



3 Sterne im Hotel Schloss Ragaz

Unsere 3 Sterne bieten: 60'000 m² naturbelassene Parklandschaft, Zimmer im Schloss oder Bungalows, Wellnesspavillon mit Aussensauna und Aussenschwimmbad, Restauration im Restaurant mit Aussicht, in der Schlosshalle mit Bar, auf der Terrasse mit Gartenlounge.

Wir kochen mit Leidenschaft und Freude weniger für Punkte oder Sterne, vielmehr für unsere Gäste die einen freundlichen Service lieben und Gut Bürgerliche Küche schätzen.

Unser Weinkeller besteht vorwiegend aus regionalen Tropfen aus der Bündner Herrschaft, die direkt vom Weinbauer über den Rhein geliefert werden. Aus jahrelanger Zusammenarbeit über Generationen wurden Freundschaften. Gerne empfehlen wir Sie für einen „Weintorkelbesuch“.

Für Geniesser, Thermalbadende, Biker und Golfer ist das Schloss Ragaz eine tolle, etwas versteckte, doch sehr zentrale und vor allem erholsame Adresse.

Ein Haus mit Seele, dessen amüsante aber tiefgründige Geschichte wir gerne mit Ihnen weiterschreiben.

Seien Sie ganz herzlich willkommen!

Ihr Patrick Zettel
und Schlossmannschaft





Hotel Schloss Ragaz

SALATE

CHF

| | |
|---|----|
| Bunter Blattsalat mit Ei Salades multicolores à l'œuf | 9 |
| Gemischter Salat Salades mixtes | 11 |
| Grosser Salatteller Assiette de salade | 16 |

KALTE VORSPEISEN

CHF

| | |
|--|----|
| Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum Mozzarella de buffle avec tomate au basilic | 16 |
| Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet Meerrettich Schaum und Dill-Senf Dressing Saumon mariné à la mode du Château, bouquet de salades Mousse au raifort, sauce salade à l'aneth et moutarde | 19 |

SUPPEN UND WARME VORSPEISEN

CHF

| | |
|--|----|
| Bouillon mit Einlage Bouillon | 9 |
| Tomatencremesuppe Crème de tomates | 10 |
| Spargelcremesuppe Crème d'asperge | 11 |
| Weisser Spargel mit Rohschinken und Sauce Hollandaise Asperges blanches au jambon cru, sauce hollandaise | 14 |
| Steinpilzravioli an einer Bärlauchsauce Ravioli aux bolets, sauce à l'ail d'ours | 21 |



HAUPTGERICHTE FISCH

CHF

| | |
|--|----|
| Zanderfilet-Saltimbocca mit Parmesanrisotto und Cherry Tomaten Saltimbocca de sandre au risotto de parmesan et tomates cerises | 33 |
| Gebratenes Seezungenfilet mit Schlosskartoffeln und Blattspinat Filet de sole sauté, pommes château et feuilles d'épinards | 34 |

HAUPTGERICHTE FLEISCH

CHF

| | |
|--|--------------------|
| Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons Escalope du porc avec champignons frais | 23 |
| Rindsfilet «Angus» 180g Filet de boeuf «Angus» 180g | 45 |
| Kalbssteak «Heidiland» Steak de veau «Heidiland» | 200g 28 300g 35 |
| Rindsentrecôte Entrecôte de bœuf | 30 38 |

Sauce Ihrer Wahl | sauce au choix :
 Kräuterbutter | Beurre épiciés
 Sauce Bearnaise | Sauce Béarnaise
 Grüne Pfeffersauce | Sauce poivre vert
 Rotweinreduktion | réduction en vin rouge

Die Beilagen auf Wunsch (à part serviert):

| | |
|--------------------------------------|---|
| Pommes Frites | 7 |
| Butternudeln nouillettes au beurre | 7 |
| Reis Riz | 7 |
| Gemüsepanaché Panaché de légumes | 7 |



Hotel Schloss Ragaz

DESSERT

CHF

| | |
|--|----|
| Coupe Romanoff Coupe Romanoff | 12 |
| Marsala Sabayon mit Vanilleeis und Beerenmischung Sabayon au Marsala, glace à la vanille et baies | 15 |
| Coupe « Eric » von unserem Jungkoch kreiert Vanille- und Moccaeis, Baileys und selbstgemachte Cookies Glace à la vanille et moka, Baileys et Cookies fait maison | 15 |
| Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beeren Moelleux de chocolat tiède, glace vanille et baies | 16 |
| Dessertteller „Surprise“ Lassen Sie sich überraschen! Assiette de desserts “Surprise” | 16 |
| Käseteller mit hausgemachten Früchtebrot von „Kuriger’s“ Assiette de fromages et pain de fruits “maison” de “Kuriger” | 14 |



Transparente Deklaration der Allergene

Alle deklarationspflichtigen Allergene sind mit der entsprechenden Nummer sowie Rezepturen in unserem Allergenenordner gekennzeichnet. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal für detailliertere Auskunft.

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Hartschalenobst* (9-17)
- 9 Mandeln*
- 10 Haselnüsse*
- 11 Walnüsse*
- 12 Cashewnüsse*
- 13 Pecannüsse*
- 14 Paranüsse*
- 15 Pistazien*
- 16 Macadamianüsse*
- 17 Queenslandnüsse*
- 18 Sesam
- 19 Sellerie
- 20 Senf
- 21 Schwefeldioxid und Sulfite
- 22 Lupinen
- 23 Weichtiere

*Bei der Deklaration 8 Hartschalenobst sind eine oder mehrere Allergene der Nummern 9-17 enthalten.



Produktedeklaration und unsere Lieferanten

Liebe Gäste

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen über die Herkunft der verarbeiteten Produkte Aufschluss zu geben.

Rindfleisch: Aus der Schweiz (Swiss Prim Beef)
Firma Traitafina Chur und aus unserer Dorfmetzgerei Familie Kellenberger

Kalbfleisch: Aus der Schweiz
Metzgerei Kalberer aus Wangs | Spiess aus Schiers

Wild: Aus Australien, Neuseeland oder Österreich
Firma Traitafina Chur | Rageth Landquart | Spiess Schiers

Wurstwaren | Aufschnitt: Aus der Schweiz
Firma Traitafina Chur | Metzgerei Kellenberger Bad Ragaz | Spiess Schiers |
Kalberer Wangs

Fische | Krustentiere: je nach Angebot deklariert
Firma Rageth Landquart | Lüchinger Landquart

Frischgemüse | Kartoffeln: aus der Schweiz
Emil Herrmann Bad Ragaz und Firma Kesseli Wangs

Weiteres Frischgemüse je nach Angebot, resp. TK-Gemüse:
Firma Ecco Bad Ragaz und Firma Kesseli Wangs

Eier und sonstige Eierwaren (alles pasteurisiert):
Firma Lüchinger & Schmid Landquart

Milch & Käse: aus unserer Milchzentrale in Bad Ragaz von Familie Peter Signer

Brotwaren: Bäckerei Keller Bad Ragaz | Fredy's Backwaren AG Altishofen

Auch für unsere Tagesmenüs kaufen wir marktfrische Produkte ein, die jeweils auf dem Menü deklariert werden. Sollten Sie unsicher über Allergene Inhaltsstoffe sein oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich ungeniert an unseren Service, der Ihnen gerne weitere Auskünfte gibt.



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 | |