



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Le Menu

Tradition et tempérament – sur une seule carte.

NEU

Gits **nur** im
Schlosstunnel!



CHNUSPRIGS FONDUE

MOLCHLI ANDERSCH.



So hesch Fondue no nie gha.

Chnusprige Fondue-Gnuss im Schlosstunnel – probier's doch us!



MEAT THE CHEESE

NEU

Cordon Bleu – aber zum Dippen!

Entrée servie
(soupe de jour ou salade composée)

Fondue au fromage de pompier

Filets de poulet croustillants panée et
cubes de porc panée, légumes, ananas
et pain

CHF 49.– par personen



VEG MEETS CHEESE

NEU

**Knusprige Vegi Nuggets
zum Eintauchen!**

Entrée servie
(soupe de jour ou salade composée)

Fondue au fromage de pompier

Nuggets végétariens croustillants panés,
légumes, ananas et pain

CHF 49.– par personne



Soirée Raclette

(8 personnes et plus)

Entrée servie
(soupe de jour ou salade composée)

Raclette

avec pommes de terre, ananas and
cornichons et oignons perlés au vinaigre

CHF 44.– par personne

Classic Cheese Fondue

(2 personnes et plus)

Entrée servie
(soupe de jour ou salade composée)

Fondue au fromage de pompier

petit verre de Marc, domaine Thomas
Marugg, ou Kirsch classique)

CHF 39.- par personne



Les expériences partagées

Sur réservation 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
à consommer au restaurant

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

Sur réservation préalable

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

à consommer au restaurant

Nous vous surprenons avec une entrée servie,
un buffet de table à discrétion
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



En entrée

Salade verte VE	CHF	9.00
Salade mixte VE	CHF	11.00
Soupe au gingembre et à la citronnelle VE, A, C, G	CHF	10.00
Ginger Chicken Soup A, G, V, 		
Bouillon claire au gingembre et morceaux de poulet	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		
Mini Rouleaux de printemps végétariens (4 morceaux) VE, A, N	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	CHF	19.00
servi avec du riz basmati GF, G		
Portion de légumes mélangés VE, LF, GF	CHF	8.50



Classique européen

Rösti végétarien A, C, M, G	CHF	24.00
garni de tomates et de fromage à raclette G, VE		
Linguine aux asperges fraîches A, C, VE	CHF	24.00
Filet de sandre frit	CHF	39.00
Linguine aux asperges fraîches A, C, D		
Rôti de viande hachée maison, au jus de vin rouge A, C, M, G	CHF	29.00
purée de pommes de terre et légumes		
“Elefantenohr”	CHF	32.00
Escalope de porc crustillante, au beurre aux herbes		
pommes frites et légumes A, C		
Lanières de veau dans une sauce crémeuse aux champignons	CHF	46.00
Rösti de pommes de terre et légumes G		
Entrecôte de bœuf grillé (180 g) avec sauce Chimichurri	CHF	44.00
frites et légumes G		

Tarte flambée

Tarte flambée classique A, G, O		
gratiné avec de la crème fraîche, du lard, des oignons et du fromage		
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 27.00

Veg Sambar VE, LF, G CHF 27.00

Plat du sud de l'Inde à base de légumes et lentilles

Palak Paneer VE, A, G, O CHF 28.00

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

Paneer Lavabdar VE, A, G, O CHF 28.00

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

Tikka Ravioli A, C, G, M, O   CHF 30.00

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 29.00

Mango Chicken GF, G CHF 31.00

Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée

Butter Chicken GF, G CHF 31.00

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

Chicken Tikka Masala GF, G, M   CHF 33.00

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

Beef Cocos LF, GF CHF 33.00

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

Beef Pepper Fry LF, GF   CHF 34.00

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

Lamm Curry LF, GF **Ragoût d'agneau à l'indienne** CHF 34.00

Lamm Palak A, G **Tendres morceaux d'agneau à la sauce épinards-curry** CHF 35.00

Fisch Malabar (Filet de poisson selon l'offre du jour)) LF, GF, D CHF 34.00

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	11.00

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



Buffets indiens à prix découverte



Tous les mercredis
de 11.30 hrs jusqu'à 13.15 hrs

buffet déjeuner indien

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

par personne
CHF 27.00

Chaque premier samedi soir du mois
à partir de 18.30hrs

Buffet indien du dîner

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

Suprendre quelqu'un



*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 et plus

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

Tarte aux noix de Grisons VE, A, C, E, G, O CHF 15.00

avec du glacé vanilla et de la crème fouettée

Tarte flambée sucrée VE, A, G CHF 19.00

avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle

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

accompagné d'une compote de pruneaux O, P

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.



Votre fête chez nous.

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.



**La forêt das le dos, les montagnes en vue.
Schloss Ragaz et Restaurant Chutnee.**

restaurant@hotelschlossragaz.ch
Tel. 081 661 23 45




Chutnee
IM SCHLOSS RAGAZ

deliza.
DIE GENUSS GMBH

7310⁺ch