



Liebe Gäste

Ein Besuch in der Taminaschlucht bringt Sie ins Staunen und gibt Appetit...

Geniessen Sie bei einem Besuch mit Gleichgesinnten, Freunden, Familie oder Geschäftsfreunden auch Kulinarisches aus der bekömmlichen Küche des Alten Bad Pfäfers.

Sie erreichen das Alte Bad Pfäfers wie folgt:

- In 1 Stunde zu Fuss von Bad Ragaz aus - immer dem Fluss Tamina entlang (4,5 km leicht steigender Wanderweg)
- In 15 Minuten Busfahrt mit dem Schluchtenbus ab Bahnhof Bad Ragaz. Reservationen für Gruppen und Extrafahrten unter Tel. 081 302 23 85 | gessinger.ag@spin.ch
- In 1 Stunde von Bad Ragaz aus mit der Pferdekutsche. Reservationen für Gruppen über Rössliposcht unter Tel. 081 302 31 75 | nadja.bantli@gmx.ch
- Für Übernachtungen empfehlen wir Ihnen das Hotel Schloss Ragaz in Bad Ragaz. Reservationen unter Tel. 081 303 77 77 | info@hotelschlossragaz.ch

Schlucht- und Museumsführungen für max. 20 Personen pro Gruppe CHF 125 / 90 Min. können unter folgender Adresse gebucht werden: fuehrungen@altes-bad-pfaefers.ch.

Der Eintritt für die Schlucht wird vor Ort direkt bei der Führerin einkassiert (CHF 4 pro Person). Für die Führungen wird bei jedem Wetter gutes Schuhwerk und Regenschutz benötigt. Zuschlag CHF 25 ausserhalb des offiziellen Busfahrplans des Schluchtenbusses.

Wir heissen Sie unter den geschichtsträchtigen Gewölben des Alten Bad Pfäfers ganz herzlich willkommen.

Patrick Zettel,
und alle Mitarbeiter/Innen

Ein einmaliges Erlebnis: reservieren Sie Ihren exklusiven Abendanlass (ab min. 25 Personen und CHF 50 Menüpreis) bei uns im Alten Bad Pfäfers!



Unsere Räumlichkeiten:

Gaststube : Für individuelle Tischreservierungen (Tagesmenü oder à la carte)

Alte Küche : Ideal für Aperitifs bis 80 Personen um den alten Küchenherd

Barocksaal : Bankette und Empfänge bis zu 150 Personen

Gartenterrasse: für Aperitif und Zvieri beim Quellbrunnen

Seminarräumlichkeiten: Abt Jodok Saal
Saal mit bis zu 80 Plätzen

Fürstenzimmer
Kleiner Saal mit bis zu 40 Plätzen

Abt Bonifaz Zimmer
Sitzungszimmer mit bis zu 8-12 Plätzen

Zahlungsmodalitäten für Gruppen :

- Generell wird eine Gesamtrechnung auf der Verrechnungsbasis erstellt.
- Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 2 Tage vor Anlass bekannt gegeben werden.
- Bei Rechnungsstellung inklusive Führung- und Schluchteneintritt werden zuzüglich CHF 20 als Administrations- und Buchungsaufwand verrechnet.



Kleine Aperitif-Häppchen

(Mindest-Bestellmenge je Sorte 10 Stück)

Aperitif „Taminatal eifach“ Käsewürfel, Birnenbrot, Trauben, hausgemachte Chips	pro Pers.	6.50
Aperitif „Schlucht mol anders“ Salsiz, Käsemousse auf Birnenbrot, zweierlei Brotwürfeli	pro Pers.	7.50
Belegte Baguettebrötli: Schinken, Rohschinken, Salami, Käse, Spargel, Ei, Thon	pro Stück	3.50
Toastbrötli (zweigeteilt) Rindstatar, Rauchlachs, Rauchforelle	pro Stück	6.50
Gemüestäbchen mit Sourcream im Glas	pro Stück	4.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	4
Kleines Birnenbrot mit Käsemousse	pro Stück	3.50
Gurkenrondelle mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	2.50

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Restaurant Altes Bad Pfäfers

Postfach 3, 7310 Bad Ragaz, Telefon 081 302 71 61, info@altes-bad-pfaefers.ch, www.altes-bad-pfaefers.ch

IBAN: CH61 0078 1622 3887 7200 0

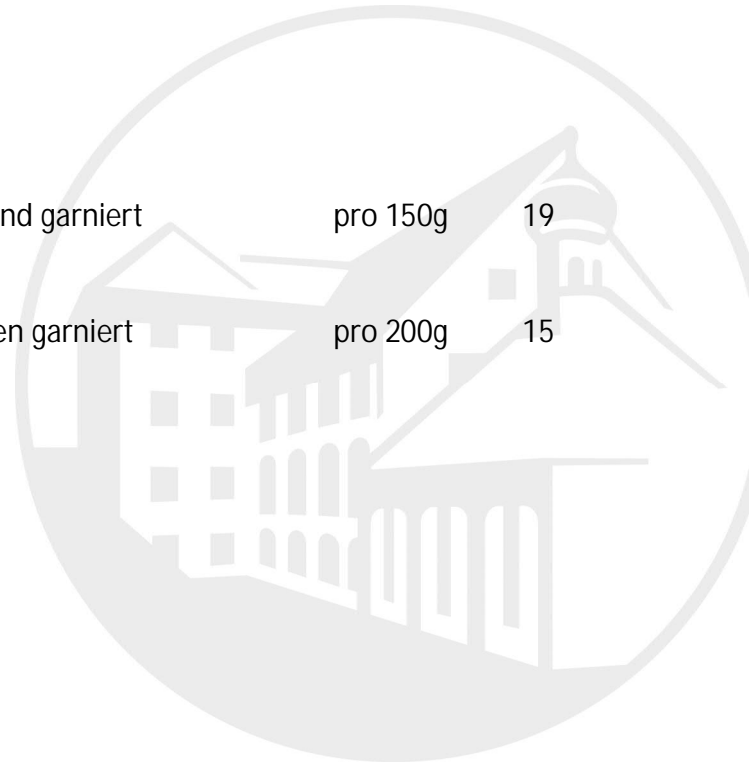


Warme Häppchen

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder auch Vegi	pro Stück	15
Schinkengipfeli	pro Stück	4.50
Chäschüechli	pro Stück	4.90
Gedörrte Speckpflaumen	pro Stück	3

Aperitif auf Platten oder „Zvieri“ / Vesper

Bündner Trockenfleischspezialitäten gemischt und garniert	pro 150g	19
Regionale Käseplatte mit Birnenbrot und Trauben garniert Dazu feins Winzerbrot (Mehrkorn)	pro 200g	15



Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Restaurant Altes Bad Pfäfers

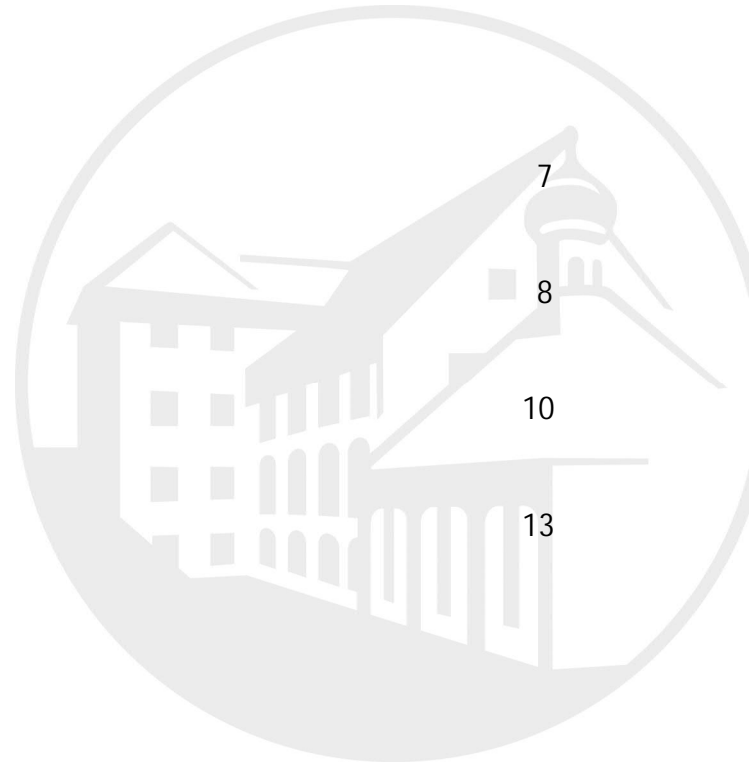
Postfach 3, 7310 Bad Ragaz, Telefon 081 302 71 61, info@altes-bad-pfaefers.ch, www.altes-bad-pfaefers.ch

IBAN: CH61 0078 1622 3887 7200 0



Vorspeisen und Suppen

Salatvariationen:	Grüner Blattsalat	8
	Gemischter Salat	10
	Französische oder Italienische Salatsauce	
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Brotwürfelchen mit französischer Salatsauce		9
Büffelmozzarella serviert auf bunten Blattsalaten, Balsamico und Olivenöl		12
Rauchfischsteller mit Salatbouquet		18
Bouillon mit Flädli		7
Kürbissamtcremesuppe		8
Portaser Rieslingcremesuppe		10
Gerstensuppe mit Salsiz-Spiessli		13



Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Restaurant Altes Bad Pfäfers

Postfach 3, 7310 Bad Ragaz, Telefon 081 302 71 61, info@altes-bad-pfaefers.ch, www.altes-bad-pfaefers.ch

IBAN: CH61 0078 1622 3887 7200 0



Hauptspeisen

Äplermaccaronen	19.50
Hörnli & Ghackets mit Ragazer Öpfelmues	22
Capuns mit Speck oder als Vegetarische Variante	24
Grosi's Hackbraten mit Kartoffelstock	26
Gebratene Pouletbrust mit Butternudeln an Rahmsauce	24
Gespickter Rindsschmorbraten auf Blauburgunderreduktion	26
Gebratenes fangfrisches Forellenfilet mit Bergkräutern	27
Schweinsfilet im Speckmantel und Rahmwirsing	31
Doppeltes Rinds Entrecote „Tagliata“ mit Kräuterbutter	34
Rehpfeffer mit klassischer Wildgarnitur	34
Hirschmedaillon mit Spätzli und Rotkraut	37

Unsere Beilagen nach Ihrem Geschmack:

Butternudeln, huusgmachtli Spätzli, Reis oder Kartoffelstock

Restaurant Altes Bad Pfäfers

Postfach 3, 7310 Bad Ragaz, Telefon 081 302 71 61, info@altes-bad-pfaefers.ch, www.altes-bad-pfaefers.ch

IBAN: CH61 0078 1622 3887 7200 0



Öppis Süasses

Unser Desserthit:

Café Gourmet „chez Patrick“

Kaffee oder Tee mit kleinen hausgemachten Süssigkeiten
(gefrorenes, gebackenes, fruchtiges)

CHF 13 inkl. Kaffee/Tee

Kuchen Torten	ab	6
Caramelköppli mit Früchtegarnitur		8
Nasser Apfelkuchen mit Vanilleeis		9
Vanilleeis mit Waldbeerenragout		9
Zitronensorbet mit „besoffenen“ Erdbeeren		9
Rötelparfait mit „Schluchtengarnitur“		11

Nichts Passendes unter unseren Vorschlägen?
Kein Problem – teilen Sie uns Ihre Wünsche mit! Wir sind gerne für Sie da.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Restaurant Altes Bad Pfäfers

Postfach 3, 7310 Bad Ragaz, Telefon 081 302 71 61, info@altes-bad-pfaefers.ch, www.altes-bad-pfaefers.ch

IBAN: CH61 0078 1622 3887 7200 0