



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 Bei mehr als 20 Personen erst ab 19.30 Uhr möglich	bis 55 Personen
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 (Vor Anmeldung erwünscht) 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 trockenen Tomaten und Ricotta

Lachstartar

Rindstartar

Rindsfleischbällchen „polpette“ mit scharfer Tomatensauce

Frühlingsrollen mit asiatischer Sauce

Yakitorispiesse

Kartoffeln und Koriander Samosa

Sushi-rolls California

Ziegenkäse Sphere mit Schnittlauch, Nussbrot und Himbeerdressing

Grissini mit Bündner Rohschinken



Hotel Schloss Ragaz

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

Crudités Bowl mit Olivenöl Pinzimonio und Knoblimayonnaise

CHF 4 pro Person

Frühlingshaft

Vorspeisen

Lattichsalatherz mit marinierten Pilzen und Wachteleier	CHF 11
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
Gazpacho Andaluz	CHF 7
Bündner Rieslingcremesuppe	CHF 7

Hauptgang

Gedämpfte Goldbrasse mit Cherrytomaten und schwarzen Oliven	CHF 32
Gefülltes Kalbssteak mit Morcheln und Armagnacrahmsauce	CHF 37
Rib Eye „Uruguay“ mit Pfefferkruste an Blauburgunderreduktion	CHF 36
Gefüllte Wachteln an Perigaux-Trüffelsauce	CHF 34

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
Exotische Früchte „Minestrone“ mit Schokoladensorbet	CHF 9
Joghurtterrine mit Frühlingsfrüchten, Pistaziensauce und Mandeln	CHF 9

Sommerlich

Vorspeisen

Cavaillon Melone und Bündner Rohschinken mit Salatbouquet	CHF 13
Vitello Tonnato mit Sprossensalat und Kapern	CHF 16.
Rindscarpaccio mit Rucola- und Parmesanscheiben	CHF 17

Suppen

Kaltes Tzatziki „Gurken, Joghurt“	CHF 7
Corleone Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 7
Linsensuppe mit roten Krevetten und Majoran	CHF 9
Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Ravioli	CHF 8

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Reisgemüsepanache und Thaicurry	CHF 29
Gefüllte Maispouardenbrust mit Schalottenconfit	CHF 29
Rindsentrecote „Tagliata“ auf Ruccolagemüse mit Kräuterolivenöl	CHF 34
In Oliven und Pinienkernen gegarte 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

Feigengratin mit Traubensorbet	CHF 9
Käsekuchen mit Erdbeerkompott	CHF 9
Schokoladenmousse mit Zitrusfruchtkomposition	CHF 9
Sommerpudding mit Mango Coulis und Limettensorbet	CHF 9

Herbstlich und Winterlich

Vorspeisen

Kleine Capuns in Milchrahm mit Käse überbacken	CHF 13
Bündner Vorspeiseteller mit Pilzragout und Wintersalat	CHF 17
Hausgemachte Entenlebermousse mit Früchtebrot und kleinem Salat	CHF 22
Kürbisravioli mit Parmesan und Salbeibutter	CHF 16

Suppen

Marronicremesuppe	CHF 7
Wildkraftbrühe mit Hirschspeck	CHF 7
Petite Bouillabaisse	CHF 11

Hauptgerichte

Gebratene Frischlachstranchen an Choronsauce	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 „Uruguay“ 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
Mangotarte mit Passionsfruchtsorbet und Exotischem Früchteragout	CHF 9
Beerenparfait an Kirschsauce und Beerenragout	CHF 9
Kakisorbet mit Schokoladenbrownies und Schlagrahm	CHF 9



Hotel Schloss Ragaz

Bündnerisch

Vorspeisen

Bündner Trockenfleischcarpaccio mit Bergkäsescheiben und Rucola	CHF 19
Kleine Vegi- oder Fleischcapuns in Michlrahm mit Käse überbacken	CHF 15
Veltliner Pizzoccheri	CHF 17

Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF 9
Engadiner Hochzeitssuppe	CHF 9
Bergüner Siedfleisch Suppe	CHF 9

Hauptgang

Gebratenes Saiblingsfilet an Erbsensauce	CHF 27
Flusskrebse und Barschquenelle an Korallensauce	CHF 29
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 Panasche: Glasierte Ragazer Karotten, Brokkoli, Rotkraut oder glasierte Maroni

Dessert

Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis	CHF 9
Honigäpfel mit Zimt, Rosinen und Doppeleiscreme	CHF 9
Rhabarber-Erdbeerkuchen mit Grappazabayon und Zimteis	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.



Gruppen - Menüvorschläge ab minimum 20 Personen

Menü 1

Gemüsekraftbrühe mit Portweinreduktion

Schweinsschnitzel mit Spargelsauce

Kartoffelpüree und Saisongemüse

Apfeltarte mit Vanilleeis

CHF 35 pro Person

Menü 2

Wildkräutersalat mit Speck, Croutons und Beerenvinaigrette

New Yorker Steak mit schwarzem Pfeffer und Rotweinsauce

Baby Rosmarinkartoffeln und knuspriger Spinat

Ricotta Cassata mit Guanaja-Schokolade

CHF 39 pro Person

Menü 3

Lasagne Bolognese

Süss-sauer gebratene Guinea Hühnerbrust

Basmatireis und frittiertes Gemüse

Zweierlei Schokoladenmousse mit Birnencoulis und Zitrusfrüchten

CHF 39 pro Person

Menü 4

Cavaillon-Melone mit Bündner Rohschinken und kleinem Salat

Rindsragout „Französische Art“ mit Waldpilzen

Maispolenta und Marktgemüseragout

Käsekuchen mit Erdbeerkompott

CHF 45 pro Person