



Schön, dass Sie da sind...

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein und empfehlen uns für Ihren Familienanlass, Ihr Bankett oder Ihren Empfang.

Geniessen Sie den speziellen Charakter des schlossartigen Hauses, umgeben von einer einmaligen Parklandschaft am Rande des Dorfes.

Bitte reservieren Sie frühzeitig.

Zur Besprechung Ihres Anlasses freuen wir uns auf eine rechtzeitige Kontaktaufnahme. Gerne besprechen wir Ihre individuellen Wünsche, die uns sehr am Herzen liegen, und organisieren mit Ihnen den Ablauf sowie alle weiteren Details.

Die Restaurant- und Küchenbrigade freuen sich, Sie mit saisonalen und regionalen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Viele Grüsse


Patrick Zettel Direktion
und die Schlossmannschaft

Hotel Schloss Ragaz***
Schloss- Strasse 1
CH-7310 Bad Ragaz

Telefon: 081 303 77 77
Fax: 081 303 77 78

www.hotelschlossragaz.ch
info@hotelschlossragaz.ch



Hotel Schloss Ragaz

Unsere Räumlichkeiten:

Zum Aperitif:	Schlosshalle	bis 80 Personen
	Salon Sonderegger	bis 20 Personen
	Schlossterrasse Garten	bis 120 Personen

Zum Mittagessen:	Salon Sonderegger 12.00 bis max. 17.00 Uhr	bis 22 Personen eine Tafel
------------------	---	-------------------------------

Panoramarestaurant Vorderer Teil	bis 55 Personen
Hinterer Teil	bis 45 Personen

Terrasse	bis 30 Personen
----------	-----------------

Zum Abendessen:	Salon Sonderegger	bis 22 Personen Eine Tafel
-----------------	-------------------	-------------------------------

Panoramarestaurant vorderer oder hinterer Teil	bis 55 Personen
Bei mehr als 20 Personen erst ab 19.30 Uhr möglich	

Bitte beachten Sie, dass ab Mitternacht ein Zuschlag von CHF 200 pro Stunde verrechnet wird.
Mitarbeiter Pauschalaufwand Salon Sonderegger CHF 100

Sitzungen Tagungen:	Salon Sonderegger (30m ²) Blocktisch 1,5 m breit	bis 15 Personen
	Sitzungszimmer Residenz	bis 10 Personen

Bereitstellungskosten CHF 150 pro Tag | Raum
inkl. Mineral und Früchte im Sitzungszimmer, W-LAN, Leinwand,
Flip-Chart und Pinnwand.
(Miete Beamer zu CHF 30 pro Tag)

Hochzeiten:	Wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Gerne dürfen Sie unser Haus besuchen (bitte nur mit Voranmeldung) und sich die Räumlichkeiten ansehen. Das Haus bietet folgende Kapazitäten:	
-------------	--	--

Aperitif:	Bis maximal 100 Personen
Diner:	Bis maximal 55 Personen

Aperitif 4erlei Pauschalpreis CHF 12 pro Person

Tomate und Mozzarella im Glas

Bruschetta mit getrockneten Tomaten und Ricotta

Lachstartar

Rindstartar

Rindsfleischbällchen „polpette“ mit scharfer Tomatensauce

Frühlingsrollen mit asiatischer Sauce

Peppertizer (Peperoni, Frischkäse, frittiert und pikant)

Kartoffeln und Koriander Samosa

Ziegenkäse mit Schnittlauch, Nussbrot und Himbeerdressing

Grissini mit Bündner Rohschinken

Kaffeepausen

In den Schloss-Salons oder auf der Terrasse | Gartenlounge:

Pauschale für Tagungsgäste pro Pause (exkl. Raummiete):
Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineral,
Früchtekorb und Gipfeli (nachmittags Süssgebäck)

CHF 11 pro Person

Nachmittags Kaffee:

bis 80 Personen

Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser à discretion

CHF 8 pro Person

1 Stk. Kuchen zusätzlich

CHF 8 pro Person

2 Stk. verschiedene Laugenbrötli mit Schinken oder Käse

CHF 8 pro Person

Frühlingshaft

Vorspeisen

Blumen und Wildblattsalat mit geräuchertem Lachs und Garnitur	CHF 15
Lauwarme grüne Spargeln mit Mousseline Sauce	CHF 15

Suppen

Spargelcremesuppe	CHF 7
Bärlauchschaumsuppe	CHF 7
Bündner Rieslingcremesuppe	CHF 7

Hauptgang

Kalbskarreebraten mit Morcheln und Armagnacrahmsauce	CHF 37
Rindsfilet Tournedos an Blauburgunderreduktion	CHF 36

Unsere Beilagen auf Wunsch:

Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln.
Gemüse Panaché: Glasierte Ragazer Karotten, Brokkoli, Frische Bohnen, Frischer Spinat

Dessert

Erdbeeren Romanoff	CHF 9
Beeren Panna Cotta mit roten Früchten Coulis und Schlagrahm	CHF 9
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Beeren	CHF 9

Sommerlich

Vorspeisen

Cavaillon Melone und Bündner Rohschinken mit Salatbouquet CHF 13

Rindscarpaccio mit Rucola- und Parmesanscheiben CHF 17

Suppen

Kaltes Tzatziki „Gurken, Joghurt“ CHF 7

Tomatensuppe mit Basilikumschaum CHF 7

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Parmesanrisotto und Cherrytomaten CHF 29

Rindsentrecote „Tagliata“ auf Gemüse mit Kräuterolivenöl CHF 34

In Oliven und Pinienkernen gegartes Kalbskarree mit provenzalischem Jus CHF 35

Unsere Beilagen auf Wunsch:

Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln.

Gemüse Panaché: Glasierte Ragazer Karotten, Brokkoli, frische Bohnen, Frischer Spinat

Dessert

Cheesecake mit Erdbeerkompott CHF 9

Schokoladenmousse mit Zitrusfruchtkomposition CHF 9

Limetten Pannacotta CHF 9

Mangotarte mit Passionsfruchtsorbet und Exotischem Früchteragout CHF 9



Herbstlich und Winterlich

Vorspeisen

Kleine Capuns in Milchrahm mit Käse überbacken	CHF 13
Bündner Vorspeiseteller mit Saisonsalat	CHF 17
Steinpilzravioli mit Sauce nach Wahl	CHF 16

Suppen

Marronicremesuppe	CHF 7
Wildkraftbrühe	CHF 7
Basler Mehlsuppe	CHF 7

Hauptgang

Gebratene Frischlachstranchen an Sauce Bearnaise	CHF 31
Hirschpfeffer nach „Jäger Art“ mit Birne mit Preiselbeeren	CHF 24
Gespickter Rindsschmorbraten mit Wirsinggemüse	CHF 29
Schweinsfilet im Speckmantel aus dem Ofen an Pflaumensauce	CHF 32
Rindsfilet im Ofen gegart an Waldpilzsauce	CHF 34

Unsere Beilagen auf Wunsch:

Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln.

Gemüse Panaché: Glasierte Ragazer Karotten, Brokkoli, Rotkraut oder glasierte Maroni

Dessert

Blauburgunder Birne mit Vanilleeis und Zimtsauce	CHF 9
Schokoladenbrownies mit Kokosnusseis und „beschwipster Banane“	CHF 9

Bündnerisch

Vorspeisen

Bündner Trockenfleischcarpaccio mit Bergkäsescheiben und Rucola	CHF 19
Kleine Vegi- oder Fleischcapuns in Milchrahm mit Käse überbacken	CHF 15

Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF 9
Engadiner Hochzeitssuppe	CHF 9

Hauptgang

Hirschmedaillons an Waldbeerensauce	CHF 32
Puschlaver Lammkarree im Kräutermantel an Apfelessigjus	CHF 36

Unsere Beilagen auf Wunsch:

Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Plain da Pigna.

Gemüse Panaché: Glasierte Ragazer Karotten, Brokkoli, Rotkraut oder glasierte Maroni

Dessert

Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis	CHF 9
Engadiner Torte aus der Confiserie Fässler	CHF 9
Dreierlei Sorbet mit Früchtecoulis	CHF 9



Büffets ab minimum 25 Personen

Hors'd'Oeuvre Büffet nach Schloss-Art ab CHF 39 pro Person

Käse-, Dessert- und Süss-Speisenbüffet ab CHF 33 pro Person

Brunch inkl. Kaffee, Tee und Fruchtsäften
(Hotel - Frühstücksbüffet mit div. Rauchfischgerichten, Trockenfleisch
und Aufschnitt und Eierspeisen) ab CHF 39 pro Person

Die Büffets können nach Ihren Wünschen gestaltet werden.
Gerne besprechen wir mit Ihnen die entsprechende Speisenauswahl.