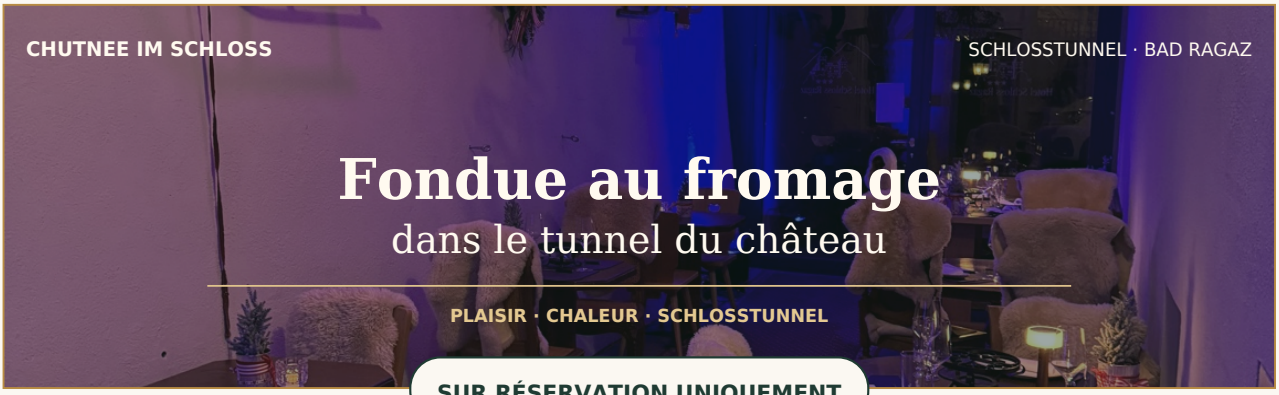
# Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ

# *Le Menu*

De la cuisine alpine au masala – tout sur un seul menu.



CHUTNEE IM SCHLOSS

SCHLOSSTUNNEL · BAD RAGAZ

# Fondue au fromage

## dans le tunnel du château

PLAISIR · CHALEUR · SCHLOSSTUNNEL

**SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT**

POUR COMMENCER

Petite salade mêlée ou soupe du jour

DOUCE

### FONDUE HEIDI

fondue au fromage douce

RELEVÉE

### FONDUE FÜÜRWEHR

au piment

## CHF 39.– par personne

Nos fondues au fromage sont servies avec du pain.

Sur demande : un petit verre de Marc de Thomas Marugg (42% vol.) ou de Kirsch (37,5% vol.) · CHF 5.–

## Accompagnements au choix

SELON VOS ENVIES

| | |
|---|---|
| Pommes de terre en robe des champs | **par portion CHF 5.–** |
| Ananas | **par portion CHF 5.–** |
| Morceaux de légumes | **par portion CHF 5.–** |
| Légumes marinés au vinaigre | **par portion CHF 5.–** |
| Jambon cru | **par portion CHF 18.–** |
| Aiguillettes de poulet croustillantes en tempura | **par portion CHF 9.–** |
| Lanières de porc panées | **par portion CHF 9.–** |

CHUTNEE IM SCHLOSS · SCHLOSS RAGAZ

Une soirée fondue exceptionnelle dans le tunnel historique du château

# *Les expériences partagées*

Sur réservation préalable:
**du lundi jusqu'à jeudi**
de 18 hrs
pour deux personnes ou plus ayant la même sélection

## Thali indien

Tout dans uns seule assiette, à volonté
à consommer au restaurant

Entrée, plats indiens, riz basmati,
yoghurt nature, pain plat et un dessert au menu.

par personne CHF 55.00

**Votre sélection:**
Thali avec 4 plats végétariens
**ou** Thali comprenant 1 plat de viande et 1 plat de poissant + 2 plats végétariens
**ou** Thali avec 2 plats de viande + 2 plats végétariens

par table, et à partir de 2 personnes

## *Maharaja Menü* à partir de 18 hrs

*Buffet de table indien surprise*
à consommer au restaurant

Nous vous surprenons avec une entrée servie,
un buffet de table à discrétion
avec deux plats de viande, un plat de poisson,
deux plats végétariens, du riz basmati, des
sauces, des papadums, du yaourt nature et
un dessert de menu servi.

par personne
CHF 68.00

# *Spécialités d'automne*

## EN ENTRÉE

| | | |
|---|---|---|
| Mâche avec œuf et lard C | CHF | 14.00 |
| Soupe crémeuse à la citrouille maison VE, G<br>avec des graines de citrouille grillées et de l'huile de graines de citrouille | CHF | 11.00 |

## PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|---|---|---|
| Tagliatelles avec de la sauce aux potiron et noix VE, A, C, G | CHF | 26.00 |
| Tagliatelles avec de la sauce aux potiron et noix A, C, D, G<br>avec filet de sandre frit | CHF | 38.00 |
| Lanières de chevreuil à la sauce aux cèpes A, B, C, G, L, O<br>Spaetzle au fromage blanc, chou rouge et châtaignes | CHF | 46.00 |
| Assiette végétarienne d'automne A, B, C, G, L, O<br>Spaetzle au fromage blanc, sauce aux cèpes, chou rouge et châtaignes | CHF | 32.00 |

## INDIEN SAUVAGE

| | | |
|---|---|---|
| Cerf «Kerala» LF, GF 🌶🌶<br>Ragoût de venaison à la mode du sud de l'Inde avec poivre frais, gingembre, feuilles de curry fraîches et cocos<br>servi avec spaetzle au fromage blanc, chou rouge et châtaignes | CHF | 42.00 |

## DESSERTS

| | | |
|---|---|---|
| Portion de vermicelles, meringues et crème fouettée VE, C, E, F, G | CHF | 13.00 |
| Coupe Nesselrode VE, C, E, F, G<br>Vermicelles, meringues, glace vanille et chantilly | CHF | 15.00 |

# *En entrée*

| | | |
|---|---|---|
| Salade verde VE | CHF | 9.00 |
| Salade mixte VE | CHF | 11.00 |

**Choisissez ensuite la vinaigrette de votre choix.**
français C balsamico C mangue C

| | | |
|---|---|---|
| Soupe au gingembre et à la citronnelle VE, A, C, G | CHF | 10.00 |
| Soupe Mulligatawny VE, O Soupe indienne au riz et aux lentilles | CHF | 10.00 |
| Papadums VG, LF, A (peut contenir des traces de gluten) avec chutney de mangue<br>Croustillant à base de farine de pois chiches et de lentilles | CHF | 6.00 |
| Samosa (1 pièce) avec sauce au tamarin aigre-douce VG, LF, A<br>Chaussons cuits au four, farcis de pommes de terre, de legumes, verts pois, noix de cajou, raisins secs et épices indiennes | CHF | 11.00 |
| Chicken Samosa (1 pièce) avec sauce au tamarin aigre-douce LF, A<br>Pâtisserie maison fourrée au poulet et aux épices indiennes | CHF | 12.00 |
| Mini Samosa (2 pièces) avec sauce au tamarin aigre-douce VE, LF, A<br>Chaussons végétariens cuits au four et farcis d'épices indiennes | CHF | 12.00 |
| Mini Rouleaux de printemps végétariens (4 piéces)<br>avec sauce chili sucrée VE, A, B, C, D, F, M | CHF | 12.00 |
| Vegi pakora (5 pièces) avec sauce au tamarin aigre-douce VE, A, O<br>Boulettes de légumes aux épinards, chou-fleur, oignons et pommes de terre, cuites dans une pâte de pois chiches | CHF | 12.00 |
| Assiette d'apéritif VE, A, B, C, D, F, M<br>2 mini rouleaux de printemps, 2 Mini-Samosa, 2 Veg Pakora et Papadums | CHF | 19.00 |
| Crevettes tigrées noires à l'indienne (3 pièces) VE, B, M, O<br>servi avec un chutney de mangue doux | CHF | 19.00 |

# *Pour nos petites princesses et pirates*

| | | |
|---|---|---|
| Pommes frites VG, LF, A (Peut contenir des traces de gluten) | CHF | 7.00 |
| 4 nuggets de poulet avec pommes frites A, C | CHF | 14.00 |
| Escalope de porc à la crème avec pommes frites A, C, G | CHF | 17.00 |
| Mango Chicken Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée servi avec du riz basmati GF, G | CHF | 22.00 |
| Portion de légumes mélangés VE, LF, GF | CHF | 8.50 |

# *Classiques connus*

| | | |
|---|---|---|
| Rôti de viande hachée maison, au jus de vin rouge A, C, M, G<br>Légumes et purée de pommes de terre | CHF | 29.00 |
| Poisson Sweet'n'Sour A, D<br>Poisson sandre croustillant en sauce aigre-douce, servi avec du riz basmati | CHF | 29.00 |
| Poulet Sweet'n'Sour A<br>Poulet croustillant en sauce aigre-douce, servi avec du riz basmati | CHF | 29.00 |
| Cordon bleu de porc avec jambon cru et fromage de montagne<br>Légumes et pommes frites A, C, G, L | CHF | 36.00 |
| Entrecôte de bœuf grillée, sauce au vin rouge et aux herbes G, L<br>Légumes et pommes frites | CHF | 48.00 |

# *Tarte flambée*

| | | |
|---|---|---|
| Tarte flambée classique A, G, O<br>gratiné avec de la crème fraîche, du lard, des oignons et du fromage | CHF | 18.00 |
| Tarte flambée indienne A,G<br>gratiné à la crème fraîche, au curry de poulet, au chili frais, aux oignons et au fromage | CHF | 18.00 |
| Tarte flambée „moitié-moitié" A, G, O<br>½ classique und ½ indienne – pour ceux qui ne peuvent pas voter | CHF | 19.00 |
| Tarte flambée végétarienne VE, A, G<br>gratiné à la crème fraîche, aux légumes, aux oignons et au fromage | CHF | 19.00 |
| Tarte flambée sucrée VE, A, G<br>avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle | CHF | 19.00 |

# *Spécialités indiennes*

**Remarque** sur la dégustation :

Tous les plats indiens sont servis dans **de petits bols** afin que vous puissiez déguster les plats des autres. **Commandez vos accompagnements préférés** (voir page suivante).
Nos délicieux naans cuits au four tandoor sont disponibles les vendredis et samedis.

| | | |
|---|---|---|
| Curry de légumes VE, LF, GF, M un moment fort pour chaque végétarien | CHF | 27.00 |
| Veg Sambar VG, GF, M Plat de légumes aux lentilles | CHF | 28.00 |
| Palak Paneer VE, G, O<br>Fromage frais tendre avec une sauce crémeuse aux épinards et au curry | CHF | 28.00 |
| Paneer Lavabdar VE, G, O<br>Fromage à la crème doux avec sauce au curry, miel et crème | CHF | 28.00 |
| Tikka Ravioli A, C, G, M, O<br>Nos raviolis farcis au poulet Tikka Tandoori et au fromage frais avec une sauce masala crémeuse et savoureuse | CHF | 30.00 |
| Chicken Curry LF, GF, M Ragoût de poulet classique | CHF | 29.00 |
| Mango Chicken GF, G<br>Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée, crème et noix de cajou | CHF | 31.00 |
| Butter Chicken GF, G<br>Tendres morceaux de poulet à la sauce crémeuse au curry de noix de cajou | CHF | 31.00 |
| Chicken Tikka Masala GF, G, M<br>Tendres morceaux de poulet marinés aux épices, accompagnés d'un curry de tomates racé aux poivrons et aux oignons | CHF | 33.00 |
| ***Nourriture de saison*** Cerf «Kerala» LF, GF<br>Ragoût de venaison à la mode du sud de l'Inde avec poivre frais, gingembre, feuilles de curry fraîches et cocos | CHF | 34.00 |
| Beef Cocos LF, GF<br>Ragoût de boeuf dans une sauce douce au lait de coco et au curry | CHF | 33.00 |
| Beef Pepper Fry LF, GF<br>Ragoût de boeuf épicé avec feuilles de curry fraîches, poivre, épices fines | CHF | 34.00 |
| Lamm Curry LF, GF Ragoût d'agneau à l'indienne | CHF | 34.00 |
| Lamm Palak A, G Tendres morceaux d'agneau à la sauce épinards-curry | CHF | 35.00 |
| Fisch Malabar (Filet de poisson selon l'offre du jour)) LF, GF, D<br>dans une sauce au lait de coco et au curry | CHF | 34.00 |
| Prawn Masala LF, GF, B<br>Crevettes géantes assaisonnées de piment, de tomates et d 'oignons | CHF | 42.00 |

# Accompagnements au choix

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| petit paratha pain plat | VE, A, C, G | 2 pièces | CHF | 7.00 |
| Riz basmati | VG, LS, GF | portion | CHF | 4.50 |
| Daal portion de lentilles jaunes | VG, LS, GF | portion | CHF | 11.00 |

## Disponible les vendredis et samedis soir:

# Spécialités de tandoor

## Du four d'argile indien original

Dans l'assiette chaude du sizzler, sur un lit de légumes composé de chou, de carottes et de courgettes, accompagné d'un chutney de yaourt à la menthe rafraîchissant

Chicken Tikka Tandoori GF, G, M, O — CHF 33.00
Morceaux de poulet grillés et tendres, marinés au yaourt et aux épices indiennes

Chicken Methi Malai Tikka GF, G, H, O — CHF 33.00
orceaux de poulet marinés avec de la noix de coco râpée
noix de cajou, fenugrec et crème

Carré d'agneau Tikka LF, GF, M, O — CHF 40.00
Morceaux de selle d'agneau marinés à l'indienne

Jinga Tandoori GF, B, O — CHF 39.00
Crevettes géantes grillées et marinées à l'indienne

Mixed Tandoor GF, B, G, H, M, O — CHF 46.00
Vous voulez goûter à tout ? Alors c'est exactement ce qu'il vous faut.

## Disponible les vendredis et samedis soir:

# Pain "Naan"

## Du four d'argile indien original

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pain naan nature | avec du beurre | VE, A, C, G | CHF | 5.00 |
| Naan à l'ail | à l'ail | VE, A, C, G | CHF | 6.00 |
| Naan au fromage | au fromage | VE, A, C, G | CHF | 7.00 |
| Masala Naan | avec oignons et piment | VE, A, C, G | CHF | 7.00 |

# Buffets indiens à prix découverte

Tous les mercredis
de 11.30 hrs jusqu'à 13.15 hrs

## buffet déjeuner indien

Buffet de salads, plat de viande, de poisson et végétarien, riz basmati, papadums, chutney et sauce chili

par personne
CHF 27.00

Chaque premier samedi soir du mois
à partir de 18.30hrs

## Buffet indien du dîner

Buffet de salades et d'entrées, plats de viande, de tandoor, de poisson et végétariens, riz basmati, papadums, chutney, sauce chili et dessert de menu servi

par personne
CHF 58.00

# Suprendre quelqu'un

*Parfait pour un rendez-vous, un anniversaire ou simplement pour dire « merci »:*

## Ambiance aux chandelles

Offrez-vous, à vous et à votre compagnon, une soirée inoubliable avec nous, décoration soignée, ambiance chaleureuse aux chandelles et une bouteille de 3,75 dl de vin mousseux exquis offerte.

Supplément CHF 49.00

# *Douce finale*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Salade au fruits VE, LF, GF | | CHF | 11.00 |
| Muesli pour bircher VE, A, G, H | | CHF | 8.00 |
| Gâteau au chocolat VE, A, C, E | par pièce | CHF | 6.00 |
| « Gâteau combiné » VE, A, C, E, G<br>Gâteau au chocolat chaud<br>servi avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée | | CHF | 10.00 |
| Banana Split VE, C, G, E, F<br>Bananes fraîches, glace à la vanille, sauce au chocolat et crème fouettée | | CHF | 12.00 |
| Shrikhand VE, GF, G<br>Dessert au yaourt avec du citron, de la cardamome et du safran | | CHF | 9.50 |
| Dessert indien «Gulab Jamun» VE, A, G<br>Boules de lait cuites dans un sirop de sucre,<br>servies avec une boule de glace à la vanille | | CHF | 12.00 |
| Kaiserschmarrn VE, A, C, E, G, O<br>accompagné d'une compote de pruneaux O, P | | CHF | 14.00 |
| Tarte flambée sucrée VE, A, G<br>avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle | | CHF | 19.00 |
| Nos variétés de glaces VE, GF, C, G<br>Arôme vanille, fraise, chocolat, café et pistache | Boule | CHF | 4.00 |
| Portion de crème fouettée VE, GF, G | | CHF | 1.00 |
| Portion de sauce au chocolat VE, G, E, F | | CHF | 1.00 |
| Sorbet VG, LF, GF,<br>Citron ou mangue | | CHF | 4.00 |
| avec du vin mousseux ou de la vodka | | CHF | 11.00 |
| Dessert pour les enfants Coffre aux trésors<br>glacé au vanille et chocolat | | CHF | 5.00 |

## Nos partenaires régionaux et suisses

| | |
|---|---|
| Fruits, légumes, salades, glaces | Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz |
| Produits laitiers | Milchzentrale, Bad Ragaz & Ecco-Jäger, Bad Ragaz |
| Viande et produits carnés | Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz<br>Metzgerei Kalberer, Wangs |
| Poisson frais et produits de poisson | Rageth, Landquart |
| Grains de café | Cafina, Zofingen |
| Autres partenaires | Weingut Thomas Marugg, Fläsch<br>Brauerei Locher, Appenzell<br>Appenzeller Alpenbitter AG<br>GOBA Gontenbad<br>Caratello Weine |

## Déclaration d'origine

| | |
|---|---|
| Viande de porc | Suisse |
| Viande de boeuf | Suisse, Australie, Paraguay |
| Viande de poulet | Suisse |
| Viande d'agneau | Nouvelle-Zéland, Australie, Irlande |
| Viande de veau | Suisse |
| Poissons et fruits de mer | Suisse, Allemagne, Vietnam, Indonésie |

## Les 14 allergènes

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | GLUTEN | H | FRAIS D'ECHELLE |
| B | CRUSTACES | L | VENTE |
| C | OEUFS | M | MOUTARDE |
| D | POISSON | N | SESAM |
| E | BOURGES DE TERRE | O | SULFITE |
| F | SOJA | P | LUPINS |
| G | LAIT | R | PLUS DOUX |

## Régimes spéciaux

VE: végétarien VG: végétalien LF: sans lactose GF: sans gluten

Le piquant du plat

Les épices de la cuisine Indienne sont très intenses et aromatique.
La perception de la netteté est individuelle.

Veuillez informer nos collaborateurs de vos éventuelles intolérances et allergies. Les prix sont en CHF, TVA incluse.

*Nous serions heureux de vous conseiller individuellement et personnellement sur l'organisation de votre fête anniversaire, dîner de Noël, événement de club, de votre fête d'entreprise, de votre mariage ou de votre baptême.*

Chutnee
IM SCHLOSS RAGAZ

Schloss-Strasse 1, 7310 Bad Ragaz
restaurant@hotelschlossragaz.ch
Tel. 081 661 23 45

deliza.
DIE GENUSS GMBH