



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. 25 Personen pro Gruppe CHF 100 / 90min. können unter folgender Adresse gebucht werden: fuehrungen@altes-bad-pfaefers.ch.

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

Patrick Zettel,
und alle Mitarbeiter/Innen

ABENDANLÄSSE :

**Reservieren Sie Ihren exklusiven Abendanlass ab 25 Personen bei uns im Alten Bad Pfäfers!
Auch in Kombination mit der Lichtshow LIGHT RAGAZ.**

Wir beraten Sie gerne !



Unsere Räumlichkeiten:

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

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

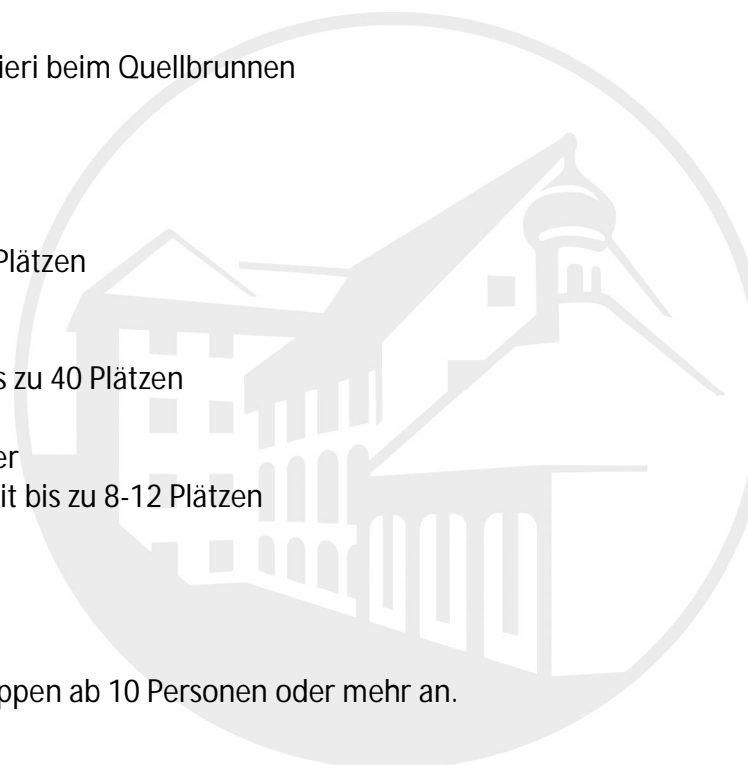
Barocksaal : Bankette und Empfänge bis zu 150 Personen

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

Aperitif und Menüvorschläge bieten wir für Gruppen ab 10 Personen oder mehr an.





Spiischarte:

Taminataler Gerstensuppe		12
Tagessuppe		11
 Chlina grüana Salot vorus oder gmischt	8	9
Bündnerplättli mit Trockenfleisch und iheimischa Chääs	pro Pers.	19
Goldigi Röschti us Ragaz mit Speck und Spiegelei		18
 Äplermacrona us im Muttli serviert		21
 Spätzlipfanna mit Gmüas		19
Garnierte Siedfleischsalat vom Rindshohrücken		21
St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röschti		22
Pouletbrüschkli an Orangensauce und Spätzli		27
Grosi's Hacktätschli mit Knöpfli, Gmüas und Ragazer Öpfelmuess		26
Fitnessteller mit Pouletbrüstli oder Rindsentrecote	27	34
Gebratenes fangfrisches Forellenfilet mit flüssigem Butter Kartoffelsalat mit Radieschen		27
Schweins-Cordon Bleu mit Pommes frites und Tagesgemüse		29
Rinds-Entrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites, Gmüas		38
Plättli zum selber schniida: a Salsiz & a Mocka iheimischa Chääs, Wasserbüffel Rauchwurst us Sevelen mit Winzerbrot (denkt für 2 Persona)		26

Öppis Süasses

Unser Desserthit:

Café Gourmand „chez Patrick“

Kaffee oder Tee mit kleinen hausgemachten Süssigkeiten
(gefrorenes, gebackenes, fruchtiges)
CHF 13 inkl. Kaffee oder Tee

Kuchen | Torten aus der Vitrine ab 6

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