



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Speisekarte

Von Alpenküche bis Masala – auf einer Karte vereint.

CHUTNEE IM SCHLOSS

SCHLOSSTUNNEL · BAD RAGAZ

Käsefondue im Schlosstunnel

GENUSS · WÄRME · SCHLOSSTUNNEL

NUR AUF VORBESTELLUNG

ZUM AUFTAKT

Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe

MILD

HEIDI KÄSE-FONDUE

mildes Käsefondue

WÜRZIG

FÜÜRWEHR KÄSE-FONDUE

mit Chili

CHF 39.- pro Person

Unsere Käsefondues werden mit Brot serviert.

Auf Wunsch: ein Gläschen Marc von Thomas Marugg (42% Vol.) oder Kirsch (37,5% Vol.) · CHF 5.-

Beilagen nach Wahl

INDIVIDUELL ERGÄNZEN

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| • Pellkartoffeln | pro Portion CHF 5.- |
| • Ananas | pro Portion CHF 5.- |
| • Gemüsestücke | pro Portion CHF 5.- |
| • In Essig eingelegtes Gemüse | pro Portion CHF 5.- |
| • Rohschinken | pro Portion CHF 18.- |
| • Pouletknusperli im Tempurateig | pro Portion CHF 9.- |
| • Panierte Schweinefleischstreifen | pro Portion CHF 9.- |

CHUTNEE IM SCHLOSS · SCHLOSS RAGAZ

Ein besonderer Fondueabend im historischen Schlosstunnel



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

tischweise und ab 2 Personen

Maharaja Menü ab 18 Uhr

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



Wild auf Wild

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Speck c CHF 14.00

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe VE, G CHF 11.00
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle Kürbissauce und Baumnüssen VE, A, C, G CHF 26.00

Tagliatelle Kürbissauce und Baumnüssen A, C, D, G CHF 38.00
mit gebratenem Zanderfilet

Rehgeschnetztes mit Steinpilzsauce A, B, C, G, L, O CHF 46.00
Quarkspätzle, Rotkraut und Marroni

Vegetarischer Herbstteller A, B, C, G, L, O CHF 32.00
Quarkspätzle mit Steinpilzsauce, Rotkraut und Marroni

WILD À LA CHUTNEE

Hirschragout «Kerala» LF, GF  CHF 42.00

Hirschragout Südindische Art mit Pfeffer, Ingwer, frischen Curryblättern, Kokos
serviert mit Quarkspätzle, Rotkraut und Marroni

DESSERTS

Portion Vermicelles, Meringues und Schlagrahm VE, C, E, F, G CHF 13.00

Coupe Nesselrode VE, C, E, F, G CHF 15.00
Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm



Vorspeisen

Grüner Salat VG	CHF	9.00
-----------------	-----	------

Gemischter Salat VG	CHF	11.00
---------------------	-----	-------

Wählen Sie dazu das gewünschte Dressing

französisch C	Balsamico C	Mango C
---------------	-------------	---------

Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G	CHF	10.00
--------------------------------------	-----	-------

Mulligatawny Suppe VE, O   Indische Reis- und Linsensuppe	CHF	10.00
---	-----	-------

Papadums VG, LF, GF, A (Kann Spuren von Gluten enthalten)	CHF	6.00
---	-----	------

mit süssem Mango Chutney

Knusprige Chips aus Kichererbsen- und Linsenmehl

Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VG, LF, A	CHF	11.00
--	-----	-------

Hausgemachte Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen

Chicken Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce LF, A 	CHF	12.00
--	-----	-------

Hausgemachte Teigtasche, gefüllt Pouletfleisch und indischen Gewürzen

Mini Samosa (2 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, LF, A	CHF	12.00
---	-----	-------

Gebackene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt und mit indischen Gewürzen

4 vegetarische Mini-Frühlingsrollen (4 Stück) VE, A, B, C, D, F, M	CHF	12.00
--	-----	-------

Vegi Pakora (5 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, A	CHF	12.00
---	-----	-------

Gemüseknollen mit Kartoffeln, Blattspinat, Blumenkohl, Zwiebeln, im Kichererbsenteig gebacken

Vorspeisenteller VE, A, B, C, D, F, M	CHF	19.00
---------------------------------------	-----	-------

2 vegi Mini-Frühlingsrollen, 2 vegi Mini-Samosa, 2 Veg Pakora und Papadums

Black Tiger Crevetten Indische Art (3 Stück) VE, B, M, O  	CHF	19.00
--	-----	-------

dazu süssem Mango Chutney

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	CHF	19.00
--	-----	-------

serviert mit Basmatireis

Portion gemischtes Gemüse VE, LF, GF	CHF	8.50
--------------------------------------	-----	------



Europäische Gerichte

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus A, C, M, G	CHF	29.00
Gemüse und Kartoffelstock		
Fish sweet'n'sour A, D	CHF	29.00
Zanderfischknusperli an süss-saurer Sauce, dazu Basmatireis		
Chicken sweet'n'sour A	CHF	29.00
Pouletknusperli an süss-saurer Sauce, dazu Basmatireis		
Schweins Cordon Bleu A, C, G, L	CHF	36.00
gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse		
serviert mit Gemüse und Pommes Frites		
Grilliertes Rindsentrecôte mit Rotwein-Kräutersauce G, L	CHF	48.00
Gemüse und Pommes Frites		

Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch A, G, O	CHF	18.00
mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken		
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 Gemüsegericht mit Linsen	CHF 28.00
Palak Paneer VE, G, O Zarter Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce	CHF 28.00
Paneer Lavabdar VE, 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, Rahm und Cashewnuss	
Butter Chicken GF, G	CHF 31.00
Zarte Pouletstücke an crèmiger Cashewnuss-Currysauce	
Chicken Tikka Masala GF, G, M  	CHF 33.00
Zarte Pouletstücke würzig mariniert, an rassigem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln	
Saisonal Hirschragout «Kerala» LF, GF  	CHF 34.00
Hirschragout Südindische Art mit Pfeffer, Ingwer, frischen Curryblättern und Kokos	
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 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

Fladenbrot kleine Paratha VE, A, C, G	2 Stück	CHF	7.00
Basmatireis VG, LS, GF	Portion	CHF	4.50
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 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 Riesengarnelen

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

Salatbuffer, 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 Vorspeisenbuffer, 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

Fruchtsalat VG, LF, GF CHF 11.00

Birchermüsli VE, A, G, H CHF 8.00

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

Banana Split VE, C, G, E, F CHF 12.00

Frische Bananen, Vanilleglacé, Schokosauce und Schlagrahm

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

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

dazu Zwetschgenkompott O, P

Flammkuchen süss VE, A, G

mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt CHF 19.00

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 Schaumwein 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.



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

Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ

Schloss-Strasse 1, 7310 Bad Ragaz
restaurant@hotelschlossragaz.ch
Tel. 081 661 23 45



deliza.
DIE GENUSS GMBH