



# GRAND RESORT BAD RAGAZ

★★★★★

## Cocktails & Digestif



GRAND RESORT BAD RAGAZ AG  
CH-7310 Bad Ragaz  
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 30 03  
[meeting@resortragaz.ch](mailto:meeting@resortragaz.ch)  
[www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)





# GRAND RESORT BAD RAGAZ

★★★★★

## Cocktails

Wie wäre es Ihre Gäste mit Cocktails zu verwöhnen?

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer bedienten Bar oder gemütlichen Lounge-Ecke. Gerne kreieren wir auch Ihren eigenen Wunschcocktail.

### Unsere Cocktailvorschläge:

<b>Cape Cod</b> Vodka, Cranberry Nectar	CHF 15.00
<b>Cuba Libre</b> Rum, Lime, Coke	CHF 15.00
<b>Gimlet</b> Gin oder Vodka, Rose's Lime Juice Lime Juice	CHF 18.00
<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, Cranberry Juice, Grapefruit Juice	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>Martini Dry</b> Gin or Vodka, Vermouth Dry	CHF 18.00

GRAND RESORT BAD RAGAZ AG  
CH-7310 Bad Ragaz  
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 30 03  
meeting@resortragaz.ch  
www.resortragaz.ch





# GRAND RESORT BAD RAGAZ

★★★★★

## Digestifs

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

GRAND RESORT BAD RAGAZ AG  
CH-7310 Bad Ragaz  
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 30 03  
meeting@resortragaz.ch  
www.resortragaz.ch





# GRAND RESORT BAD RAGAZ

★★★★★

## Konditionen

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass Ihre definitive Aperitif Auswahl 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, damit wir diese im Ablauf berücksichtigen und eine einwandfreie Qualität 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 gemäss unseren 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