




Chutnee
IM SCHLOSS RAGAZ



Speisekarte

Tradition und Temperament - auf einer Karte.

NEU

Gits **nur** im
Schlosstunnel!



CHNUSPRIGS FONDUE MOLCHLI ANDERSCH.

Alle Fondues nur mit Vorbestellung

So hesch Fondue no nie gha.

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



MEAT THE CHEESE **NEU**

Cordon Bleu – aber zum Dippen!

Servierte Vorspeise
(Gemischter Salat oder Tagessuppe)

Feuerwehr-Fondue

Knusprig panierte Pouletfilets
und panierte Schweinefleischwürfel
Gemüestücke, Ananas und Brot

CHF 49.– pro Person



VEG MEETS CHEESE **NEU**

**Knusprige Vegi Nuggets
zum Eintauchen!**

Servierte Vorspeise
(Gemischter Salat oder Tagessuppe)

Feuerwehr-Fondue

Knusprige Vegi Nuggets
Gemüestücke, Ananas und Brot

CHF 49.– pro Person



Raclette Plausch

(Ab 8 Pers.)

Servierte Vorspeise
(Gemischter Salat oder Tagessuppe)

Raclette

dazu Kartoffeln, Ananas, Essiggurken
und Silberzwiebeln

CHF 44.– pro Person

Klassischer Fondue Plausch

(Ab 2 Pers.)

Servierte Vorspeise
(Gemischter Salat oder Tagessuppe)

Feuerwehr-Fondue

und ein Gläschen Marc von Thomas
Marugg, Fläsch oder klassischen Kirsch

CHF 39.- pro Person



Gemeinsame Erlebnisse sind das schönste Geschenk.

Auf Vorbestellung
von Montag bis Donnerstag ab 18 Uhr
ab 2 Personen mit gleicher Auswahl

Indian Thali

alles auf einem Teller, à discrétion
zum Verzehr im Restaurant

Vorspeise, indische Gerichte, Basmatireis,
Nature Joghurt, Fladenbrot und ein Menüdessert.



pro Person CHF 55.00

Wahlweise:

Thali mit 4 vegetarischen Gerichten

oder Thali mit 1 Fleisch- und 1 Fischgericht + 2 vegi Gerichten

oder Thali mit 2 Fleischgerichten + 2 vegi Gerichten

Auf Vorbestellung
und **jeden Freitag und Samstag** ab 18 Uhr
tischweise und ab 2 Personen

Maharaja Menü

Indisches Überraschungs-Tischbuffet
à discrétionm zum Verzehr im Restaurant

Wir überraschen Sie mit einer servierten Vorspeise,
einem Tischbuffet à discrétion mit zwei Fleischgerichten,
einem Fischgericht, zwei vegetarischen Gerichten,
Basmatireis, Saucen,
Papadums, Nature Joghurt und ein serviertes Menüdessert



pro Person
CHF 68.00



Vorspeisen

Grüner Salat VG	CHF 9.00
Gemischter Salat VG	CHF 11.00
Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G	CHF 10.00
Spargelcrèmesuppe G	CHF 11.00
Ginger Chicken Soup A, G  Klare Suppe mit Ingwer und Pouletstücken	CHF 11.00
Papadums mit süssem Mango Chutney VG, LF, GF, A Knusprige Chips aus Kichererbsen- und Linsenmehl	CHF 6.00
Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VG, LF, A Hausgemachte Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen	CHF 9.00
Chicken Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce LF, A Hausgemachte Teigtasche, gefüllt Pouletfleisch und indischen Gewürzen	CHF 11.00
Mini Samosa (2 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, LF, A Gebackene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt und mit indischen Gewürzen	CHF 12.00
Mini Frühlingsrollen vegetarisch (4 Stück) VE, A, N	CHF 12.00
Channa Chat Kichererbsensalat VG mit Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Koriander und indischen Gewürzen	CHF 11.00
Vegi Pakora (5 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, A Gemüsekügelchen mit Kartoffeln, Blattspinat, Blumenkohl, Zwiebeln, im Kichererbsenteig gebacken	CHF 12.00
Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) VE, B, M, O   dazu süsses Mango Chutney	CHF 21.00

Für Prinzessinnen und Piraten (Kinderteller)

Pommes Frites VG, LF, A (kann Spuren von Gluten enthalten)	CHF 7.00
4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites A, C	CHF 14.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	CHF 17.00
Mango Chicken Pouletragout an mild-fruchtiger Currysauce GF, G serviert mit Basmatireis	CHF 19.00
Portion gemischtes Gemüse VE, LF, GF	CHF 8.50



Europäische Hauptspeisen

Vegetarische Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken G, VE	CHF 24.00
Linguine mit frischen Spargeln A, C, G, VE	CHF 24.00
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus A, C, M, G Kartoffelstock und Gemüse	CHF 29.00
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse Pommes Frites und Gemüse A, C, G, L	CHF 38.00
Gebratenes Zanderfilet mit Linguine und frischen Spargeln A, C, G	CHF 39.00
Gebratene Stücke vom Lammfilet mit Rotweinkräutersauce Kartoffelkroketten und Gemüse A, C, G, L, O	CHF 44.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce Kartoffelrösti und Gemüse G	CHF 46.00

Knusprige Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch A, G, O mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	CHF 18.00
Flammkuchen Indisch A, G 🌶️ mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken	CHF 18.00
Flammkuchen «Halb-Halb» A, G, O 🌶️ ½ Klassisch und ½ Indisch	CHF 19.00
Flammkuchen Vegetarisch VE, A, G mit Crème Fraîche, Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken	CHF 19.00
Flammkuchen süss VE, A, G mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	CHF 19.00



Indische Spezialitäten

Hinweis zum gegenseitigen Probieren

Sämtliche Indischen Hauptgerichte werden in **kleinen Schalen** serviert, damit Sie gegenseitig von anderen Gerichten probieren können.

Bestellen Sie dazu die von Ihnen bevorzugten **Beilagen** (siehe Folgeseite).

Am Freitag und am Samstag sind unsere leckeren Naanbrote vom Tandoor Ofen erhältlich.

Gemüsecurry **des Vegetariers Highlight** VG, LF, GF, M CHF 27.00

Veg Sambar VG, GF, A, M CHF 27.00


Südindisches Gericht mit Gemüse und Linsen

Palak Paneer VE, A, G, O CHF 28.00

Zarter Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce

Paneer Lavabdar VE, A, G, O CHF 28.00

Zarter Frischkäse an Currysauce mit Honig und Rahm

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

Unsere Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori und Frischkäse an einer cremigen sowie rassigen Masala Sauce


Chicken Curry LF, GF, M  Klassisches Pouletcurry CHF 29.00

Mango Chicken GF, G CHF 31.00

Pouletragout an mild-fruchtiger Currysauce

Butter Chicken GF, G CHF 31.00

Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce

Chicken Tikka Masala GF, G, M   CHF 33.00

Zarte Pouletstücke würzig mariniert, an rassicem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln

Beef Cocos LF, GF CHF 33.00

Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce

Beef Pepper Fry LF, GF   CHF 34.00

Pikantes Rindfleischragout mit frischen Curryblättern, Pfeffer, feine Gewürze

Lamm Curry LF, GF Lammragout nach Indischer Art CHF 34.00

Lamm Palak A, G Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce CHF 35.00

Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot) LF, GF, D CHF 34.00

in Kokosmilch-Currysauce

Prawn Masala LF, GF, B   CHF 42.00

Riesencrevetten gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln



Beilagenauswahl

Basmatireis VG, LS, GF	Portion	CHF	4.50
2 kleine Paratha Fladenbrot VE, A, C, G		CHF	6.00
Daal VG, LS, GF Gelbes Linsengericht	Portion	CHF	11.00

Freitag- und Samstagabend erhältlich: Tandoori Spezialitäten

Vom Original indischen Lehmofen

Im heissen Sizzler-Teller serviert, auf einem Gemüsebeet
mit Kabis, Karotten und Zucchini, dazu erfrischendes Mint Joghurtchutney

Chicken Tikka Tandoori GF, G, M, O 	CHF	33.00
Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen		
Chicken Methi Malai Tikka GF, G, H, O	CHF	33.00
Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss, Bockshornklee und Rahm		
Lammrücken Tikka LF, GF, M, O  	CHF	40.00
Stücke vom Lammrücken indisch mariniert		
Jinga Tandoori GF, B, O	CHF	39.00
Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten		
Mixed Tandoor GF, B, G, H, M, O 	CHF	46.00
Sie wollen von allem etwas kosten? Dann ist das genau das Richtige für Sie		

Freitag- und Samstagabend: Naanbrot

Vom Original indischen Lehmofen

Nature Naan mit Butter	VE, A, C, G	CHF	5.00
Garlic Naan mit Knoblauch	VE, A, C, G	CHF	6.00
Cheese Naan mit Käse	VE, A, C, G	CHF	7.00
Masala Naan mit Zwiebeln und Chili 	VE, A, C, G	CHF	7.00



Indische Buffets zum Kennenlernpreis



Jeden Mittwochmittag

von 11.30 Uhr bis 13.15 Uhr

Indisches Mittags-Buffer

Salatbuffet, Fleisch-, Fisch- und Vegetarisches Gericht,
Basmatireis, Papadums, Chutney und Chilisauce.

pro Person
CHF 27.00

Jeden 1. Samstagabend des Monats

ab 18.00 Uhr

Indisches Abend-Buffer

Salat- und Vorspeisenbuffet, Fleisch-, Tandoor-, Fisch-
und vegetarische Gerichte, Basmatireis, Papadums,
Mango Chutney, Chilisauce und serviertes Menüdessert.

pro Person
CHF 58.00

Jemanden überraschen



Perfekt für ein Date, ein Jubiläum oder einfach um «Danke» zu sagen:

Candle-Light-Ambiente

Gönnen Sie sich und Ihrer Begleitung einen besonderen Abend bei uns,
mit liebevoller Dekoration, stimmungsvollem Kerzenschein
und einer 3.75dl Flasche erlesenem Schaumwein inklusive.

Aufpreis CHF 49.00



Süsses Finale

Indische Desserts

Shrikhand VE, GF, G CHF 9.50

Erfrischendes Joghurtdessert mit Zitrone und Safran,
garniert mit gerösteten Mandeln und Sultaninen

Indisches Dessert Gulab Jamun VE, A, G CHF 12.00

Gebackene Milchkugeln im Zuckersirup und eine Kugel Vanilleglacé

Kuchen und mehr

Schokoladenkuchen VE, A, C, E Stück CHF 6.00

Kuchen Kombi VE, A, C, E, G CHF 10.00

Warmer Schokoladenkuchen
serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Crème Brulée Törtchen mit Pistazieneis VE, A, C, G, Mandeln CHF 14.00

Flammkuchen süss VE, A, G CHF 19.00

mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt

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

dazu Zwetschgenkompott O, P

Fruchtsalat VG, LF, GF CHF 11.00

Birchermüsli VE, A, G, H CHF 8.00

Coupe, Glacé und Sorbet

Coupe Romanoff VE, GF, C, G

Frische Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleglacé und Schagrahm CHF 12.00

Mini Coupe Romanoff 1 Kugel Vanilleglacé CHF 8.50

Unsere Glacésorten VE, GF, C, G

Aroma Vanille, Erdbeer, Schoko, Café und Pistazie Kugel CHF 4.00

Portion Schlagrahm VE, GF, G CHF 1.00

Portion Schokoladensauce VE, G, E, F CHF 1.00

Sorbet VG, LF, GF Zitrone oder Mango Kugel CHF 4.00

mit Prosecco oder Vodka CHF 11.00

Kinderdessert «Schatztruhe» C, G

Vanille- und Schokoladenglacé CHF 5.00



Unsere regionalen und Schweizer Partner

Früchte, Gemüse, Salate, Glacé:	Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz
Milchprodukte:	Milchzentrale, Bad Ragaz & Ecco-Jäger, Bad Ragaz
Fleisch und Fleischprodukte:	Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz Metzgerei Kalberer, Wangs
Frischfisch und Fischprodukte	Rageth, Landquart
Kaffeebohnen	Cafina, Zofingen
Weitere Partner	Weingut Thomas Marugg, Fläsch Brauerei Locher, Appenzell Appenzeller Alpenbitter AG GOBA Gontenbad Caratello Weine

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch Schweiz	
Rindfleisch	Schweiz, Australien, Paraguay
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland, Australien, Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Fisch und Meeresfrüchte	Schweiz, Deutschland, Vietnam, Indonesien

Die 14 Allergene

A GLUTEN	H SCHALENFRÜCHTE
B KREBSTIERE	L SELLERIE
C EIER	M SENF
D FISCH	N SESAM
E ERDNÜSSE	O SULFITE
F SOJA	P LUPINEN
G MILCH	R WEICHTIERE

Spezielle Diäten

VE: Vegetarisch VG: Vegan LF: Laktosefrei GF: Glutenfrei



Schärfe des Gerichtes.

Die Gewürze der indischen Küche sind sehr intensiv und aromatisch.
Das Empfinden der Schärfe ist dabei individuell.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.
Die Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



Ihr Fest bei uns

Wir freuen uns sehr, Sie bei der Organisation Ihres Geburtstagsfestes, Weihnachtsessens, Vereinsanlass, Firmenfest, Hochzeit und Taufe persönlich zu beraten.



Den Wald im Rücken, die Berge im Blick!
Schloss Ragaz und Restaurant Chutnee

restaurant@hotelschlossragaz.ch
Tel. 081 661 23 45




Chutnee
IM SCHLOSS RAGAZ

deliza.
DIE GENUSS GMBH

7310+ch