




GRAND RESORT
Bad Ragaz

THERMAL
WATER
est. 1242


THE LEADING WELLBEING & MEDICAL HEALTH RESORT

Aperitif & Open Bar

Aperitif Getränke

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	50 cl	CHF	6.50
Diverse Süssgetränke	33 cl	CHF	6.50
Holundersirup	Liter	CHF	16.00
Frisch gepresster Orangensaft	Liter	CHF	24.00
Apfelsaft Grendelmeier	Liter	CHF	18.00
Wild Hibiskus (Prosecco / Champagner mit Hibiskusblüte)	Glas	CHF	12.00 / 17.00
Hugo (Prosecco / Champagner mit Holundersirup und Minze)	Glas	CHF	12.00 / 17.00
Viola (Prosecco / Champagner mit Veilchensirup)	Glas	CHF	10.00 / 15.00
Aperol Sprizz (Prosecco / Champagner mit Aperol)	Glas	CHF	10.00 / 15.00
Himbeer-Traum (Prosecco / Champagner mit Himbeerlikör)	Glas	CHF	17.00 / 22.00
Lillet (Prosecco / Champagner mit Lillet)	Glas	CHF	10.00 / 15.00
Prosecco	75 cl	CHF	45.00
Cava	75 cl	CHF	70.00
Laurent Perrier, Brut	75 cl	CHF	105.00
Laurent Perriert, Rosé	75 cl	CHF	160.00
Laurent Perriert, Rosé mit roten Beeren serviert	10 cl	CHF	25.00
36.5 Quell (Hausbier aus Thermalwasser)	37.5 cl	CHF	9.00
Schützengarten Edelspez	33 cl	CHF	8.00
Clausthaler (alkoholfrei)	33 cl	CHF	8.00

Sommer

Bowle ★	Liter	CHF	39.00
<i>Himbeer-Melone, Holunder-Jasmin, Erdbeer-Apfel</i>	★	CHF	29.00
Lemonade ★	Liter	CHF	16.00
Florida - Fruchtcocktail ★	Liter	CHF	29.00
Hausgemachter Eistee ★	Liter	CHF	16.00

Winter

Feuerzangenbowle	pro Person	CHF	12.00
Glühwein	pro Person	CHF	10.00
Punsch ★ <i>Rum, Orangen, Apfel</i>	pro Person	CHF	9.00
Glühbier	pro Person	CHF	10.00
Hot Egnog	pro Person	CHF	10.00

Die Berechnung basiert jeweils auf 2 Gläser pro Person.

★ Alkoholfreie Alternative möglich

Aperitifpauschalen

Wir bitten Sie um Kenntnisnahme, dass die Pauschalen für maximal 1 Stunde gelten. Jede weitere ½ Stunde wird mit einem Aufschlag von CHF 10.00 pro Person verrechnet. Bitte beachten Sie, dass sich dieser Aufschlag nur auf die Getränke bezieht.

Champagner

Champagner Laurent Perrier

Frisch gepresster Orangensaft oder Grendelmeier Apfelsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Pro Person 3 Aperitifhäppchen (gemischte Auswahl)

CHF 35.00 pro Person (Aperitifdauer maximal 1 Stunde)

Regional

Schaumwein Brut vom Weingut Obrecht oder Quell 36.5

Grendelmeier Apfelsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Bündnerplättli

CHF 32.00 pro Person (Aperitifdauer maximal 1 Stunde)

Weisswein

Weisswein aus der Region

Frisch gepresster Orangensaft oder Grendelmeier Apfelsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Pro Person 3 Aperitifhäppchen (gemischte Auswahl)

CHF 30.00 pro Person (Aperitifdauer maximal 1 Stunde)

Bier

Frisch gezapftes Bier vom Fass

Frisch gepresster Orangensaft oder Grendelmeier Apfelsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Nüssli und Chips

CHF 17.00 pro Person (Aperitifdauer maximal 1 Stunde)

Aperitif Speisen

Bitte beachten Sie, dass die folgenden Aperitif-Speisen im jeweiligen Restaurant eingenommen werden können, oder an einer unserer Bars im Zusammenhang mit einem Restaurant-Besuch.



Im gesamten Resort erhältlich:

Snacks

Hausgemachte Salzmandeln	pro Person	CHF	3.00
Blätterteig-Konfekt gemischt	pro Stück	CHF	1.50
Rohkostgemüse mit Dip	pro Person	CHF	5.00

Baguette-Canapés

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken, Käse	pro Stück	CHF	4.00
Tatar, Roastbeef	pro Stück	CHF	4.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF	4.50
Gänseleberterrine (10g) auf Brioche mit Aprikosen-Chutney	pro Stück	CHF	12.00

Asiatisch

Riesenkrevetten in Knusperpanade auf süss-saurer Sauce	pro Stück	CHF	4.50
Mini-Frühlingsrollen mit Shanghai-Sauce	pro Stück	CHF	4.50

Mediterran

Gazpacho Shot	pro Stück	CHF	4.00
Tomaten-Bruschetta	pro Stück	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	pro Stück	CHF	4.00
Melonenkugeln mit Rohschinken	pro Stück	CHF	4.00
Grissini mit Parma Schinken	pro Stück	CHF	4.00
Parmesan und zweierlei Oliven	pro Person	CHF	4.50

Kalte Häppchen

Salsiz (dünn aufgeschnitten) mit Wurzelbrot	pro Person	CHF	8.00
Bündnerfleisch und Rohschinken mit Capricorn-Brot	pro Person	CHF	12.00
Alpkäse mit Hausbrot	pro Person	CHF	8.00
Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und Alpkäse	pro Person	CHF	15.00

Warme Häppchen

Käseküchlein gemischt	pro Stück	CHF	4.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	4.50
Pilzgipfeli	pro Stück	CHF	4.50



/ Kursaal – Business & Event Center

Snacks

Hausgemachte Salzmandeln	pro Person	CHF	3.00
Blätterteig-Konfekt gemischt	pro Stück	CHF	1.50
Rohkostgemüse mit Dip	pro Person	CHF	5.00

Baguette-Canapés

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken, Käse	pro Stück	CHF	4.00
Tatar, Roastbeef	pro Stück	CHF	4.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF	4.50
Gänseleberterrinen (10g) auf Brioche mit Aprikosenchutney	pro Stück	CHF	12.00

Japanische Spezialitäten

Nigiri-Sushi: Thunfisch, Lachs, Krevetten, Weissfisch	pro Stück	CHF	5.00
Maki-Sushi: Avocado, Rettich, Gurken	pro Stück	CHF	2.50

Kalte Häppchen

Thunfischcarpaccio mit süsser Sesammarinade und Wasabi-Tobiko	pro Stück	CHF	6.50
Jakobsmuschel-Lardo-Involtni mit mediterranem Gemüsesalat	pro Stück	CHF	6.50
Kalbstatar mit pochiertem Wachtelei	pro Stück	CHF	6.50

Warme Häppchen

Rindsfiletwürfel auf Ananas-Salsa mit schwarzem Pfeffer	pro Stück	CHF	6.50
Ochsenschwanzragout auf Blumenkohlpüree mit Orangen	pro Stück	CHF	6.50
Arabischer Lammspiess mit Saloona-Sauce	pro Stück	CHF	6.50

Süsse Häppchen

Hausgebäck	pro Stück	CHF	1.50
Hausgemachte Truffes	pro Stück	CHF	2.50
Hausgemachte Eispralinen	pro Stück	CHF	2.50
Mini-Cremeschnitten, Mini-Éclairs, Mini-Tartelettes gefüllt	pro Stück	CHF	3.50
Petits fours	pro Stück	CHF	4.00

NAMUN

Pure InspirAsian

Pure InspirAsian

Kalte Häppchen

Papaya-Rindfleischsalat	pro Stück	CHF	4.50
Mango-Entensalat	pro Stück	CHF	4.50
Sommerrolle mit Palmzucker-Chilisauce	pro Stück	CHF	4.50
Glasnudelsalat mit Riesenkrevetten	pro Stück	CHF	4.50
Pomelosalat mit Jakobsmuscheln	pro Stück	CHF	4.50

Warme Häppchen

Riesenkrevetten in Knusperpanade auf süss-saurer Sauce	pro Stück	CHF	4.50
Mini-Frühlingsrollen auf Pflaumensauce	pro Stück	CHF	4.50
Krevetten-Dim Sum mit Sojasauce	pro Stück	CHF	4.50
Mini-Satay-Spiesschen mit Poulet und Erdnuss-Sauce	pro Stück	CHF	6.00
Mini-Satay-Spiesschen mit Rind und Erdnuss-Sauce	pro Stück	CHF	7.00



SÜDLICHE LEBENSART

Südliche Lebensart

Kalte Häppchen

Gazpacho Shot	pro Stück	CHF	4.00
Tomaten-Bruschetta	pro Stück	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	pro Stück	CHF	4.00
Melonenkugeln mit Jamón Ibérico	pro Stück	CHF	4.00
Grissini mit Jamón Ibérico	pro Stück	CHF	4.00
Rindscarpaccio mit Ziegenkäse	pro Stück	CHF	4.50
Krevetten-Cocktail auf Chiccorino rosso mit Orangen	pro Stück	CHF	4.50
Parmesan und zweierlei Oliven	pro Person	CHF	4.50
Jamón Ibérico mit Olivenbrot	pro 50g	CHF	15.00
Hummus mit Olivenöl und Pitabrot	pro 100g	CHF	14.00

Warme Häppchen

Focaccia Pizzabrot (8er Schnitt)	pro Stück	CHF	16.00
Flammkuchen (8er Schnitt)	pro Stück	CHF	16.00
Pizza Margarita (8er Schnitt)	pro Stück	CHF	16.00

Typisch schweizerisch

Kalte Häppchen

Salsiz (dünn aufgeschnitten) mit Wurzelbrot	pro Person	CHF	8.00
Bündnerfleisch und Rohschinken mit Capricorn-Brot	pro Person	CHF	12.00
Alpkäse mit Hausbrot	pro Person	CHF	8.00
Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und Alpkäse	pro Person	CHF	15.00

Warme Häppchen

Käseküchlein gemischt	pro Stück	CHF	4.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	4.50
Pilzgipfeli	pro Stück	CHF	4.50

Apéro riche

VORSCHLAG 1

(12 Einheiten pro Person)

Bloody Mary-Shot

Büffel-Mozzarella mit Mango und Peperoncini-Vinaigrette
Maguro Tataki mit Sojabouillon
Lachs-Carpaccio mit Frühlingszwiebeln, Kräutern und Saiblingskaviar
Matjes-Randen-Tatar mit frischem Meerrettich
Vitello mit Apfel-Speck-Vinaigrette
Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Brotchips

Cremiges Eigelb auf frischem Rahmspinat
Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Sesam und Balsamico
Schwarze Belugalinsen mit geräucherter Gänseleber und Poulet-Saltimbocca
Kalbsbacke mit Schmorsauce, Trüffelpüree

Fruchtspiessli

CHF 66.00 pro Person

VORSCHLAG 2

(17 Einheiten pro Person)

Rotes Currysüppchen mit Knusperreis
Tafelspitzessenz mit geschmorter Karottenkugel

Konfierte Ramati-Tomaten mit gehobeltem Parmesan und Basilikumöl
Poulp-Salat mit Zitronendressing und schwarzem Sesamkracker
Thunfisch-Carpaccio mit süsser Sesam-Marinade und Wasabi-Tobiko
Jakobsmuschel-Lardo-Involtini mit mediterranem Gemüsesalat
Asiatische Rindsfilet-Schnittchen auf Wakame-Salat mit frittiertem Koriander
Kalbstatar mit pochiertem Wachtelei
Miniwraps mit Peking-Ente

Cremiges Eigelb auf frischem Rahmspinat
Panierte Seezunge mit Curry und Kowloon-Dip
Gebratene Riesenkrevette auf knackigem Fenchelsalat
Tafelspitz auf cremigem Kraut und frischem Meerrettich
Rindsfiletwürfel auf Ananas-Salsa mit schwarzem Pfeffer

Zweierlei Luxemburgerli
Brownies mit Philadelphia-Frischkäse
Fruchtspiessli

CHF 89.00 pro Person

VORSCHLAG 3

(22 Einheiten pro Person)

Bloody Mary-Shot
Hummersüppchen mit Vanilleschaum
Lauwarmer Zitronengras-Espuma mit Koriander

Grillgemüse-Tatar mit Frischkäse
Maguro Tataki mit Sojabouillon
Hummer-Cocktail klassisch mit Wachtelei
Frischlachs-Tatar auf mariniertem Gurkensalat
Siedfleisch-Meerrettichlasagne mit Schalottenessig
Gänseleber-Mousse mit Schokoladencrispies
Rindstatar mit Sesamöl, Sojasauce und gebackenen Kapern
Vitello mit Apfel-Speck-Vinaigrette

Cremiges Eigelb auf frischem Rahmspinat
Krevetten Dim Sum mit Chilisauce
Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Sesam und Balsamico
Bacalhau-Kartoffel-Kroketten mit Lachskaviar und Sauerrahm
Asiatische Rindsfilet-Schnittchen auf Wakame-Salat und frittiertem Koriander
Ochschwanzragout auf Blumenkohlpüree mit Orangen
Arabischer Lammspiess mit Saloona-Cauce

Mini Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Abgeflämmtes Baumkuchen-Pastetchen mit Johannisbeeren
Luxemburgerli und Schokoladentruffes
Fruchtspiessli

CHF 110.00 pro Person

Digestives Empfehlungen

Gerne bieten wir Ihnen edle Fruchtbrände, Liköre und Schnäpse von unserem Spirituosen-Wagen an.

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	40%	4 cl	CHF 18.00
Hennessy X.O.	40%	4 cl	CHF 34.00
Martell Cordon Bleu	40%	4 cl	CHF 34.00

Rum

Pyrate XO <i>Anguilla</i>	40%	4 cl	CHF 19.00
Dictador 20 Years <i>Colombia</i>	40%	4 cl	CHF 22.00
Mombacho 21 Years <i>Nicaragua</i>	43%	4 cl	CHF 27.00

Grappa

Grappa di Brunello <i>Italy</i>	42%	2 cl	CHF 15.00
Grappa di Moscato «Berta» <i>Italy</i>	44%	2 cl	CHF 16.00
Maienfelder Marc Schloss Salenegg <i>Switzerland</i>	40%	2 cl	CHF 16.00

Whisky

Scotch

Chivas Regal 12 Years	40%	4 cl	CHF 16.00
Johnnie Walker Black Label	40%	4 cl	CHF 16.00

Single Malt

Macallan Amber	40%	4 cl	CHF 18.00
Lagavulin 16 Years <i>Isle of Islay</i>	43%	4 cl	CHF 18.00
Highland Park 25 Years <i>Orkney Islands</i>	48.1%	4 cl	CHF 34.00

American

Four Roses Kentucky Straight Bourbon	40%	4 cl	CHF 14.00
Jack Daniel's Black Label Tennessee Whiskey	40%	4 cl	CHF 16.00

Obstbrände

Vieille Prune Studer	42%	2 cl	CHF 15.00
Williamine Morand	43%	2 cl	CHF 13.00
Wildkirsch Fassbind	41%	2 cl	CHF 17.00

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

Open Bar

Wie wäre es Ihre Gäste mit Cocktails zu verwöhnen?

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer bedienten Bar oder gemütlichen Lounge-Ecke.

Unsere Cocktailvorschläge:

Cape Cod Vodka, Cranberry Nectar	CHF 15.00
Cuba Libre Rum, Lime, Coke	CHF 15.00
Gin Tonic Gin, Tonic Water	CHF 15.00
Horse Neck* Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale	CHF 18.00
Screwdriver Vodka, Orange Juice	CHF 15.00
Vodka Lemon Vodka, Bitter Lemon	CHF 15.00
Moscow Mule Vodka, Lime, Ginger Beer	CHF 15.00
Sea Breeze Vodka, Cranberry Juice, Grapefruit Juice	CHF 19.00
Whiskey Coke Whiskey, Coke	CHF 15.00
Old Fashioned Whiskey, Sugar, Angostura, Soda	CHF 19.00
Classic Daiquiri* White Rum, Lime Juice, Sugar	CHF 18.00
Caipirinha* Cachaça, Lime, White or Brown Cane Sugar	CHF 18.00
Mojito* Rum, Lime, White or Brown Cane Sugar, Mint, Soda	CHF 18.00
Pimm's Cup No. 1 Pimms, Ginger Ale	CHF 19.00
Gin Fizz* Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda	CHF 18.00
Whisky Sour* Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar	CHF 18.00
Gimlet * Gin or Vodka, Rose's Lime Juice, Lime Juice	CHF 18.00
Martini Dry* Gin or Vodka, Vermouth Dry	CHF 18.00
Long Island Ice Tea* Vodka, Gin, Tequila, White Rum, Cointreau, Lemon Juice, Rose's Lime Juice, Orange Juice, Coke	CHF 18.00

* Die Zubereitung dieser Cocktails erfordert die Anwesenheit eines Barmans.

KONDITIONEN

Um einen reibungslosen und zügigen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir für Seminare und Bankette, die Auswahl auf ein Menu zu beschränken. Selbstverständlich servieren wir vegetarische Alternativen.

Einzelne Gänge aus den verschiedenen Menus sind austauschbar, bedingen jedoch eine neue Preiskalkulation. Für Kinder unter 12 Jahren unterbreiten wir Ihnen gerne separate Menuvorschläge. Bitte teilen Sie uns bis spätestens zehn Tage vor dem Anlass Ihre definitive Menu- und Weinauswahl mit.

Bitte lassen Sie uns die genaue Anzahl der Personen bis spätestens fünf Tage vor dem Anlass wissen. Erhöht sich die Personenzahl, so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet. Weicht die Teilnehmerzahl um mehr als 5% nach unten ab, wird bei der Verrechnung die ursprüngliche Personenzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

Bitte informieren Sie uns im Voraus über mögliche Programmpunkte, wie Reden und Präsentationen während des Essens, damit wir diese im Ablauf berücksichtigen und eine einwandfreie Qualität der Speisen garantieren können. Wir richten uns gerne nach Ihrem Programm und nehmen Rücksicht auf die Art Ihres Anlasses.

Die Preisberechnungen basieren auf einer Arbeitszeit bis Mitternacht. Nach Mitternacht verrechnen wir Ihnen den Einsatz unserer Mitarbeitenden zu folgenden Stundenansätzen:

Personal

Chef de Service	CHF 75.00 pro Stunde
Chef de Bar	CHF 75.00 pro Stunde
Kellner/-in	CHF 65.00 pro Stunde
Koch	CHF 65.00 pro Stunde

Massgebend für die Durchführung von Anlässen aller Art sind die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Grand Resort Bad Ragaz.

Garantie

Wir garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen, freundlichen Service und Spitzenqualität aus Küche und Keller.



Andreas Demont
Food & Beverage Manager

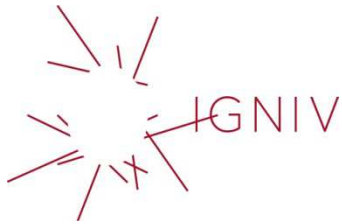


Silvan Zimmermann
Business & Event Manager

KULINARIK IM GRAND RESORT BAD RAGAZ

Die Kulinarik des Grand Resort Bad Ragaz entführt Sie in eine Welt, in der Können und authentische Vielfalt Ihre Gaumenfreuden neu aufleben lassen. In jedem einzelnen der insgesamt sechs Restaurants kreieren wir für Sie täglich neue Geschmackserlebnisse. Die Kombination aus vielfältiger Gastronomie und stilvoller Atmosphäre macht jeden Besuch zu einem Fest für die Sinne.

Sieben Restaurants, ein Bistro sowie ein Café sorgen für kulinarische Vielfalt. Raucher sind eingeladen, auf den Terrassen sowie im Salon Davidoff eine Zigarette oder eine Zigarre zu genießen.



by Andreas Caminada

Olives d'Or

SÜDLICHE LEBENSART

Das mediterrane Restaurant

Bel-Air

15 GaultMillau-Punkte

Zollstube

Das «Dorfbeizli»

Typisch schweizerisch!

B A R S

QUELLENHOF UND HOF RAGAZ

SALON

Davidoff

Die Smokers Lounge im Hof Ragaz

GOLF RESTAURANT

BAD RAGAZ

13 GaultMillau-Punkte

Golf Club Bad Ragaz

NAMUN

Pure InspirAsian

13 GaultMillau-Punkte



Golf Bistro

Golf Club Heidiland

Grand Resort Bad Ragaz • 7310 Bad Ragaz • Switzerland • www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0) 81 303 30 30 • Fax +41 (0)81 303 30 33 • meeting@resortragaz.ch