



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 Gänseleberterrine 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) anzumelden.