

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.

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».



... 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.



... 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.



... 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.



... 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”.



...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.



...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.



...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.



...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

Blattsalat mit gerösteten Haselnüssen auf Carpaccio vom Kalb

oder

Erfrischendes Gazpacho mit Hüttenkäse

oder

Avocadofächer mit Kräuter-Vinaigrette, Rucola und Graved Lachs

oder

Meeresfrüchte mit Limettenmarinade auf Kräutersalat

* * *

Sautierte Medaillons vom Rindsfilet mit Pilz-Trifolati

Bratkartoffeln mit Rosmarin und Tomatenragout

oder

Kalbsteak mit Schnittlauchsauce, Gemüsereis und Blattspinat

oder

Gegrillte Riesenkrevetten auf Zitronengrassauce

Gekochte Kartoffelkugeln und Stangensellerie-Papaya-Ragout

oder

Im Wurzelsud pochierte Frischlachsschnitte mit Zitrone und Dillkartoffeln

* * *

Schokoladenmousse mit pochierten Birnenschnitzen

oder

Himbeerterrine mit Erdbeerfächer

oder

Carpaccio von der Erdbeere mit Vanilleeis und Minze

oder

Orangensalat mit Datteln und Zitroneneis

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
ÉQUILIBRÉE

...KEEP YOUR BODY IN BALANCE

Leaf salad with toasted hazelnuts on carpaccio of veal

or

Refreshing gazpacho with cottage cheese

or

Avocado fan with herbal vinaigrette, garden rocket and gravad salmon

or

Seafood with lime marinade on herbal salad

* * *

Seared beef fillet medallions with mushroom trifolati

Roasted potatoes with rosemary and tomato ragout

or

Veal steak with chive sauce

Vegetable rice and leaf-spinach

or

Grilled jumbo shrimps on lemongrass sauce

Boiled potato balls and branch celery-papaya ragout

or

In court-bouillon poached fresh salmon slice with lemon and dill potatoes

* * *

Chocolate mousse with poached pear quarters

or

Raspberry terrine with strawberry fan

or

Carpaccio of strawberry with vanilla ice-cream and mint

or

Orange salad with dates and lemon 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



... FÜR GEISTIGE HÖCHSTLEISTUNGEN

Salatbukett mit Haselnussdressing, Baumüssen und Tatar von Rauchforelle und Apfel

oder

Carpaccio vom Kalb mit Kresse, Avocado und Limetten-Dressing

oder

Couscoussalat mit gebratenen Riesenkrevetten und Sesam

oder

Mariniertes Siedfleisch mit eingelegtem Kürbis und seinen Kernen

* * *

Geflügelbruststreifen mit grünem Curry und gebratenen Reismudeln

oder

Rindsmedaillons mit grünem Pfeffer, Mandelkroketten und Gemüse

oder

Riesenkrevetten mit orientalischen Gewürzen, Rosinenreis und Grillgemüse

oder

Frischlachsfiletschnitte mit Kokossauce

Reisgaletten und Kefenstreifen-Sojasprossen-Gemüse

* * *

Vanilleeis mit karamellisierten Baumüssen und eingelegten Feigen

oder

Mandelflan mit marinierten Erdbeeren

oder

Joghurteis mit exotischen Früchten

oder

Zitronensorbet mit frischer Ananas und Haselnusscake

2-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 58.00

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

SAVEURS CULINAIRES

BUSINESS LUNCH



...FOR IMPROVED MENTAL PERFORMANCE

Salad bouquet with hazelnut dressing, walnuts and tartar of smoked trout and apple

or

Carpaccio of veal with cress, avocado and lime dressing

or

Couscous salad with sautéed jumbo shrimps and sesame

or

Marinated boiled beef with marinated pumpkin and its seeds

* * *

Poultry breast strips with green pepper and sautéed Chinese noodles

or

Beef medallions with green pepper, almond croquettes and vegetables

or

Jumbo shrimps with Oriental spices, raisin rice and grilled vegetables

or

Slice of fresh salmon fillet with coconut sauce

Rice galettes and sugar pea-soya sprout vegetables

* * *

Vanilla ice-cream with caramelized walnuts and marinated figs

or

Almond flan with marinated strawberries

or

Yoghurt ice-cream with exotic fruits

or

Lemon sorbet with fresh pineapple and hazelnut cake

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

CS | CUISINE
SOUL

... FÜR INNERE RUHE

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Rucola

oder

Carpaccio vom Thunfisch mit Crème fraîche, Cipolotti und rotem Pfeffer

oder

Lattichsalat mit Krevetten und Orangen

oder

Zweierlei Melonenkugeln mit gefüllten Bündnerfleisch-Hüttenkäserollen

* * *

Sautierte Lammkoteletts mit Haselnusskruste

Haferbratlinge und italienisches Gemüse

oder

Seezungenfilet auf Fenchel-Orangengemüse mit Dill

Amaranth-Galetten

oder

Streifen vom Kalbsfilet an Paprikasauce

Schneekartoffeln und Brokkoli mit Mandeln

oder

Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess mit roter Currysauce

Basmatireis mit Sesam und Pak-choi

* * *

Vanille-Panna cotta mit Bananen-Passionsfruchtkompott und Gebäck

oder

Sauerrahmeis mit exotischen Früchten

oder

Aprikosen-Tiramisù mit Espressois

oder

Exotischer Fruchtsalat mit Kokoseis

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

Buffalo mozzarella with tomatoes and garden rocket

or

Carpaccio of tuna with crème fraîche, cipolotti and red pepper

or

Lettuce salad with shrimps and oranges

or

Duo of melon balls with rolls filled with air-dried Grisons meat and cottage cheese

* * *

Seared lamb rib chops with hazelnut crust

Oat galettes and Italian vegetables

or

Sole fillet on fennel-orange vegetables with dill

Amarant galettes

or

Strips of veal fillet with paprika sauce

Snow potatoes and broccoli with almonds

or

Scallops on lemongrass skewer with red curry sauce

Basmati rice with sesame and pak-choi

* * *

Vanilla panna cotta with banana-passion fruit compote and pastry

or

Sour cream ice-cream with exotic fruits

or

Apricot tiramisù with espresso ice-cream

or

Exotic fruit salad with coconut 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



... FÜR OPTIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Thunfisch-Sashimi mit Thai-Terrine und Ingwer

oder

Bloody Mary-Terrine mit mariniertem Tomatensalat und Oktopus

oder

Eisbergsalat mit Avocado, Tomaten, Orangen und Grapefruit

oder

Linsensalat mit Sprossen und gebratenen Riesenkrevetten

* * *

Kalbsfiletschnitten mit Limettensauce, Vollkorn-Nudeln und Vichy-Karotten

oder

Im Wurzelsud pochiertes Steinbuttfilet und dessen Gemüse
Kartoffeln mit griechischem Olivenöl

oder

Ragout vom Rindsfilet mit Pommery Senfsauce, Kartoffelpüree und Mini-Karotten

oder

Riesenkrevetten auf Safranrisotto und Artischocken-Tomatengemüse

* * *

Duett von Schokoladenmousse auf Knusperboden mit Mango-Maracuja-Ragout

oder

Walnussparfait mit Cassisfeigen auf Kakaosablé

oder

Topfenstrudel mit Vanille-Mascarponeeis und Zwetschgenröster

oder

Zitronen-Sablés gefüllt mit Mascarponecreme und Himbeeren mit Sauerrahm-Eis

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 sashimi with Thai terrine and ginger

or

Bloody Mary terrine with marinated tomato salad and octopus

or

Iceberg salad with avocado, tomatoes, oranges and grapefruit

or

Lentil salad with sprouts and sautéed jumbo shrimps

* * *

Slices of veal fillet with lime sauce

Whole-meal noodles and Vichy carrots

or

In court-bouillon poached turbot fillet and its vegetables

Potatoes with Greek olive oil

or

Ragout of beef fillet with Pommery mustard sauce, mashed potatoes and mini carrots

or

Jumbo shrimps on saffron risotto and artichoke-tomato vegetables

* * *

Duo of chocolate mousse on crispy dough base with mango-maracuja stew

or

Walnut ice-parfait with cassis figs on cocoa sablé

or

Curd cheese strudel with vanilla-mascarpone ice-cream and plum compote

or

Lemon sablés filled with mascarpone cream and raspberries with 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.

SAISONALE STEHLUNCHES

IM FRÜHLING

Kalte Speisen

Verschiedene Salate mit Antipasti, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Tatar vom Rind und Lachs, Spargelsalat mit Rohschinken
Rauchaal auf Carpaccio von der Rande, Rauchforellen und Stör

Warme Speisen

Panierte Pouletbrüstchen und kleine gegrillte Kalbschnitzel
Neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

Vegetarisch

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

Süsses

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

IM SOMMER

Kalte Speisen

Verschiedene Salate mit Antipasti, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Marinierter Kalbsbraten und Carpaccio vom Siedfleisch mit Tomatenvinaigrette
Wassermelonenkugeln mit Rauchschenken und Cavailon-Melonen mit Bündnerfleisch
Graved Lachs mit Senfsauce und Krevettencocktail auf Eisbergsalat

Warme Speisen

Wiener Backhähnchen mit Kartoffelsalat und gebackener Petersilie
Gegrillte Rindsmedaillons mit Bratkartoffeln und Ratatouille

Vegetarisch

Risotto mit Sommertrüffel

Süsses

Zweierlei Beerenmousse, Tobleroneterrine und Mini-Cremeschnitten
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
Tartar of beef and salmon, asparagus salad with raw ham
Smoked eel on carpaccio of beetroot, smoked trouts and sturgeon*

Warm dishes

*Bread-crumbed chicken breasts and small grilled veal escalopes
Roasted early potatoes and spring vegetables*

Vegetarian

Fresh asparagus with sauce hollandaise

Sweets

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

DURING SUMMERTIME

Cold dishes

*Various salads with antipasti, tomato mozzarella with basil
Marinated veal roast and carpaccio of boiled beef with tomato vinaigrette
Water melon balls with smoked ham and Cavaillon melons with air-dried Grisons meat
Graved salmon with mustard sauce and shrimp cocktail on iceberg salad*

Warm dishes

*Cockerel Viennese style with potato salad and fried parsley
Grilled beef medallions with roasted potatoes and ratatouille*

Vegetarian

Risotto with summer truffle

Sweets

*Duo of berry mousse, toblerone terrine and mini cream slices
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
Tatar vom Rind, Bündner Spezialitäten und Carpaccio von geräuchertem Wild mit Feigen
Hausgemachte Wildterrinen und Krevetten-Variation

Warme Speisen

Schweinsfilet mit Mandelkroketten und Brokkoli
Hirschmedaillons mit Spätzli und Preiselbeeren

Vegetarisch

Ricottaravioli mit Waldpilzsauce

Süßes

Maronimousse, Vermicelles, lauwarmer Zwetschgkuchen
Früchte-Quartett mit Sausereis

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

Siedfleisch mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse
Gegrillte Pouletbrust mit Kräutersauce und Basmatireis

Vegetarisch

Thailändisches Gemüsecurry

Süßes

Karamellköpfler, 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 LUNCHESES

DURING AUTUMN

Cold dishes

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

Warm dishes

*Pork fillet with almond croquettes and broccoli
Venison medallions with spaetzli and mountain cranberries*

Vegetarian

Ricotta ravioli with wild mushroom sauce

Sweets

*Chestnut mousse, vermicelles, warm plum tart
fruit quartet with «Sauser» ice-cream*

DURING WINTERTIME

Cold dishes

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

Warm dishes

*Boiled beef with Savoy cabbage and boiled potatoes
Grilled chicken breast with herbal sauce and Basmati rice*

Vegetarian

Vegetable curry Thai style

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.

BÜNDNER STEHLUNCH

Kalte Speisen

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen

Bündner Spezialitäten mit Melonen, Carpaccio vom Bündnerfleisch
Carpaccio vom Siedfleisch, Carpaccio vom Alpkäse, mariniertes Fleischkäse
Eingelegte Eglifilet, geräucherte Bachforelle, Tatar vom Bachsaibling

Warme Speisen

Bündner Gerstensuppe

Bündner Beckibraten mit Rosmarinjus und Wurzelgemüse

Kalbsleberli mit Rotwein

Capuns

Vegetarisch

Maluns und Pizzokel

Süßes

Bündner Nusstorte, Nana's Caramelcreme mit Steinböckli
Röteliglace und Kirschenkompott und Früchtequintett

CHF 69.00 / pro Person - ab 30 Personen

Diese Preise beinhalten Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

GRISON STAND-UP LUNCH

Cold dishes

Salad buffet with different sauces

Grisons specialties with melons, carpaccio of air-dried beef

Carpaccio of boiled beef, carpaccio of alp cheese, marinated meat loaf,

Pickled filet of perch, smoked brook trout, tartar of creek char

Warm food

Grison barley soup

Grison "Beckibraten" with rosemary jus and root vegetables

Veal liver with red wine

Capuns

Vegetarian

Maluns and Pizzokel

Sweets

Grisons nut cake, Nana's caramel cream with Capricorn

Cherry liqueur ice cream and cherry compote and fruit quintet

CHF 69.00 / per person - from 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 gemäss unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen des Grand Resort Bad Ragaz.

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.

The price calculations are based on a working time until midnight. After midnight, we charge you for the employment of our employees in accordance with our General Terms and Conditions of the Grand Resort Bad Ragaz.

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

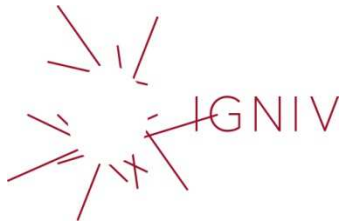
CULINARY AT THE GRAND RESORT BAD RAGAZ

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



Das mediterrane Restaurant



15 GaultMillau-Punkte



Typisch schweizerisch!

B A R S

QUELLENHOF UND HOF RAGAZ



gladys

14 GaultMillau-Punkte
Golf Club Bad Ragaz



Die Smokers Lounge im Hof Ragaz



Golf Bistro
Golf Club Heidiland

NAMUN

Pure InspirAsian

13 GaultMillau-Punkte

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