

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel Schloss Ragaz! Wir sind begeistert, Ihren bevorstehenden Anlass bei uns zu planen und Ihnen eine unvergessliche Erfahrung zu bieten.

Diese Menüvorschläge richten sich speziell an Gruppen ab 10 Personen und umfassen eine Auswahl identischer Menüs. Wir möchten darauf hinweisen, dass diese Vorschläge nicht für kleinere Gruppen oder Einzelpersonen verfügbar sind. Für diese Fälle finden Sie alternative Optionen in unserer Speisekarte.

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anforderungen gerecht werden können, bitten wir Sie, uns spätestens 5 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl, Ihre speziellen Essenswünsche (z.B. Vegan, Vegetarisch) sowie etwaige Unverträglichkeiten mitzuteilen. Diese Angaben sind verbindlich und ermöglichen es uns, Ihnen ein perfekt abgestimmtes Menü zu servieren.

Um alle Details zu besprechen und Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen, freuen wir uns auf eine Kontaktaufnahme.

Patrick Zettel, Gastgeber und Mitinhaber
und das gesamte Schloss-Team

Hotel Schloss Ragaz

081 303 77 77

info@hotelschlossragaz.ch

www.hotelschlossragaz.ch

Unsere Möglichkeiten :

Zum Apéro

Schlosshalle	bis 80 Personen
Salon Sonderegger	bis 20 Personen
Schlossterrasse Garten	bis 120 Personen

Zum Mittagessen

Salon Sonderegger (ein grosser Tisch) Raummiete CHF 100.00	bis 20 Personen
Restaurant	bis 90 Personen
Vorderer Teil	bis 50 Personen
Hinterer Teil	bis 40 Personen
Terrasse	bis 100 Personen

Zum Abendessen

Salon Sonderegger (ein grosser Tisch) Raummiete CHF 100.00	bis 20 Personen
Restaurant vorderer Teil	bis 50 Personen
Terrasse	bis 100 Personen

Für grössere Anlässe empfehlen wir Ihnen unseren Partnerbetrieb das Alte Bad Pfäfers
(indo@altes-bad-pfaefers.ch | 081 302 71 61 | Öffnungszeiten April bis Oktober)

Bitte beachten Sie, dass ab Mitternacht einen Zuschlag von CHF 200.00 pro Stunde verrechnet wird.

Sitzungen

Salon Sonderegger (30m ² , ein grosser Tisch 1.5 Meter breit)	bis 20 Personen
Sitzungszimmer Residenz	bis 10 Personen

Bereitstellungskosten CHF 150.00 pro Tag | pro Raum
Inkl. W-Lan, Leinwand, Flipchart und Beamer (CHF 30.00 pro Tag)

Menüvorschläge für Bankette

Kalte Snacks

Verschiedene belegte Bruschetta

Tomaten-Würfel und Knoblauch	Stk.	CHF	3.50
Aubergine Tartar	Stk.	CHF	4.50
Frischkäse-Apfel	Stk.	CHF	4.50
Rindstartar	Stk.	CHF	5.00
Lachstartar	Stk.	CHF	5.00

Lachs-Frischkäse Rollen	Stk.	CHF	5.00
-------------------------	------	-----	------

Etwas zum knabbern

Chips und Nüssli	Pro Person	CHF	2.50
Mit Oliven	Zuschlag	CHF	1.00

Warme Snacks

Frühlingsrollen vegetarisch	Stk.	CHF	4.00
Samosas (vegi)	Stk.	CHF	4.00
Spanische-Omelette	Stk.	CHF	4.50
Käseküchlein	Stk.	CHF	4.50
Schinkengipfeli	Stk.	CHF	5.00
Mini-Burger mit Rind	Stk.	CHF	5.00
Mini Burger mit Halloumi	Stk.	CHF	5.00
Salzige Quiche Schnitte	Stk.	CHF	4.50

Apéro-Package Small

Je ein Stück pro Person

Bruschetta mit Lachstartar
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Knoblauch
Samosa
Käseküchlein
Chips und Nüssli

Pro Person	CHF	19.50
------------	-----	-------

Apéro-Package Medium

Je ein Stück pro Person

Bruschetta mit Rindstartar
Bruschetta mit Frischkäse-Apfel
Frühlingsrollen
Mini-Burger Rindfleisch und Halloumi gemischt
Lachs-Frischkäse Rollen
Schinkengipfeli
Chips und Nüssli

Pro Person	CHF	26.50
------------	-----	-------

Apéro-Package Large

Je ein Stück pro Person

Bruschetta mit Rindstartar
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Knoblauch
Bruschetta mit Auberginen Tartar
Lachs-Frischkäse Rollen
Mini-Burger
Quiche
Schinkengipfeli
Frühlingsrollen
Chips und Nüssli

Pro Person	CHF	35.50
------------	-----	-------

Kalte Vorspeisen

<i>Blattsalat mit Dressing nach Wahl</i>	CHF	9.50
<i>French- oder Italienischdressing</i>		

Beilagen

<i>Sautierte Pilze</i>	CHF	2.50
------------------------	-----	------

Crevetten	pro Stk. CHF	3.50
-----------	--------------	------

Randencarpaccio	CHF	14.00
-----------------	-----	-------

Orange | Ziegenkäse | Eigelb

Vitello Tonnato	CHF	21.00
-----------------	-----	-------

Kapern | Radieschen

Rindstartar	CHF	14.00
-------------	-----	-------

Gepickeltes Gemüse | Ei | Toast

Suppen

<i>Hausgemachte Consommé</i>	CHF	9.50
------------------------------	-----	------

Mit Griessklösschen	CHF	11.00
---------------------	-----	-------

Mit Sherry	CHF	12.00
------------	-----	-------

Saisonsuppe	CHF	9.50
-------------	-----	------

Hauptgang

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet im Speckmantel	CHF	44.00
Kalbsrücken Kräutermantel	CHF	54.00
Rindsentrecôt am Stück	CHF	48.00
<i>Geschmorte Rindskopfbäggli Schmorgemüse</i>	CHF	34.00
Maispouardenbrust	CHF	38.00
Chicken Tikka Masala	CHF	32.00

Hauptgerichte Fisch von Andri Rageth

Gebratener Zander	CHF	38.00
Pochierter Lachs	CHF	36.00

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärke-, eine Gemüsebeilage und eine Sauce:

Stärkebeilage:

- Kartoffelgratin*
- Rosmarin-Kartoffeln
- Polenta (Saisonal: Morcheln, Dörrtomaten, Trüffel)
- Kartoffelstock
- Salzkartoffeln (Empfehlung zu Fisch und Chicken Tikka Masala)
- Risotto
- Nudeln (im Nachservice möglich)
- Pommes Frites (im Nachservice möglich)

Gemüse:

- Gartengemüse
- Bohnenbündel
- Glasierte Karotten

Saucen

- Kräuter Jus
- Portwein Jus
- Marsala Jus
- Pommery Sauce (Empfehlung zum Schweinefilet)
- Bernaise

Hauptgerichte Vegetarisch

Chäsknöpfli Röstzwiebeln Apfelmus	CHF	21.00
Capuns Bergkäse Saisongemüse	CHF	24.00
Thai-Curry Reis (Vegan)	CHF	26.00
Pouletstreifen	CHF	+8.00
Schloss Ravioli (Saisonal gefüllt)	CHF	28.00

Dessert im WECK Glas

Dessert im WECK Glas als Buffet oder auf Platten:
Wir empfehlen Ihnen 2 – 3 Desserts pro Person

Mango-Passionsfrucht Tart
Toblerone Mousse
Tiramisu
Panna Cotta
Crema Catalana
Früchtekuchenschnitten Saisonal
Nidle-Chuechli
Kaiserschmarn | Kompott
Sorbet (Zitronen, Mango, Zwetschen)
Rahmglace (Vanille, Schokolade, Café, Pistazien, Konfetti)

Pro Stück	CHF	4.50
-----------	-----	------

Käse von der Milchzentrale Bad Ragaz

Käseplatte (50 Personen) Mit Birnenbrot, Nüssen und Früchten	CHF	180.00
Käseplatte (30 Personen) Mit Birnenbrot, Nüssen und Früchten	CHF	120.00