

Menuvorschläge

Menu suggestions



BUSINESS – FREIRAUM FÜR IDEEN

BUSINESS – SPACE FOR IDEAS

Die wunderschönen Räumlichkeiten des Kursaal Business & Events Center tragen teilweise Namen von grossen Künstlern, Schriftstellern und Dichtern. Zu Recht, denn im Grand Resort Bad Ragaz gelebte Momente geben Freiraum für Ideen. Dafür sorgen das unverwechselbare Ambiente aus Licht und Eleganz, modernste Infrastruktur sowie ein Service, der für vollendete Gastgeberqualitäten steht. Sich für gemeinsames Arbeiten treffen oder anregende Meetings abhalten – das Grand Resort Bad Ragaz bietet den exklusiven Rahmen für inspirierende Businessaktivitäten.

Diese werden kulinarisch nicht nur begleitet, sondern optimal unterstützt. Küchenchef Renato Wüst ergänzte dafür das vielfältige und exzellente Angebot um einen nutzenorientierten Business-Lunch. Steigern Sie durch die Wahl des richtigen Essens Ihre geistige und körperliche Leistungsfähigkeit, reduzieren Sie Stress und sorgen Sie für ein ausgewogenes Körpergefühl. In vier verschiedenen Säulen bieten wir Ihnen die Möglichkeit zur individuellen und zielbewussten Ernährung.

The wonderful rooms of the Kursaal Business & Events Center are named after famous artists, writers and poets. And rightly so, because the moments spent at the Grand Resort Bad Ragaz will inspire many a winning idea. This is guaranteed by the light and elegant atmosphere, modern facilities and consummate hospitality provided by the service staff. Whether for working on projects or holding stimulating meetings – the Grand Resort Bad Ragaz offers an exclusive setting for your business event and unforgettable moments.

We not only provide a delicious culinary accompaniment to your business event, but one that will ensure that your event is productive. Chef de cuisine Renato Wüst has added a business lunch which is tailored to the needs of those attending business events to the already excellent range of meals on offer. Boost your mental or physical performance and well-being and reduce stress by eating the right food. We offer you culinary delights which have been created to focus on improving four individual areas of well-being.

Für detaillierte Herkunftsbezeichnungen und Produktdeklarationen fragen Sie bitte unser Service-Team.
For detailed information on origin, as well as product declarations, please ask our service team.

APERITIF SPEISEN

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

Thunfisch-Carpaccio mit süsser Sesammarinade und Wasabi-Tobiko	pro Stück	CHF	6.50
Jakobsmuschel-Lardo-Involtini 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
Ochsenchwanzragout 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

APERITIF FOOD

Snacks

Homemade salted almonds	per person	CHF	3.00
Mixed puff pastry	per piece	CHF	1.50
Raw vegetables with dip	per person	CHF	5.00

Baguette-Canapés

Air-dried Grisons meat, raw ham, salami, cooked ham, cheese	per piece	CHF	4.00
Tartar, roastbeef	per piece	CHF	4.50
Smoked salmon	per piece	CHF	4.50
Goose-liver terrine (10g) on brioche with apricot chutney	per piece	CHF	12.00

Japanese specialities

Nigiri-Sushi: tuna, salmon, shrimps, white fish	per piece	CHF	5.00
Maki-Sushi: avocado, radish, cucumber	per piece	CHF	2.50

Cold starters

Tuna carpaccio with sweet sesame marinade and wasabi tobiko	per piece	CHF	6.50
Involtini of scallop and lardo with Mediterranean vegetable salad	per piece	CHF	6.50
Veal tartar with poached quail egg	per piece	CHF	6.50

Warm starters

Beef fillet dice on pineapple salsa with black pepper	per piece	CHF	6.50
Ox-tail stew on cauliflower puree with oranges	per piece	CHF	6.50
Arabian lamb on the spit with saloona sauce	per piece	CHF	6.50

Sweet snacks

Homemade pastry	per piece	CHF	1.50
Homemade truffes	per piece	CHF	2.50
Homemade ice-pralinés	per piece	CHF	2.50
Mini cream slices, mini éclairs and filled mini tartlets	per piece	CHF	3.50
Petits fours	per piece	CHF	4.00

SAVEURS CULINAIRES

ZIELBEWUSSTE ERNÄHRUNG FÜR IHREN BUSINESS LUNCH

So individuell Ihr Wohlbefinden, so individuell Ihr Wohlgenuss. Aufgebaut auf vier verschiedenen Säulen setzt Saveurs Culinaires auf eine natürliche Ernährung, welche sich an Ihrem ganz persönlichen Lebensstil orientiert. Eines haben sie aber dennoch gemeinsam: Diese kulinarischen Kompositionen stehen ganz im Zeichen der Philosophie «lustvoll – massvoll – sinnvoll».

CÉ | CUISINE
ÉQUILIBRÉE

... FÜR EIN AUSGEWOGENES KÖRPERGEFÜHL

Übergewicht oder Völlegefühl weisen darauf hin, dass die Ernährung nicht auf den Energiebedarf des Körpers abgestimmt ist. Eine mengen- und sortenmässig ausgewogene Auswahl an Nahrungsmitteln versorgt den Körper jedoch mit allen wichtigen Nährstoffen und hält ihn in Balance. Wichtig sind dabei ein ausgeglichener Säure-Basen-Haushalt sowie die Abstimmung auf die Energiewerte der Grundnährstoffe Eiweisse, Fette und Kohlenhydrate. Mit der ausgewogenen Ernährung der Cuisine Équilibrée reduzieren Sie Ihr Gewicht, gewinnen Energie und erreichen ein neues Lebensgefühl.

CE | CUISINE
ESPRIT

... FÜR GEISTIGE HÖCHSTLEISTUNGEN

Die Leistungsfähigkeit des Gehirns wird durch die Ernährung beeinflusst. So liefern komplexe Kohlenhydrate im Gegensatz zu Einfach- und Zweifachzuckern konstante Energie für den Körper. Zusätzlich wird eine durchdachte Auswahl von Vitaminen, Mineralstoffen, essenziellen Fettsäuren und Aminosäuren benötigt, um die Bildung von Neurotransmittern, den Botenstoffen unseres Gehirns, zu fördern. Wählen Sie mit Cuisine Esprit die Basis für eine intakte Nervenkommunikation sowie erhöhte Konzentrations- und Lernfähigkeit.

CS | CUISINE
SOUL

... FÜR INNERE RUHE

Stress gilt als eines der grössten Gesundheitsrisiken unserer Gesellschaft. Stresshormone sowie ein erhöhter Zucker- und Blutfettspiegel können somit ernsthafte Folgen für den Organismus haben. Eine Ernährung reich an Vitaminen und Bioaktivstoffen beugt dem vor. Als sogenannte Antioxidantien stärken sie das Immunsystem. Ausgewogene Mengen an Mineralstoffen und Spurenelementen legen zusätzlich das Fundament für einen gezielten Stressabbau von innen. Verschaffen Sie sich mit Cuisine Soul Wohlbefinden und eine kulinarische Auszeit.

CV | CUISINE
VITALITÉ

... FÜR OPTIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Körperliche Betätigung optimiert die Durchblutung und die Sauerstoffzufuhr zum Gehirn und führt zu deutlich erhöhter Konzentrationsfähigkeit sowie gesteigertem Wohlbefinden. Nach sportlicher Aktivität ist jedoch die Aufnahme essenzieller Nährstoffe wichtig: Durch komplexe Kohlenhydrate, kombiniert mit ausgewogenen Mengen an Eiweissen, ungesättigten Pflanzenölen, Mikronährstoffen und ausreichend Flüssigkeit, werden die Energiedepots wieder aufgefüllt. Schaffen Sie sich mit Cuisine Vitalité die Basis für körperliche und geistige Kraft und Ausdauer.

SAVEURS CULINAIRES

AIM ORIENTATED NUTRITION FOR YOUR BUSINESS LUNCH

Your dietary requirements are as unique as your own feeling of well-being. The Saveurs Culinaires system focuses on a natural diet, and is made up of four individual areas which are adapted to your individual life style. These four areas all have one thing in common: the culinary creations are all inspired by the motto "enjoyable – moderate – sensible".

CÉ | CUISINE
ÉQUILIBRÉE

...KEEP YOUR BODY IN BALANCE

Being overweight and feeling bloated are good indications that your current diet is not suited to the energy needs of your body. A balanced diet supplies the body with the right amount of nutrients and keeps it in balance. Important in this kind of nutrition is maintaining the acid base balance and the balance of basic nutrients like protein, fat and carbohydrates. With the balanced diet provided by Cuisine Équilibrée you can lose weight, gain energy and get a whole new lease of life.

CE | CUISINE
ESPRIT

...FOR IMPROVED MENTAL PERFORMANCE

The performance of the brain is directly influenced by what we eat. Complex carbohydrates supply your body with constant energy, unlike monosaccharides and disaccharides. Our body also requires the right balance of vitamins and minerals, essential fatty acids and amino acids to ensure the reproduction of neurotransmitters – the messengers in our brain. Choose Cuisine Esprit to support your nervous system and to improve your concentration and ability to learn.

CS | CUISINE
SOUL

...FOR STRESS REDUCTION

Stress is one of the biggest health risks in our society. Stress hormones and increased blood-sugar and blood-fat levels can do serious damage to your body. A diet rich in vitamins and bioactive nutrients can prevent this. These vitamins and nutrients, often called antioxidants, support our immune system. A balanced amount of minerals and trace elements provide the foundation for effective stress reduction. Promote your own well-being and take a culinary break with Cuisine Soul.

CV | CUISINE
VITALITÉ

...FOR PEAK PERFORMANCE

Physical activity optimizes the blood-oxygen flow to the brain and improves concentration, as well as enhancing overall well-being. After physical exercise, however, it is very important to ensure you consume the right essential nutrients. A combination of complex carbohydrates with a balanced amount of proteins, unsaturated vegetable oils, trace elements and sufficient water restore the body's energy levels to normal. Cuisine Vitalité is your personal key to improved physical and mental health and increased stamina.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH

CÉ CUISINE
ÉQUILBRÉE

... FÜR EIN AUSGEWOGENES KÖRPERGEFÜHL

Kokosmilchsuppe mit gerösteten Kokosflocken und Jakobsmuscheln

oder

Curryschaumsuppe mit Riesenkrevetten

oder

Melonenterrine mit Melonenvariation und Mostbröckli

oder

Rettich-Lasagne mit geräuchertem Stör und Sprossen

* * *

Gegrillte Rindsmedallions, Kartoffelwürfel mit Kerbel und Peperoni

oder

Kleine Kalbsschnitzel mit Rosmarin, Bratkartoffeln und Tomatenragout

oder

Lammfilet mit grüner Thai-Currysauce, Basmatireis und Kefen-Sojasprossengemüse

oder

Poulardenbruststreifen im Rohschinken, gebratener Reis und Fenchelspalten

* * *

Schokoladenmousse mit gemischten Beeren

oder

Erfrischendes Zitronensorbet mit Mangofächer

oder

Erdbeer-Carpaccio mit Vanilleeis und Minze

oder

Orangensalat mit frischen Beeren und Sauerrahmeis

2-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 58.00

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH

CÉ CUISINE
ÉQUILBRÉE

...KEEP YOUR BODY IN BALANCE

Coconut milk soup with toasted coconut flakes and scallops

or

Curry mousseline soup with jumbo shrimps

or

Melon terrine with melon variation and dried beef

or

Radish lasagna with smoked sturgeon and sprouts

* * *

Grilled beef medallions, potato dice with chervil and sweet peppers

or

Small veal escalopes with rosemary, roasted potatoes and tomato ragout

or

Lamb fillet with green Thai curry sauce

Basmati rice and vegetables of sugar peas and soya sprouts with tomato ragout

or

Poulard breast strips in raw ham, sautéed rice and fennel quarters

* * *

Chocolate mousse with mixed berries

or

Refreshing lemon sorbet with mango fan

or

Strawberry carpaccio with vanilla ice-cream and mint

or

Orange salad with fresh berries and sour cream ice-cream

2-course menu CHF 48.00

3-course menu CHF 58.00

These prices include mineral water, soft drinks and coffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH

CE | CUISINE
ESPRIT

... FÜR GEISTIGE HÖCHSTLEISTUNGEN

Salatbukett mit Nussdressing, gerösteten Haselnüssen und Rauchlachsstreifen

oder

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Gingko-Dressing

oder

Fenchel-Tomaten-Carpaccio mit gebratenen Riesenkrevetten und Sesam

oder

Vitello tonnato mit Kapern, Balsamico und gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Geflügelbrüstchen mit Leinsamenkruste, Risotto und Mini-Karotten

oder

Tournedos vom Rindsfilet im Kräutermantel, Gerstenrisotto und Brokkoli mit Mandeln

oder

Seeteufelfilet mit Shiitake auf Lauch-Papayagemüse mit Rosinenreis und Erdnüssen

oder

Steinbutt-Ragout an roter Currysauce, Linsengalletten und Sojasprossen mit Mangostreifen

* * *

Engadiner Nusschnitte mit Honigeis

oder

Schokoladen-Ingwerflan auf Bananen-Passionsfrucht-Kompott mit Kokosmakronen

oder

Joghurteis mit exotischen Früchten

oder

Orangensalat mit Datteln und Vanilleeis, Mandelgebäck

2-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 58.00

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH

CE | CUISINE
ESPRIT

...FOR IMPROVED MENTAL PERFORMANCE

Salad bouquet with nut dressing, toasted hazelnuts and smoked salmon strips

or

Carpaccio of beef with garden rocket and gingko dressing

or

Carpaccio of fennel and tomatoes with sautéed jumbo shrimps and sesame

or

Vitello tonnato with capers, balsamic and toasted sunflower seeds

* * *

Poultry breast with linseed crust, risotto and mini carrots

or

Tournedos of beef fillet in a herbal coat, barley risotto and broccoli with almonds

or

*Anglerfish fillet with shiitake on leek-papaya vegetables
and rice with raisins and peanuts*

or

Turbot ragout with red curry sauce, lentil galettes and soya sprouts with mango strips

* * *

Engadin nut slice with honey ice-cream

or

Chocolate-ginger flan on banana-passion fruit compote with coconut macaroons

or

Yoghurt ice-cream with exotic fruits

or

Orange salad with dates and vanilla ice-cream, almond pastry

2-course menu CHF 48.00

3-course menu CHF 58.00

These prices include mineral water, soft drinks and coffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH



... FÜR INNERE RUHE

Fetakäse mit Blattsalaten und karamellisierten Walnüssen

oder

Roh mariniertes Frischlachs mit zweierlei Pfeffer

oder

Lauwarme Riesenkrevetten mit Auberginen-Tatar

oder

Bündnerfleisch-Carpaccio mit Olivenöl, Hüttenkäse und Melonenkugeln

* * *

Sautierte Lammfilet-Streifen mit Thymian und grünen Bohnen

Gekochte Kartoffelscheiben mit Hafer paniert und im Olivenöl gebraten

oder

Frischlachsfilet mit Ingwersauce auf Pak-choi-Sojasprossengemüse

Amaranthkroketten

oder

Sautierte Kalbsmedaillons mit Pommery Senfsauce

auf Cherry-Tomaten mit frischen Kräutern und Vollkorn-Nudeln

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Schneekartoffeln und Limetten-Crème fraîche

Brokkoliröschen mit Weizenkeimöl

* * *

Panna cotta auf Erdbeercarpaccio mit Holunderblütenmarinade

oder

Lauwarmes Aprikosenkompott mit Vanille und Sauerrahmeis

oder

Weisses Schokoladenmousse mit Ingwer und Orangen-Grapefruitsalat

oder

Mangofächer mit Kokoseis und Himbeershot

2-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 58.00

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH



...FOR STRESS REDUCTION

Feta cheese with leaf salads and caramelized walnuts

or

Raw marinated fresh salmon with two kinds of pepper

or

Warm jumbo shrimps with eggplant tartar

or

Carpaccio of Grisons air-dried beef with olive oil, cottage cheese and melon balls

** * **

Seared strips of lamb fillet with thyme and green beans

with oats bread-crumbed boiled potato slices and sautéed in olive oil

or

Fresh salmon fillet with ginger sauce on pak-choi-soya sprout vegetables

Amaranth croquettes

or

Seared veal medallions with Pommery mustard sauce

on cherry tomatoes with fresh herbs and whole-meal noodles

or

Sautéed sea bass fillet with snow potatoes and lime-crème fraîche

Broccoli roses with wheat germ oil

** * **

Panna cotta on strawberry carpaccio with elderflower marinade

or

Warm apricot compote with vanilla and sour cream ice-cream

or

White chocolate mousse with ginger and orange-grapefruit salad

or

Mango fan with coconut ice-cream and raspberry shot

2-course menu CHF 48.00

3-course menu CHF 58.00

These prices include mineral water, soft drinks and coffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH



... FÜR OPTIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Thunfischtatar mit Kräutersalat

oder

Gazpachoterrine mit Tomaten-Büffelmozzarella

oder

Carpaccio vom Kalb mit marmoriertem Trüffel und Sonnenblumendressing

oder

Linsensalat mit Sprossen und gebratenen Riesenkrevetten

* * *

Sautierte Rindmedaillons mit grünem Pfeffer auf Peperonata und Reisgaletten

oder

Im Wurzelsud pochiertes Steinbuttfilet und dessen Gemüse

Kartoffeln mit griechischem Olivenöl

oder

Gegrilltes Rindsentrecôte mit Bulgur

Ragout von Artischocken, Tomatenecken, Oliven und Kapernäpfeln

oder

Sautiertes Zanderfilet mit Kräutern auf Couscous mit Cipolotti

Gedämpfte Mini-Karotten

* * *

Karamellierte Ananasscheiben mit rosa Pfeffer, Leinsamen und Mokkaeis

oder

Exotischer Fruchtsalat mit Dörrfeigen, Cashewnüssen und Mangoeis

oder

Vanilleflan mit marinierten Feigen und karamellisierten Haselnüssen

oder

Kirschenkompott mit Joghurteis und Mandelstab

2-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 58.00

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SAVEURS CULINAIRES BUSINESS LUNCH



...FOR PEAK PERFORMANCE

Tuna tartar with herbal salad

or

Gazpacho terrine with tomato-buffalo mozzarella

or

Carpaccio of veal with marbled truffle and sunflower seed dressing

or

Lentil salad with sprouts and sautéed jumbo shrimps

* * *

Seared beef medallions with green pepper on sweet pepper stew and rice galettes

or

In a root vegetable broth poached turbot fillet and its vegetables

Potatoes with Greek olive oil

or

Grilled beef entrecôte with bulgur

Ragout of artichokes, tomato dices, olives and capers

or

Sautéed pike-perch fillet with herbs on couscous with cipolotti

Stewed mini carrots

* * *

Caramelized pineapple slices with pink pepper, linseeds and mocha ice-cream

or

Exotic fruit salad with dried figs, cashew nuts and mango ice-cream

or

Vanilla flan with marinated figs and caramelized hazelnuts

or

Cherry compote with yoghurt ice-cream and almond stick

2-course menu CHF 48.00

3-course menu CHF 58.00

These prices include mineral water, soft drinks and coffee.

SAISONALE STEHLUNCHES

IM FRÜHLING

Kalte Speisen

Verschiedene Salate mit Antipasti, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Vitello tonnato, mariniertes Siedfleisch und Spargelsalat mit Rohschinken
Graved Lachs mit Senfsauce und Krevettencocktail auf Eisbergsalat

Warme Speisen

Gegrillte Pouletbrüstchen und Wiener Schnitzel
Neue Bratkartoffeln und Spargel

Vegetarisch

Ricotta-Ravioli mit Mascarpone sauce

Süßes

Erdbeer-Panna cotta und weisses Schokoladenmousse, Rhabarberwähe,
Erdbeersalat und Pistazieneis

IM SOMMER

Kalte Speisen

Verschiedene Salate mit Antipasti, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Rinds- und Lachstatar, Melonen mit Bündnerfleisch
Perlhuhnterrine und Wassermelone mit rotem Pfeffer und Rauchschinken
Rauchaal, Rauchforellen und Stör

Warme Speisen

Wiener Backhähnchen mit Kartoffelsalat
Gegrillte Kalbsschnitzel mit Wedges-Kartoffeln und Ratatouille

Vegetarisch

Kartoffelnocken mit Rahmsauce

Süßes

Schokoladenmousse black & white, gebrannte Creme,
Nektarinensalat mit Zitronensorbet

CHF 69.00 / pro Person - ab 30 Personen

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SEASONAL STAND-UP LUNCHES

DURING SPRINGTIME

Cold dishes

*Various salads with antipasti, tomato mozzarella with basil
Vitello tonnato, marinated boiled beef and asparagus salad with raw ham
Graved salmon with mustard sauce and shrimp cocktail on iceberg salad*

Warm dishes

*Grilled chicken breast and escalope Viennese style
Roasted early potatoes and asparagus*

Vegetarian

Ricotta ravioli with mascarpone sauce

Sweets

*Strawberry-panna cotta and white chocolate mousse,
rhubarb tart, strawberry salad and pistachio ice-cream*

DURING SUMMERTIME

Cold dishes

*Various salads with antipasti, tomato mozzarella with basil
Tartar of beef and salmon, melon with Grisons air-dried meat
Guinea fowl breast and water melon with red pepper and raw ham
Smoked eel, smoked trout and sturgeon*

Warm dishes

*Cockereel Viennese style with potato salad
Grilled veal escalope with wedges potatoes and ratatouille*

Vegetarian

Potato dumplings with cream sauce

Sweets

*Chocolate mousse black & white, burnt custard,
nectarine salad with lemon sorbet*

CHF 69.00 / per person - for at least 30 persons

These prices include mineral water, soft drinks and coffee.

SAISONALE STEHLUNCHES

IM HERBST

Kalte Speisen

Verschiedene Salate mit Antipasti, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Rindstatar, Bündner Spezialitäten und Carpaccio vom geräucherten Wild mit Feigen
Hausgemachte Wildterrine und Krevetten-Variation

Warme Speisen

Rehpfeffer und Hirschmedaillons
Spätzli und Rotkraut

Vegetarisch

Penne-Variation

Süsses

Sausermousse, Vermicelles, lauwarmer Zwetschkuchen,
Orangensalat mit Mokkaeis

IM WINTER

Kalte Speisen

Verschiedene Salate mit Antipasti, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Carpaccio vom Rind, Kalb und Pulpo, Mostbröckli und Trockenfleisch
Rauchfischplatte und pochierte Lachsmedaillons

Warme Speisen

Waadtländer Wurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Pouletbruststreifen an Champignonsauce und Butter-Penne

Vegetarisch

Risotto mit marmoriertem Trüffel

Süsses

Karamellköppli, katalanische Creme, Tiramisù,
Birnenstrudel mit Karamellsauce, frischer Fruchtsalat mit Erdbeereis

CHF 69.00 / pro Person - ab 30 Personen

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SEASONAL STAND-UP LUNCHES

DURING AUTUMN

Cold dishes

*Various salads with antipasti, tomato mozzarella with basil
Beef tartar, Grisons specialties and carpaccio of smoked game with figs
Homemade game terrine and variation of shrimps*

Warm dishes

*Jugged venison and deer medallions
Spaetzle and red cabbage*

Vegetarian

Penne variation

Sweets

*“Sausser” mousse, vermicelles, warm plum tart,
orange salad with mocha ice-cream*

DURING WINTERTIME

Cold dishes

*Various salads with antipasti, tomato mozzarella with basil
Carpaccio of beef, veal and poulp, dried beef and dried meat
Plate of smoked fishes and poached salmon medallions*

Warm dishes

*“Waadtland” sausage with sauerkraut and boiled potatoes
Strips of chicken breast with champignon sauce and buttered penne*

Vegetarian

Risotto with marbled truffle

Sweets

*Caramel flan, Catalan cream, tiramisù,
pear strudel with caramel sauce, fresh fruit salad with strawberry ice-cream*

CHF 69.00 / per person - for at least 30 persons

These prices include mineral water, soft drinks and coffee.

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 zehn 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

CONDITIONS

To ensure a smooth and well-timed presentation process, we recommend selecting a single menu for seminars and banquets. Of course we also offer vegetarian alternatives.

Individual courses from the various menus are interchangeable, though this does result in recalculation of prices. We are pleased to make separate menu suggestions for children under the age of 12. Please inform us of your final menu and wine choice no later than ten days prior to your event.

Please let us know the exact number of participants no later than ten days prior to your event. If the number of participants increases, the definite number of persons will be invoiced. In case of a reduction higher than 5% of the original reported number of participants, we take the liberty to charge the original reported number after a deduction of 5%.

Please inform us in advance of the planned framework as speeches and presentations scheduled during the meal so we can guarantee dishes of the highest quality. Of course we are pleased to adapt to your programme, taking into account the nature of your event.

Pricing is based on working hours up to midnight. After midnight we will charge you for the services of our staff as follows:

Staff

Head server	CHF 75.00 per hour
Head bartender	CHF 75.00 per hour
Waiter/waitress	CHF 65.00 per hour
Chef	CHF 65.00 per hour

The General Business Conditions apply to all events being held at the Grand Resort Bad Ragaz and to all catering associated with these events.

Guarantee

We guarantee you expert organisation, first-class, friendly service and only the very best from our kitchen and cellar.



Andreas Demont
Food & Beverage Manager



Silvan Zimmermann
Business & Event Manager

KULINARIK IM GRAND RESORT BAD RAGAZ

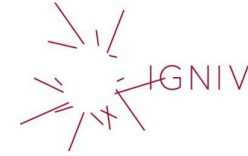
CULINARY AT THE GRAND RESORT BAD RAGAZ

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.

Sechs 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.

The culinary delights served at the Grand Resort Bad Ragaz transport you away to a world where skill and authentic diversity tantalize your taste buds as never before. Every day we create new taste experiences for you in each of our grand total of six restaurants. The combination of richly varied gourmet cuisine and stylish atmosphere will turn a visit into a feast for the senses.

Six restaurants, a bistro and a café provide a huge range of culinary diversity. Smokers are invited to enjoy a cigarette or cigar on the terraces or in the Salon Davidoff.



by Andreas Caminada



15 GaultMillau-Punkte

B A R S

QUELLENHOF UND HOF RAGAZ



Die Smokers Lounge im Hof Ragaz

NAMUN
Pure InspirAsian

13 GaultMillau-Punkte



Das mediterrane Restaurant



Typisch schweizerisch!

GOLF RESTAURANT
BAD RAGAZ

14 GaultMillau-Punkte
Golf Club Bad Ragaz



Golf Bistro
Golf Club Heidiland

