

# Menuvorschläge

*Menu suggestions*



## LEIDENSCHAFTLICHE MOMENTE UND EINZIGARTIGE ERINNERUNGEN

### *TREASURED MOMENTS AND CHERISHED MEMORIES*

Die wunderschöne Lage, der atemberaubende Blick auf das umliegende Bergpanorama und ein erfahrenes Eventteam, das Inspiration und Savoir-vivre zu höchstem Gastgebertum vereint – das sind die Elemente, die Ihrem Event im Grand Resort Bad Ragaz Einzigartigkeit verleihen.

In den wunderschönen Räumlichkeiten des Kursaal Business & Events Center sowie in sechs verschiedenen Restaurants bieten sich diverse kulinarische und räumliche Möglichkeiten für Ihre Feier: Ob Jubiläen, Weihnachtsfeiern oder Hochzeiten – erzählen Sie uns von Ihren Vorstellungen und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Träume verwirklichen und ein unvergessliche Erlebnisse schaffen.

*The magnificent location, the breathtaking view of the surrounding mountain landscape and an experienced event team who combine inspiration and savoir-vivre to ensure the highest level of hospitality – these are the ingredients that combine to make your event at the Grand Resort Bad Ragaz something which will be quite unique.*

*In the wonderful ambience of the Kursaal Business & Events Center as well as six different restaurants, you may select from a wide variety of culinary delights and different room and furniture arrangements for your celebration. Be it an anniversary, a Christmas celebration or a wedding, let us know what you have in mind for your event and let us make your dreams come true by creating unforgettable experiences.*

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
Gänseleberterrine (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
Ochsenschwanzragout auf Blumenkohlpuée 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 specialties

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 tobico	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 truffles	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

## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

*OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU*

### 1. GANG / 1<sup>ST</sup> COURSE

62013	Obrecht Brut Rose Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins Schweiz	75 cl	CHF	80.00
-------	--	-------	-----	-------

oder / or

62021	Sauvignon Blanc Gerhard Markowitsch, Carnuntum Österreich	75 cl	CHF	60.00
-------	---	-------	-----	-------

### 2. GANG / 2<sup>ND</sup> COURSE

62027	Fläscher Pinot Noir Grand Weingut Davaz, Fläsch Schweiz	75 cl	CHF	70.00
-------	---	-------	-----	-------

oder / or

62042	Aalto Tinto Cosecha	75 cl	CHF	102.00
62043	Bodegas Aalto, Ribera del Duero Spanien	150 cl	CHF	225.00

## MENU 1

---

Karottencremesuppe mit Ingwer und Limettenschaum  
*Carrot cream soup with ginger and lime mousse*

\* \* \*

Rindsmedaillons mit grünem Pfeffer und Schaumsauce  
Hausgemachte Nudeln und Zucchetti mit Tomatenwürfeln  
*Beef medallions with green pepper and mousseline sauce  
Homemade noodles and courgettes with tomato dices*

\* \* \*

Geeiste Roulade von Nougat mit Ananas-Carpaccio  
*Iced roulade of nougat with pineapple carpaccio*

\* \* \*

\*

CHF 78.00

## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

*OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU*

### 1. GANG / 1<sup>ST</sup> COURSE

62014	Champagne Laurent-Perrier Brut	75 cl	CHF 105.00
62015	Frankreich	150 cl	CHF 205.00

oder / or

62017	Jeninser Riesling-Sylvaner Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins Schweiz	75 cl	CHF 60.00
-------	---	-------	-----------

### 2. GANG / 2<sup>ND</sup> COURSE

62033	Merlot Riserva La Prella Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin Schweiz	75 cl	CHF 85.00
-------	--	-------	-----------

oder / or

62035	Château Peyreau Grand Cru St. Emilion, Bordeaux Frankreich	75 cl	CHF 75.00
-------	--	-------	-----------

oder / or

62054	Abadía Retuerta, Selección Especial Abadía Retuerta, Sardón de Duero Spanien	75 cl	CHF 60.00
-------	--	-------	-----------

## MENU 2

---

Tatar vom rohem Saku-Thunfisch mit Limetten  
Vanille-Avocadostampf und Alpenblumen  
*Tartar of raw saku tuna with limes*  
*Squeezed vanilla-avocado with alpine flowers*

\* \* \*

Kalbsrücken mit Balsamicosauce  
Rucolarisotto mit Haselnüssen und mediterranes Gemüse  
*Veal saddle with balsamic sauce*  
*Garden rocket risotto with hazelnuts and Mediterranean vegetables*

\* \* \*

Himbeertarte und Erdbeermousse mit Pistazieneis  
Beerensalat  
*Raspberry tart and strawberry mousse with pistachio ice-cream*  
*Berry salad*

\* \* \*

\*

CHF 91.00

## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

*OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU*

### 1. & 2. GANG / 1<sup>ST</sup> & 2<sup>ND</sup> COURSE

62014 Champagne Laurent-Perrier Brut 75 cl CHF 105.00  
62015 Frankreich 150 cl CHF 205.00

62021 Sauvignon Blanc 75 cl CHF 60.00  
Gerhard Markowitsch, Carnuntum  
Österreich

oder / or

62004 Roero Arneis ReCit 75 cl CHF 60.00  
Monchiero Carbone, Piemont  
Italien

### 3. GANG / 3<sup>RD</sup> COURSE

62026 Jeninser Pinot Noir 75 cl CHF 60.00  
Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins  
Schweiz

oder / or

62027 Fläscher Pinot Noir Grond 75 cl CHF 70.00  
Weingut Davaz, Fläsch  
Schweiz

oder / or

62036 Bolgheri Rosso 75 cl CHF 60.00  
Le Macchiole, Toskana  
Italien

## MENU 3

---

Blumenkohlcremesuppe mit Kalbsmilken und Curryhaube  
*Cauliflower cream soup with calf's sweetbreads and curry cover*

\* \* \*

Riesenkrevetten mit Erdnusspanade und pikanter Kokossauce  
Venere-Reisgaletten und Zuckerschotenstreifen  
*Jumbo shrimps with peanut panade and spicy coconut sauce*  
*Venere rice galettes and julienne of sugar peas*

\* \* \*

Rindsfilet im Bergheu gegart mit Alpenblumen  
Cognacschaumsauce  
Bündnerfleisch-Kartoffel-Kroketten im Mandelkleid und Gemüse  
*Beef fillet prepared in alpine hay with alpine flowers*  
*Cognac mousseline sauce*  
*Grisons air-dried meat-potato croquettes in almond coat and vegetables*

\* \* \*

### **Im Frühling & Sommer / during springtime & summer**

Erdbeer-Variation  
Erdbeersalat, Sorbet, Mousse, Shot und lauwarmer Rhabarberkuchen  
*Strawberry variation*  
*Strawberry salad, sorbet, mousse, shot and warm rhubarb cake*

### **Im Herbst & Winter / during autumn & winter**

Maroni-Variation  
Vermicelles mit Meringue, karamellisierte Maroni, Kastanienmousse und Apfelsorbet  
*Chestnut variation*  
*Vermicelles with meringue, caramelized chestnuts, chestnut mousse and apple sorbet*

\* \* \*

\*

CHF 112.00

## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

*OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU*

### 1. GANG / 1<sup>ST</sup> COURSE

62004      Roero Arneis ReCit      75 cl      CHF   60.00  
Monchiero Carbone, Piemont  
Italien

oder / or

62033      Fläscher Chardonnay Gräba      75 cl      CHF   80.00  
Weingut Davaz, Fläsch  
Schweiz

### 2. GANG / 2<sup>ND</sup> COURSE

62021      Sauvignon Blanc      75 cl      CHF   60.00  
Gerhard Markowitsch, Carnuntum  
Österreich

oder / or

62020      Granito Bianco      75 cl      CHF   80.00  
Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin  
Schweiz

### 3. GANG / 3<sup>RD</sup> COURSE

62032      Fläscher Pinot Noir Reserve      75 cl      CHF 100.00  
Christian Hermann, Fläsch  
Schweiz

oder / or

62038      Lemartine      75 cl      CHF   85.00  
Poggio Antico, Toskana  
Italien

## MENU 4

---

### Tapas-Grüsse aus der Küche

Rotes Currysuppchen, Hummercocktail mit Wachtelei, Vitello mit Apfel-Bresaola-Vinaigrette,  
Thunfisch-Tataki mit Sojabouillon und Rindsfiletspitzen auf Wakamesalat

*Tapas greetings from the kitchen*

*Red curry soup, lobster cocktail with quail egg, vitello with apple-bresaola vinaigrette,  
tuna tataki with soya bouillon and tips of beef fillet on wakame salad*

\* \* \*

### Südafrika-Scampi auf Safran-Nudeln mit Rauchschenstreifen

Rohschinken-Nage

*South African scampi on saffron noodles with raw ham strips*

*Raw ham nage*

\* \* \*

### Kalbsfilet am Stück gegart auf cremigem Pilzrisotto

Morchelsauce und Gemüse

*Whole seared veal fillet on creamy mushroom risotto*

*Morel sauce and vegetables*

\* \* \*

### Fürstliche Versuchung

Walnusshalbgefrorenes, weisses Schokoladenmousse, Mokka-shot,  
Kakaosablé und Cassisfeigen

*Princely temptation*

*Walnut ice-parfait, white chocolate mousse, mocha shot,  
Cocoa sablé and cassis figs*

\* \* \*

\*

CHF 125.00

## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

### OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU

#### 1. GANG / 1<sup>ST</sup> COURSE

62023 Pouilly-Fumé Villa Paulus 75 cl CHF 60.00  
Domaine Masson-Blondelet, Burgund  
Frankreich

oder / or

62003 Fläscher Chardonnay Gräba 75 cl CHF 80.00  
Weingut Davaz, Fläsch  
Schweiz

#### 2. & 3. GANG / 2<sup>ND</sup> & 3<sup>RD</sup> COURSE

62003 Fläscher Chardonnay Gräba 75 cl CHF 80.00  
Weingut Davaz, Fläsch  
Schweiz

oder / or

62013 Obrecht Brut Rose 75 cl CHF 80.00  
Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins  
Schweiz

#### 4. GANG / 4<sup>TH</sup> COURSE

62027 Fläscher Pinot Noir Grond 75 cl CHF 70.00  
Weingut Davaz, Fläsch  
Schweiz

oder / or

62030 Malanser Pinot Noir Passion 75 cl CHF 85.00  
62031 Martin Donatsch, Malans 150 cl CHF 150.00  
Schweiz

oder / or

62006 Château Phélan-Ségur 75 cl CHF 100.00  
Cru Bourgeois Superieur St-Estèphe, Bordeaux  
Frankreich

## MENU 5

---

#### Duett vom Thunfisch

Tatar mit Mango und Avocado-creme an Salaten von der Dachfarm  
Sashimi mit Wasabi-Terrine

*Duo of tuna*

*Tartar with mango and avocado cream on salads from the roof farm*  
*Sashimi with wasabi terrine*

\* \* \*

#### Malanser Winzersuppe mit Chardonnay "Unique"-Hefe

*Winegrower's soup from Malans with chardonnay "Unique" yeast*

\* \* \*

#### Steinbuttfilet auf schwarzen Nudeln mit Calamaretti

Weisser Tomatensud

*Turbot fillet on black noodles with calamaretti*

*White tomato broth*

\* \* \*

#### Chateaubriand mit Sauce béarnaise

Klassisches Kartoffelgratin und Gemüse-Potpourri

*Chateaubriand with sauce béarnaise*

*Potato au gratin and vegetable potpourri*

\* \* \*

#### Bananasplit Grand Hotel Quellenhof

Lauwarmer Schokoladen-Bananenkuchen, Bananeneis, Schokoladenmousse,

Mandel-Panna cotta mit Schokoladensauce

*Banana split Grand Hotel Quellenhof*

*Warm chocolate-banana cake, banana ice-cream, chocolate mousse,*

*Almond-panna cotta with chocolate sauce*

\* \* \*

\*

CHF 139.00

## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

### OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU

#### 1. & 2. GANG / 1<sup>ST</sup> & 2<sup>ND</sup> COURSE

62049 Gelber Muskateller 75 cl CHF 60.00  
Ewald Zweytick, Steiermark  
Österreich

oder / or

62017 Jeninser Riesling-Sylvaner 75 cl CHF 60.00  
Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins  
Schweiz

#### 3. GANG / 3<sup>RD</sup> COURSE

62021 Sauvignon Blanc 75 cl CHF 60.00  
Gerhard Markowitsch, Carnuntum  
Österreich

oder / or

62023 Pouilly-Fumé Villa Paulus 75 cl CHF 60.00  
Domaine Masson-Blondelet, Burgund  
Frankreich

#### 4. GANG / 4<sup>TH</sup> COURSE

62050 Fläscher Pinot Noir Bovel 75 cl CHF 75.00  
Weingut Bovel, Fläsch  
Schweiz

oder / or

62011 Jero Rouge 13 75 cl CHF 60.00  
Cave des Boilles, VdT Castilla y León  
Spanien

oder / or

62041 Sembro 75 cl CHF 60.00  
Bodegas y Viñedos del Jora, Ribera del Duero  
Spanien

## MENU 6

Delikates Potpourri aus der kalten Küche  
Hummer, Rindstatar und Gänseleber  
*Delicacy potpourri from the cold kitchen*  
*Lobster, beef tartar and goose liver*

\* \* \*

Zitronengrassuppe mit Limettenkaviar  
*Lemongrass soup with lime caviar*

\* \* \*

Seezungenfilet und gebratene Riesenkrevette auf Kokosnuss-Risotto  
Pikante Kokossaucе mit Chili  
*Sole fillet and sautéed jumbo shrimp on coconut risotto*  
*Spicy coconut sauce with chili*

\* \* \*

Birnensorbet mit Williams  
*Pear sorbet with Williams*

\* \* \*

Im Ofen gebratenes Bisonfilet mit rassiger Stroganowsauce  
Gemüsereis und gegrilltes Mini-Gemüse  
*Oven-roasted bison fillet with spicy Stroganov sauce*  
*Vegetable rice and grilled mini vegetables*

\* \* \*

Schokoladen-Variation Grand Resort Bad Ragaz  
Eis von weisser Schokolade, Shot, Muffin, Schokoladenmousse und Thai-Mango  
*Chocolate variation Grand Resort Bad Ragaz*  
*Ice-cream of white chocolate, shot, muffin, chocolate mousse and Thai mango*

\* \* \*

\*

CHF 157.00



## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT ZU DIESEM MENU

*OUR SOMMELIER RECOMMENDS TO THIS MENU*

### 1. – 3. GANG / 1<sup>ST</sup> TILL 3<sup>RD</sup> COURSE

62013 Obrecht Brut Rose 75 cl CHF 80.00  
Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins  
Schweiz

oder / or

62020 Granito Bianco 75 cl CHF 80.00  
Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin  
Schweiz

oder / or

62004 Roero Arneis ReCit 75 cl CHF 60.00  
Monchiero Carbone, Piemont  
Italien

### 4. GANG / 4<sup>TH</sup> COURSE

62033 Merlot Riserva La Prella 75 cl CHF 85.00  
Agriloro, Tenimento dell'Ör, Tessin  
Schweiz

oder / or

62042 Aalto Tinto Cosecha 75 cl CHF 105.00  
Bodegas Aalto, Ribera del Duero  
Spanien

oder / or

62007 Decero Malbec 75 cl CHF 70.00  
Finca Decero, Mendoza  
Argentinien

## MENU 7

---

### Surf & Turf

Leicht gegrilltes Carpaccio vom Rind  
mit frittierten Kapern, Zitrone und gebratenem Hummerschwanz

### *Surf & Turf*

*Lightly grilled carpaccio of beef  
with deep-fried capers, lemon and sautéed lobster tail*

\* \* \*

Champagnersüppchen mit Traubensaftschaum

*Champagne soup with grape juice mousse*

\* \* \*

Gebratenes Steinbuttfilet auf Seeteufel-Safran-Paella

Salsa verde

*Sautéed turbot fillet on anglerfish-saffron paella*

Salsa verde

\* \* \*

Kalbsrücken im Festsaal flambiert

Cognacschaumsauce

Pont Neuf-Kartoffeln und Gemüse

*Veal saddle flambéed in the ball room*

*Cognac mousseline sauce*

*Pont Neuf potatoes and vegetables*

\* \* \*

Grosses Dessertbuffet mit Käseecke Grand Resort Bad Ragaz

*Rich dessert buffet with cheese corner Grand Resort Bad Ragaz*

\* \* \*

\*

CHF 183.00

## DESSERTBUFFET GRAND RESORT BAD RAGAZ

### *DESSERT BUFFET GRAND RESORT BAD RAGAZ*

Exotische Früchteplatte, Fruchtsalat und diverse Fruchtsoßen  
Charlotte royale und à la russe mit Himbeersoße  
Karamellcreme, gebrannte Creme, katalanische Creme  
Weisses und dunkles Schokoladenmousse sowie diverse Früchtemousse  
Panna cotta und Tiramisù  
Cremeschnitten, Éclairs und Windbeutel  
Verschiedene Torten, Kuchen und Wähen  
Diverse Fruchtterrinen mit deren Soßen  
Brot & Butter-Pudding, Orangencrêpes  
Himbeergratin, Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Diverse Eissorten und weitere Spezialitäten unseres Pâtissiers  
Friandises  
Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten

*Plate of tropical fruits, fruit salad and various fruit sauces*

*Charlotte royale and à la russe with raspberry sauce*

*Caramel cream, burned custard, Catalan cream*

*White and dark chocolate mousse and various fruit mousses*

*Panna cotta and tiramisù*

*Cream slices, éclairs and puffs*

*Various cakes and tarts*

*Different fruit terrines with sauces*

*Bread & butter pudding, orange crepes*

*Raspberry gratin, apple strudel with vanilla sauce*

*A choice of ice-creams and other specialities by our patissier*

*Friandises*

*Assorted cheese and bread selection*

**pro Person / per person CHF 45.00**

**Das Dessertbuffet Grand Resort Bad Ragaz ist ab 30 Gästen erhältlich.  
The dessert buffet Grand Resort Bad Ragaz is available from minimum of 30 guests.**

## HAUSGEMACHTE HOCHZEITSTORTEN

### *HOMEMADE WEDDING CAKES*

Gerne dekorieren wir Ihre Hochzeitstorte ganz nach Ihren Wünschen.  
*We look forward to decorate your wedding cake according to your wishes.*

Eistorte

*Ice-cake*

pro Person / per person CHF 16.00

Cremetorte nach Ihren Wünschen

*Cream cake as desired*

pro Person / per person CHF 16.00

Früchtetorte mit diversen frischen Früchten

*Fruit cake with various fresh fruit*

pro Person / per person CHF 16.00

## MITTERNACHTS SNACK

Bündner Gerstensuppe	pro Person	CHF	12.00
Basler Mehlsuppe mit Brot	pro Person	CHF	12.00
Gulaschsuppe mit Brot	pro Person	CHF	12.00
Wienerli mit Wurzelbrot	pro Person	CHF	15.00
Käsebuffet mit verschiedenen Broten	pro Person	CHF	25.00
Weisswürstli mit Bretzel	pro Person	CHF	15.00
Sandwiches-Buffet	pro Person	CHF	25.00
Rindstatar	pro Person	CHF	25.00

## MIDNIGHT SNACKS

<i>Grison's barley soup</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>Basel flour gruel with bread</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>Goulash soup with bread</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>Vienna sausages with twisted bread</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>15.00</i>
<i>Chesse buffet with various breads</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>25.00</i>
<i>"Weisswurst" with brezel</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>15.00</i>
<i>Sandwich buffet</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>25.00</i>
<i>Beef tartar</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>25.00</i>

## DIGESTIVES EMPFEHLUNGEN

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

Amaretto	4 cl	CHF	12.00
Baileys	4 cl	CHF	13.00
Ballantines	4 cl	CHF	14.00
Calvados Boulard	2.5 cl	CHF	17.00
Dettling Kirsch	2 cl	CHF	13.00
Grappa Brunello	2 cl	CHF	20.00
Grappa Barolo	2 cl	CHF	20.00
Marc Schloss Salenegg	2 cl	CHF	11.00
Morand Williamine	2 cl	CHF	13.00
Pflümli	2 cl	CHF	13.00
Rémy Martin V.S.O.P.	2.5 cl	CHF	18.00

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

## DIGESTIVES SUGGESTIONS

*We are pleased to offer you a selection of our most popular digestives: fruit distillates, liqueurs and schnaps.*

<i>Amaretto</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>13.00</i>
<i>Ballantines</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>14.00</i>
<i>Calvados Boulard</i>	<i>2.5 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>17.00</i>
<i>Dettling Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>13.00</i>
<i>Grappa Brunello</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>20.00</i>
<i>Grappa Barolo</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>20.00</i>
<i>Marc Schloss Salenegg</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>11.00</i>
<i>Morand Williamine</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>13.00</i>
<i>Pflümli</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>13.00</i>
<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2.5 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>18.00</i>

*The beverages will be charged after consumption.*

## 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:

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

## OPEN BAR

How about offering a cocktail for your guests? Our offer is an Open Bar, so you and your guests can enjoy a variety of our cocktails.

Our cocktail offers:

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

\* The preparation of these cocktails requires a barman.

## 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:

<b>Personal</b>	
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

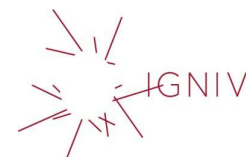
### CULINARY AT THE GRAND RESORT BAD RAGAZ

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

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