



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Le Menu

De la cuisine alpine au masala – tout sur un seul menu.





Les expériences partagées sont les plus beaux cadeaux.

Nouveau: sur commande préalable:
et **pour au moins 8 personnes**

Le plaisir de la raclette

dans le tunnel de château

Entrée servie (soupe de jour ou salade composée)
suivie d'une raclette à volonté
(du laitier Bad Ragaz) VE, G



par personne
CHF 39.00

Sur commande préalable:

Une généreuse

Fondue au fromage à deux

dans le tunnel de château

Entrée servie (soupe de jour ou salade composée)
suivie d'une fondue au fromage de pompiers
(du laitier Bad Ragaz),
et une petite verre du Marc, du domaine Thomas Marugg Fläsch
ou Kirsch classique. VE, A, G



par personne
CHF 39.00

Sur commande préalable:

du lundi jusqu'à jeudi

de 18 hrs
pour deux personnes ou plus ayant la même sélection

Thali indien

Tout dans une seule assiette, à volonté

Entrée, plats indiens, riz basmati,
yoghurt nature, pain plat et un dessert au menu.

Votre sélection:

Thali avec 4 plats végétariens

ou Thali comprenant 1 plat de viande et 1 plat de poisson + 2 plats végétariens

ou Thali avec 2 plats de viande + 2 plats végétariens



par personne CHF 55.00



En entrée

Salade verte VE	CHF	9.00
Salade mixte VE	CHF	11.00
Mâche avec œuf et lard c	CHF	14.00
Soupe au gingembre et à la citronnelle VE, A, C, G	CHF	10.00
Soupe crémeuse à la betterave et au raifort G	CHF	11.00
Soupe Mulligatawny VE, O   Soupe indienne au riz et aux lentilles	CHF	11.00
Papadums avec chutney de mangue sucré VG, LF, A	CHF	6.00
Croustillant à base de farine de pois chiches et de lentilles		
Samosa (1 morceau) avec sauce au tamarin aigre-douce VG, LF, A	CHF	9.00
Chaussons cuits au four, farcis de pommes de terre, de légumes, verts pois, noix de cajou, raisins secs et épices indiennes		
Chicken Samosa (1 morceau) avec sauce au tamarin aigre-douce LF, A	CHF	11.00
Pâtisserie maison fourrée au poulet et aux épices indiennes		
Mini Samosa (2 morceaux) avec sauce au tamarin aigre-douce VE, LF, A	CHF	12.00
Chaussons végétariens cuits au four et farcis d'épices indiennes		
Rouleaux de printemps végétariens faits maison (2 morceaux) avec sauce chili sucrée VE, A, B, C, D, F, M	CHF	12.00
Channa Chat Salade de pois chiches VG	CHF	11.00
avec tomates, oignons, citron, coriandre et épices indiennes		
Vegi pakora (5 morceaux) avec sauce au tamarin aigre-douce VE, A, O	CHF	12.00
Boulettes de légumes aux épinards, chou-fleur, oignons et pommes de terre, cuites dans une pâte de pois chiches		
Crevettes géantes à l'indienne (3 morceaux) VE, B, M, O  	CHF	21.00
servi avec un chutney de mangue doux		

Pour nos petites princesses et pirates (menu enfant)



Pommes frites VG, LF, A (Peut contenir des traces de gluten)	CHF	7.00
4 morceaux nuggets au poulet, avec pommes frites A, C	CHF	14.00
Escalope de porc à la crème avec pommes frites A, C, G	CHF	17.00
Mango Chicken Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée servi avec du riz basmati GF, G	CHF	22.00
Portion de légumes mélangés VE, LF, GF	CHF	8.50



Classiques connus

Rösti végétarien A, C, M, G	CHF	24.00
garni de tomates et de fromage à raclette G, VE		
Tagliatelles avec brocolis, en sauce betterave et raifort A, G	CHF	24.00
Filet de sandre frit	CHF	38.00
Tagliatelles avec brocolis, en sauce betterave et raifort A, G		
Rôti de viande hachée maison, au jus de vin rouge A, C, M, G	CHF	29.00
Légumes et purée de pommes de terre		
Cordon bleu de porc avec jambon cru et fromage de montagne	CHF	36.00
Légumes et pommes frites A, C, G, L		
Lanières de veau dans une sauce crémeuse aux champignons	CHF	46.00
Rösti de pommes de terre et légumes d'hiver G		
Filet de bœuf grillé (180 g) avec sauce bérnaise	CHF	48.00
frites et légumes d'hiver G		

Tarte flambée

Tarte flambée classique A, G, O		
gratiné avec de la crème fraîche, du lard, des oignons et du fromage	CHF	18.00
Tarte flambée indienne A, G 	CHF	18.00
gratiné à la crème fraîche, au curry de poulet, au chili frais, aux oignons et au fromage		
Tarte flambée „moitié classique -moitié indienne“ A, G, O 	CHF	19.00
pour ceux qui n'arrivent pas à se décider		
Tarte flambée végétarienne VE, A, G	CHF	19.00
gratiné à la crème fraîche, aux légumes, aux oignons et au fromage		
Tarte flambée sucrée VE, A, G	CHF	19.00
avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle		



Spécialités indiennes

Remarque sur la dégustation :

Tous les plats indiens sont servis dans **de petits bols** afin que vous puissiez déguster les plats des autres. **Commandez vos accompagnements préférés** (voir page suivante).

Nos délicieux naans cuits au four tandoor sont disponibles les vendredis et samedis.

Curry de légumes VE, LF, GF, M **un moment fort pour chaque végétarien** CHF 26.00

Veg Sambar VE, G CHF 27.00

Plat du sud de l'Inde à base de lentilles, de pommes de terre et de tomates

Palak Paneer VE, A, G, O CHF 27.00

Fromage frais tendre avec une sauce crémeuse aux épinards et au curry

Paneer Lavabdar VE, A, G, O CHF 27.00

Fromage à la crème doux avec sauce au curry, miel et crème

Tikka Ravioli A, C, G, M, O   CHF 29.00

Nos raviolis farcis au poulet Tikka Tandoori et au fromage frais avec une sauce masala crémeuse et savoureuse

Chicken Curry LF, GF, M  **Ragoût de poulet classique** CHF 28.00

Mango Chicken GF, G CHF 30.00

Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée

Butter Chicken GF, G CHF 30.00

Tendres morceaux de poulet à la sauce crémeuse au curry de noix de cajou

Chicken Tikka Masala GF, G, M   CHF 31.00

Tendres morceaux de poulet marinés aux épices, accompagnés d'un curry de tomates racé aux poivrons et aux oignons

Beef Cocos LF, GF CHF 31.00

Ragoût de boeuf dans une sauce douce au lait de coco et au curry

Beef Pepper Fry LF, GF   CHF 33.00

Ragoût de boeuf épicé avec feuilles de curry fraîches, poivre, épices fines

Lamm Curry LF, GF **Ragoût d'agneau à l'indienne** CHF 33.00

Lamm Palak A, G **Tendres morceaux d'agneau à la sauce épinards-curry** CHF 34.00

Fisch Malabar (Filet de poisson selon l'offre du jour)) LF, GF, D CHF 32.00

dans une sauce au lait de coco et au curry

Prawn Masala LF, GF, B  CHF 42.00

Crevettes géantes assaisonnées de piment, de tomates et d'oignons



Accompagnements au choix

Riz basmati	VG, LS, GF	portion	CHF	4.50
2 petit morceaux paratha	pain plat VE, A, C, G		CHF	6.00
Daal portion de lentilles jaunes	VG, LS, GF	portion	CHF	9.00

Disponible les vendredis et samedis soir:

Spécialités de tandoor

Du four d'argile indien original

Dans l'assiette chaude du sizzler, sur un lit de légumes composé de chou, de carottes et de courgettes, accompagné d'un chutney de yaourt à la menthe rafraîchissant

Chicken Tikka Tandoori GF, G, M, O  CHF 32.00

Morceaux de poulet grillés et tendres, marinés au yaourt et aux épices indiennes

Chicken Methi Malai Tikka GF, G, H, O CHF 32.00

Morceaux de poulet marinés avec de la noix de coco râpée
noix de cajou, fenugrec et crème

Carré d'agneau Tikka LF, GF, M, O   CHF 40.00

Morceaux de selle d'agneau marinés à l'indienne

Jinga Tandoori GF, B, O CHF 39.00

Crevettes géantes grillées et marinées à l'indienne

Mixed Tandoor GF, B, G, H, M, O  CHF 46.00

Vous voulez goûter à tout ? Alors c'est exactement ce qu'il vous faut.

vendredis et samedis soir: Pain "Naan"

Du four d'argile indien original

Pain naan nature avec du beurre VE, A, C, G CHF 5.00

Naan à l'ail à l'ail VE, A, C, G CHF 6.00

Naan au fromage au fromage VE, A, C, G CHF 7.00

Masala Naan  avec oignons et piment VE, A, C, G CHF 7.00



Tous les mercredis de 11.30 hrs jusqu'à 13.15 hrs

buffet du midi indien

Buffet de salads

plat de viande, de poisson et végétarien, riz basmati, papadums, chutney et sauce chili



prix special par personne CHF 25.50

Chaque premier samedi soir du mois à partir de 18.30hrs

Buffet indien du soir

Buffet de salades et d'entrées, plats de viande, de tandoor, de poisson et végétariens, riz basmati, papadums, chutney, sauce chili et dessert de menu servi

par personne
CHF 58.00

Avec pre-commande

Tous les vendredis et samedis à partir de 18 hrs
par table, et à partir de 2 personnes

Maharaja Menü

Buffet de table indien surprise

Nous vous surprenons avec une entrée servie, un buffet de table à discrétion à consommer au restaurant avec deux plats de viande, un plat de poisson, deux plats végétariens, du riz basmati, des sauces, des papadums, du yaourt nature et un dessert de menu servi.



par personne
CHF 68.00

*Parfait pour un rendez-vous, un anniversaire
ou simplement pour dire « merci » :*

Ambiance aux chandelles

Offrez-vous, à vous et à votre compagnon, une soirée inoubliable avec nous, décoration soignée, ambiance chaleureuse aux chandelles et une bouteille de 3,75 dl de vin mousseux exquis offerte.



Supplément CHF 49.00



Douce finale

Desserts indiens

Shrikhand VE, GF, G

Dessert au yaourt avec du citron, de la cardamome et du safran CHF 9.50

«Gulab Jamun» VE, A, G CHF 12.00

Boules de lait cuites dans un sirop de sucre,
servies avec une boule de glace à la vanille

Gâteaux

Un morceau de gâteau au chocolat ou au cappuccino VE, A, C, E CHF 6.00

« Combinaison de gâteaux » VE, A, C, E, G CHF 10.00

Gâteau au chocolat chaud ou gâteau cappuccino servi
avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée

Toujours approprié

Kaiserschmarrn VE, A, C, E, G, O CHF 14.00

accompagné d'une compote de pruneaux O, P

Studel au pommes VE, A, C, E, G, O

avec une sauce vanille chaude

Tarte flambée sucrée VE, A, G CHF 19.00

avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle

Salade au fruits VE, LF, GF CHF 11.00

Muesli pour bircher VE, A, G, H CHF 8.00

Crème glacée et sorbet

Nos variétés de glaces VE, GF, C, G

Arôme vanille, fraise, chocolat et café Boule CHF 4.00

Portion de crème fouettée VE, GF, G CHF 1.00

Portion de sauce au chocolat VE, G, E, F CHF 1.00

Sorbet VG, LF, GF,

Citron ou mangue CHF 4.00

avec du vin mousseux ou de la vodka CHF 11.00

Dessert pour les enfants «Coffre aux trésors» CHF 5.00

glacé au vanille et chocolat



Nos partenaires régionaux et suisses

Fruits, légumes, salades, glaces	Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz
Produits laitiers	Milchzentrale, Bad Ragaz & Ecco-Jäger, Bad Ragaz
Viande et produits carnés	Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz Metzgerei Kalberer, Wangs
Poisson frais et produits de poisson	Rageth, Landquart
Grains de café	Cafina, Zofingen
Autres partenaires	Weingut Thomas Marugg, Fläsch Brauerei Locher, Appenzell Appenzeller Alpenbitter AG GOBA Gontenbad Caratello Weine

Déclaration d'origine

Viande de porc	Suisse
Viande de boeuf	Suisse, Australie, Paraguay
Viande de poulet	Suisse
Viande d'agneau	Nouvelle-Zéland, Australie, Irlande
Viande de veau	Suisse
Poissons et fruits de mer	Suisse, Allemagne, Vietnam, Indonésie

Les 14 allergènes

A GLUTEN	H FRAIS D'ECHELLE
B CRUSTACES	L VENTE
C OEUFS	M MOUTARDE
D POISSON	N SESAM
E BOURGES DE TERRE	O SULFITE
F SOJA	P LUPINS
G LAIT	R PLUS DOUX

Régimes spéciaux

VE: végétarien VG: végétalien LF: sans lactose GF: sans gluten



Le piquant du plat

Les épices de la cuisine Indienne sont très intenses et aromatique.
La perception de la netteté est individuelle.

Veuillez informer nos collaborateurs de vos éventuelles intolérances et allergies. Les prix sont en CHF, TVA incluse.



Nous serions heureux de vous conseiller
individuellement et personnellement
sur l'organisation de votre fête anniversaire,
dîner de Noël, événement de club, de votre fête d'entreprise,
de votre mariage ou de votre baptême.



restaurant@hotelschlossragaz.ch
Tel. 081 661 23 45




Chutnee
IM SCHLOSS RAGAZ

deliza.
DIE GENUSS GMBH

7310+ch