



Hannes Barandun  
Bahnhofstrasse 21  
7260 Davos Dorf  
Telefon: +41 79 413 04 33  
E-Mail: barandun.h@bluewin.ch  
www.gc-graubuenden.ch / gcgr

London, 28. Juli 2025

## Einladung

Liebe Freunde gehobener Gastronomie

Ich lade Sie bei unserem jährlich wiederkehrenden Besuch im Grand Resort Bad Ragaz, an der Bernhard-Simon-Strasse, in 7310 Bad Ragaz, zu einem Barbecue ein.

Vorgängig erleben wir eine Führung durch die Räumlichkeiten des Grand Resorts Bad Ragaz.

## Sonntag, 14.9.2025: Barbecue im Grand Resort Bad Ragaz

Betriebsbesichtigung	: 11.30 Uhr Bei der Rezeption (Haupteingang) des Grand Resort Bad Ragaz
Barbecue	: 12.30 Uhr im Grand Resort Bad Ragaz, in 7310 Bad Ragaz
Anmeldung	: Bis spätestens Samstag, den 30. August 2025
Dresscode	: Dem Niveau des Grand Resort Bad Ragaz angepasst

Ich freue mich sehr, zusammen mit euch erneut am BBC im Grand Resort Bad Ragaz teilnehmen zu dürfen.

Wir können uns einmal mehr einen eindrücklichen Event mit Köstlichkeiten aus der Küche des Quellenhofes und einer einzigartigen Atmosphäre zu Gemüte führen.

Dies gibt uns die Möglichkeit in stilvoller Umgebung des Grand Hotel Hof Ragaz zu verweilen, zu schlemmen und zu geniessen.

Herzliche Grüsse

Gourmet-Club Graubünden

Euer Hannes

### Nächste Meetings:

25.10.2025 : Hotel Carlton, in 8001 Zürich / Führung bei Linth & Sprüngli, 8802 Zürich

25.11.2025 : Restaurant zum Gupf, in 9038 Rehetobel / Führung bei Lütolf Spezialitäten AG, in 9430 St. Margrethen

07.12.2025 : Restaurant Le Murenberg, 4416 Bubendorf / Besichtigung moderner Wohnungen mit Minergie P



## **Barbecue**

### **Vorspeisenbuffet**

*Gazpacho und Kalte Gurkensuppe  
California-Rolls, Nigiri- und Maki-Sushi, Sashimi, eingelegter Ingwer und Wasabi  
Tempura-Krevetten, Dim Sum und vegetarische Frühlingsrollen mit Shanghaisauce  
Eingelegte Antipasti, verschiedene Salate und Brote  
Diverse kalte Fischmedaillons, Galantinen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln  
Rauchfische, eingelegte Krevetten, marinierte Gambas und gefüllter Hummer  
Bündner Spezialitäten mit Garnituren und dreierlei Melonen  
Rehrücken, Hirschfilet, Lammkoteletten und kaltes Geflügel  
Mariniertes Siedfleisch, Vitello tonnato, Rindfleischtatar und Carpaccio-Auswahl  
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Chutneys, verschiedene Pasteten  
und vegetarische Terrinen*

### **Hauptgang**

*Roastbeef mit Sauce béarnaise und Kalbrücken mit Jus  
Spanferkel mit Apfel-Rosmarinsauce  
Lammkarree, Kalbsbratwurst und Poulet Schenkel  
Zigeunerschinken, Rindszunge und Tafelspitz  
Entenbrüstli, Poulet-und Rindfleischspiessli  
Gambas und Seeteufel  
Grosse Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree  
Spätzli, Rotkraut, Reis  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm Mandelkroketten und Wedges*

### **Dessert**

*Frischer Fruchtsalat und exotische Früchte mit Beeren  
Katalanische Creme, Caramel und gebrannte Creme  
Zweierlei Schokoladenmousse und verschiedene Früchtemousse  
Kleine Fingerfood-Leckereien, Panna cotta und Tiramisù  
Creme- und Früchteschnitten, Eclairs  
Diverse Terrinen, Tartelettes, Kuchen und Torten  
Verschiedene Fruchtsaucen, Eis und Friandises  
Meringue und Schlagrahm und warme Süssspeisen mit Vanillesauce vom Patissier  
Auswahl von Hart-, Weich-, Weiss- und Blauschimmel-Käse  
Früchte- und Feigenbrot*



***Grand Resort Bad Ragaz***



***Terrasse Olive d'Or***







## **Anmeldung BBC vom 15.9.2025**

**Barbecue im Grand Resort Bad Ragaz, 7310 Bad Ragaz**  
**Betriebsbesichtigung**



*Executive Chef Nadine Wächter*

### **Mitglieder:**

Name / Vorname: .....

Name / Vorname: .....

### **Anmeldung:**

*Bis spätestens Samstag, 30. August 2025*

*Ich bitte Sie, sich schriftlich oder mit E-Mail ([barandun.h@bluewin.ch](mailto:barandun.h@bluewin.ch)) anzumelden.*