



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



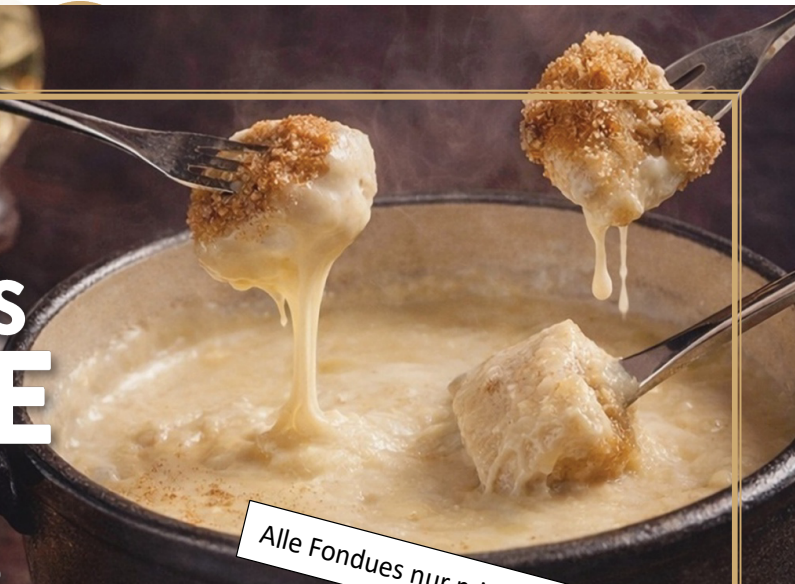
Speisekarte

Fusion. Leidenschaft. Genuss.

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



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 discrétion

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



Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Grüner Salat VE	CHF 9.00
Gemischter Salat VE	CHF 11.00
Sommersalat D, M mit Gurkenstreifen, Graved-Lachs, an Honigsensauce mit Dill	CHF 19.80
Gazpacho «Andalouse» Kalte Suppe mit Gurke, Tomate, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch VE	CHF 11.00
Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G	CHF 10.00
Mulligatawny Suppe VE, O   Indische Reis- und Linsensuppe	CHF 10.00
Papadums mit süssem Mango Chutney VG, LF, GF, A Knusprige Chips aus Kichererbsen- und Linsenmehl	CHF 6.00
Vegetarisches Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VG, LF, A Gebackene Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen	CHF 9.00
Chicken Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VG, LF, A Hausgemachte Teigtasche, gefüllt mit 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
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (4 Stück) mit süsser Chilisauce VE, A, B, C, D, F, M	CHF 12.00
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 unsere kleinen Prinzessinnen & Prinzen

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



Bekannte und saisonale Klassiker

Fitnesssteller mit gemischten Salaten A, D	CHF 26.50
Zanderknusperli, Sauce Tartare	
Fitnesssteller mit grünen Blattsalaten LF	CHF 26.50
gebratene Pouletstreifen und Gemüse	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffel-Rösti C, F, G, L, M, O	CHF 22.50
Linguine mit frischen Eierschwämmli VE, A, C	CHF 24.00
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus	CHF 29.00
Kartoffelstock und Gemüse A, C, M, G	
Fish Sweet'n'Sour	CHF 29.00
Zanderfischknusperli an süss-saurer Sauce mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln dazu Basmatireis A, D	
Schweins Cordon Bleu mit Rohschinken und Bergkäse	CHF 38.00
Pommes Frites und Gemüse A, C, G, L	
Gebratenes Zanderfilet	CHF 39.00
dazu Linguine mit frischen Eierschwämmli A, C, D	
Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch)	CHF 46.00
mit Eierschwämmli rahmsauce dazu Kartoffel-Rösti A, B, C, G, L, O	

Flammkuchen (auch zum Teilen)

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



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, 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 Pouletragout an mild-fruchtiger Currysauce	CHF 31.00
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 Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce	CHF 33.00
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	CHF 35.00
Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce	
Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot) LF, GF, D in Kokosmilch-Currysauce	CHF 34.00
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 Gelbes Linsengericht VG, LS, GF	Portion	CHF	11.00

Freitag- und Samstagabend erhältlich:

Tandoor Spezialitäten

Vom original indischen Lehmofen

Im heissen Sizzler-Teller serviert, auf einem Gemüsebeet mit Kabis, Karotten und Zucchetti, 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

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

Frischer Fruchtsalat VG, LF, GF CHF 11.00

Hausgemachtes Birchermüsli VE, A, G, H CHF 8.00

Kuchen nach Tagesangebot Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Coupe, Glacé und Sorbet

Coupe Romanoff VE, GF, C, G CHF 12.00

Frische Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleglacé und Schagrahm

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

Auf Anfrage und bei schönem Wetter bedienen wir Sie gerne an der **Gelateria**
auf der Schlossterrasse. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Kinderdessert «Schatztruhe» C, G CHF 5.00

Vanille- und Schokoladenglacé



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