



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!



Menu aus der Region

Seefischterrinen mit Wildblatt- und Sprossensalat an Apfelvinaigrette

Terrine de poissons du lac, salade sauvage et pousses

Vinaigrette de pommes

CHF 19

Spargelcappuccino mit Randenpulver und Blumen

Cappuccino d'asperges à la poudre de betteraves rouges et fleurs

CHF 15

Black Angus Filet im Wildheu gegart

an Blauburgundersauce und Marktgemüse

Filet de bœuf Black Angus rôti en foin sauvage

Sauce pinot noir et légumes du marché

CHF 39

Bergkiefersprossensorbet und Pinienkernschokoladentörtchen

mit warmen Waldbeeren

Sorbet des pousses de pins des montagnes et tartelette de chocolat et pignons

Baies des bois tièdes

CHF 15

Menu CHF 74

Alle Preise verstehen sich inkl. 8 % MwSt.



SALATE

CHF

Wildblattsalat mit Ziegenkäsesphären und Honig-Balsamicodressing 16

Salade sauvage, sphère de fromage de chèvre et dressing au miel et balsamique

Wildrucola mit Ramatitomaten an Hausdressing 15

Roquette sauvage aux tomates ramati et dressing de la maison

Grüner Spargel und Wildblattsalat 19

mit Wachteleier an Französischer Sauce

Asperges vertes et salade sauvage

aux œufs de caille et sauce française

Sprossen- und Wildblattsalat mit rohen Pilzen und Mandeln 15

an Passionsfruchtdressing (Vegan)

Salade sauvage et pousses aux champignons cru et amandes
à la sauce de fruit de la passion (vegan)



KALTE VORSPEISEN

CHF

| | |
|---|----|
| Hausgemachter Loch Fyne graved Lachs mit Blattsalat und Citrusfrucht- Dilldressing | 17 |
| Saumon mariné maison de Loch Fyne Salade verte et dressing d'agrumes et aneth | |
| Ahi Thunfischtatare mit Guacamole und Sprossensalat | 19 |
| Tatare d'ahi thon , Guacamole et salade de pousses | |
| Geflügel- und Pilzterrine an Balsamicosauce und Reduktion | 17 |
| Terrine de volaille et champignons, sauce et réduction de balsamic | |
| Büffelmozzarella und Tomatensorbet mit Basilikum | 16 |
| Mozzarella de buffle, sorbet de tomates et basilic | |
| Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola | 17 |
| Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette | |



SUPPEN & WARME VORSPEISEN

CHF

Spargelcrèmesuppe mit mariniertem Lachs

14

Crème d'asperges et saumon mariné

Gazpacho von frischen Ribera Orangen und Pachino Tomaten mit Basilikum

11

Gazpacho d'oranges de ribera frais et tomates pachino et basilic

Frische Basilikumtagliolini mit Corleone-Tomaten

16

Tagliolini au basilic aux tomates corleone

Heidelbeer- und Gorgonzolarisotto

19

Risotto de myrtilles et Gorgonzola

Ravioli gefüllt mit Zander und Frühlingsgemüse im Violateig an Safransauce

19

Ravioli de sandre et légumes de printemps pâte de viola à la sauce saffran

Weisser Cavaillon Spargel mit Trüffel Öl parfümierte Käsesauce

21

Asperges de Cavaillon aux truffes et sauce fondue de la montagne



HAUPTGERICHTE FISCH

CHF

Eglifilets „Knusperli“ mit Salbei 35

Parmesanrisotto und Babyspinat

Beignets de perches frits à la sauge

Risotto au parmesan et épinards "baby"

Medaillon vom Nordsee-Seeteufel 39

auf Hülsenfrucht Cassoulet mit Schalotten an Blauburgunderreduktion

Medaillon de baudroie de la mer du Nord

sur cassoulet de légumes sec et échalottes à la réduction de pinot noir

Gegrillte Krevetten und Jakobsmuscheln an Orangenbutter 39

Kartoffelpüree und Gemüsebouquet

Crevettes grillées et coquilles Saint-Jaques au beurre à l'orange

Purée de pommes de terre et bouquet de légumes



HAUPTGERICHTE FLEISCH

CHF

Kleines Hühnchen gegrillt mit Thymian und Zitrone
mit Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat

33

Chateaubriand an Sauce Bearnaise 540 gr.(ab 2 Personen) p.P.

47

Doppeltes Kalbskotelett „Tomahawk“ 600 gr. (ab 2 Personen) p.P.

45

Neue Rosmarinkartoffeln, Gemüsebouquet und Cognac Sauce

| | 200 gr | 300 gr | 400gr |
|--|--------|--------|-------|
| Kalbssteak Heidiland | 29 | 35 | |
| Kalbspailard hauchdünn Heidiland | 27 | | |
| Swiss Prime Entrecote vom Grill „Tagliata“ | 28 | 33 | 42 |
| Uruguay Entrecote vom Grill „Todo Natural“ | 25 | 29 | 39 |
| Tagliata vom kanadischen Bison | 39 | | |

Die Grillgerichte werden alle mit halber Zitrone und einem grünen Blattsalat
sowie einer Sauce Ihrer Wahl serviert:

Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise

Grüne Pfeffersauce

Zusätzliche Sauce 5

Die Beilagen auf Wunsch (à part serviert):

Wedges Kartoffeln oder Pommes Frites 7

Wildreis-mix 7

Gemüsepanaché 7

Petit poulet grillé au thym et citron 33

Pommes frites et une petite salade mêlée

Châteaubriand à la sauce béarnaise 540 gr.(à partir de 2 pers.) p.P 47

Côtelette de veau „Tomahawk“ 600 gr. (à partir de 2 pers.) p.P. 45

Pommes nouvelles au romarin, bouquet de légumes et sauce Cognac

| | 200 gr | 300 gr | 400 gr |
|---|--------|--------|--------|
| Steak de veau Heidiland | 29 | 35 | |
| Paillard de veau Heidiland | 27 | | |
| Swiss Prime entrecôte grillé et tranché | 28 | 33 | 42 |
| Entrecôte d'Uruguay grillé et tranché | 25 | 29 | 39 |
| Tagliata de bison du Canada | 39 | | |

Toutes les viandes sont accompagnées d'une petite salade verte

et d'une sauce au choix

Beurres épicés ou Sauce Béarnaise ou

Sauce poivre vert

La sauce supplémentaire 5

Les contours servis à part:

Patates Wedges ou Pommes frites 7

Riz sauvage mix 7

Panaché de légumes 7



DESSERT

CHF

Marsalazabayon mit hausgemachtem Vanilleeis und Beerenmischung 15

Sabayon au Marsala et glace à la vanille faite maison et baies

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Birnencoulis 14

Mousse au chocolat bicolor, coulis aux poires

Mandarinenparfait mit Vodka sauce und getrocknete Früchtekomposition 14

Parfait aux mandarines, sauce vodka et composition de fruits secs

Bunt ausgarnierte Sorbetkreation 13

Création de sorbets garnie multicolore

Dessertteller „Schloss“ Lassen Sie sich überraschen! 16

Assiette de desserts “Schloss” surprise !

Käseteller und „Kurigers“ hausgemachtes Fruchtbrot 14

Assiette de fromages et pain de fruits “maison” de “Kuriger”

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert

Demandez aussi nos suggestions du jour



Transparente Deklaration der Allergene

Alle deklarationspflichtigen Allergene sind mit der entsprechenden Nummer auf unserer Speisekarte gekennzeichnet.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an unsere Mitarbeitenden im Service und der Küche

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



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) und Uruguay
Firma Traitafina Chur und unsere **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 Bad Ragaz

Fische / Krustentiere: Je nach Angebot deklariert
Firma Rageth, Landquart / Lüchiger Landquart

Frischgemüse / Kartoffeln : Aus Bad Ragaz, aus Grabs
Emil Herrmann und Firma Kesseli

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

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

Milch & Käse
Aus unserer wunderbaren Milchzentrale in Bad Ragaz (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*

Alle Preise verstehen sich inkl. 8 % MwSt.