



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Le Menu

Tradition et tempérament – sur une seule carte.

NEU

Gits **nur** im
Schlosstunnel!



CHNUSPRIGS FONDUE MOLCHLI ANDERSCH.

Sur réservation préalable

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.



par personne CHF 55.00

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

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
<i>garni de tomates et de fromage à raclette</i> G, VE	
Linguine aux asperges fraîches A, C, VE	CHF 24.00
Rôti de viande hachée maison, au jus de vin rouge A, C, M, G	CHF 29.00
<i>purée de pommes de terre et légumes</i>	
Cordon bleu de porc avec jambon cru et fromage de montagne	CHF 38.00
<i>Légumes de printemps et pommes frites</i> A, C, G, L	
Filet de sandre frit	CHF 39.00
<i>et linguine aux asperges fraîches</i> A, C, D	
Morceaux de filet d'agneau rôtis avec sauce au vin rouge et herbes	CHF 44.00
<i>Croquettes au pommes de terre et légumes</i> A, C, G, L, O	
Lanières de veau dans une sauce crémeuse aux morilles	CHF 46.00
<i>Rösti de pommes de terre et légumes</i> G	

Tarte flambée

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



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		CHF	29.00
Ragoût de poulet classique			
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 salades, 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 crème brûlée avec du glacé à la pistache VE, A, C, G, amandes CHF 14.00

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

Coupe, crème glacée et sorbet

Coupe Romanoff CHF 12.00

fraises fraîches, deux boules de glace à la vanilla, et crème fouettée

Mini Coupe Romanoff une boule de glace à la vanilla CHF 8.50

Nos variétés de glaces VE, GF, C, G

Arôme vanille, fraise, chocolat, café et pistache 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 Boule CHF 4.00

avec du prosecco 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.

Veillez 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