

Speisekarte

Antipasti – Vorspeisen - Starters

Insalata di spinaci con lardo, funghi, pecorino e crostini all'aglio Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch Croûtons 20 Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons ohne Speck 
Insalata mista con frutta estiva  Gemischter Salat mit sommerlichen Früchten 15 Mixed salad with summer fruits
Bocconcini di bufala con pomodorini e basilico  Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum 20 Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil
Tagliere di prosciutto di San Daniele servito con pane fresco e olio d'oliva San Daniele Schinken serviert mit frischem Brot und Olivenöl 28 San Daniele ham served with fresh bread and olive oil
Insalata di polpo con sedano, taggiasche olive, patate, erbe fresche e olio al limone Pulposalat mit Sellerie, Taggiasche Oliven, Kartoffeln, frischen Kräutern an Zitronenöl 34 Pulpo salad with celery, taggiasche olives, potatoes, fresh herbs and lemon oil
Vitello Tonnato Dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce mit Kapern 34 Thinly sliced veal with tuna sauce and capers
Zuppa fredda di cetrioli con gamberetti e Crème fraîche Kalte Gurkensuppe mit Crevetten und Crème fraîche 17 Cold cucumber soup with shrimps and Crème fraîche
Minestrone  Gemüsesuppe 17 Vegetable soup

Pasta – Pasta - Pasta

Penne “alla Bettola” 	
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka	28
Penne with spicy tomato cream sauce with vodka	
Spaghetti “Zia Teresa” con zucchini e gamberi	
Spaghetti “Zia Teresa” mit Zucchetti und Crevetten	32
Spaghetti “Zia Teresa” with zucchini and shrimps	
Ravioli di ricotta di bufala e spinaci al burro, salvia e scaglie di Grana Padano 	
Ravioli mit Büffelricotta und Spinat, mit Butter, Salbei und Grana Padano Splitter	28
With Ricotta and spinach stuffed Ravioli with butter, sage and Grana Padano flakes	
Gnocchi di patate viola con crema di burrata, melanzane affumicate e pomodori confit	
Lila Kartoffel Gnocchi an Burrata Crème mit geräucherten Auberginen und Tomaten Confit	26
Purple potato gnocchi with burrata cream, smoked eggplant and confit tomatoes	
Tagliatelle al ragù “alla Bolognese”	
Tagliatelle mit Rindhackfleisch	29
Tagliatelle with minced meat ragù alla	

Schon gewusst:

Der Begriff “al dente” wurde in Neapel geprägt. Neapel war jahrhundertlang das Zentrum der italienischen Pasta Produktion: die Nudeln waren hier verhältnismässig günstig und wurden bereits im 16. Jahrhundert von Strassenhändlern an das Volk verkauft. Weil es dabei schnell gehen musste, wurden sie nicht weich, sondern nur wenige Minuten und bissfest gekocht. Allmählich verbreitete sich diese Praxis in ganz Italien. Der Begriff “al dente” tauchte im Italienischen erstmals 1918 auf.

Alle Pastagerichte auch als Vorspeise “Primi Piatti” erhältlich.

Pesci – Fisch – Fish

I secondi piatti sono serviti con verdura.

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert.

All main courses are served with vegetables.

Filetti di Trota Svizzera al burro, mandorle e rum
Schweizer Forellenfilets mit Butter, Mandeln und Rum 49
Filets of swiss trout with butter, almonds and rum

Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino
Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chilli 48
Prawns in garlic, oil and chilli

Unsere Fischspezialitäten ab 2 Personen:

Branzino in crosta di sale marino (da 2 persone)
Wolfsbarsch in Meeressalzkruste (ab 2 Personen) pro Person 56
Seabass in a crust of sea salt (from 2 people on)

Orata alla griglia con erbe fresche (da 2 persone)
Grillierte Dorade mit frischen Kräutern (ab 2 Personen) pro Person 54
Grilled sea bream with fresh herbs (from 2 people on)

Sogliola selvatica alla mugnaia
Seezunge Wildfang nach „Müllerinen Art“ pro Person 70
Wild sole meunière style

Pesce del giorno
Tagesfisch vom Wagen Tagespreis
Fish of the day

Carni – Fleisch – Meat

I secondi piatti sono serviti con verdura.

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert

All main courses are served with vegetables

Filetto di manzo (200 gr) alla brace con burro alle erbe fatto in casa

Rindsfilet (200 gr) vom Holzkohlegrill mit hausgemachter Kräuterbutter 58

Beef fillet tenderloin (200 gr) char-grilled with homemade herb butter

Costolette di agnello all'ammoglio

Lammkoteletts mit roher Tomatensauce, Knoblauch und Basilikum 54

Lamb chops with raw tomato sauce, garlic

Spezialität des Hauses:

Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna,

con salsa al merlot barricato (da 2 persone)

Rindsfilet im Meersalz auf Bio-Bergheu pro Person 64

an feiner Merlotsauce (ab 2 Personen)

Double beef fillet tenderloin in a sea salt crust

on a bed of hay, with a merlot sauce (from 2 people)

Contorni - Beilagen – Sidedishes pro Portion 9

Papatine fritte **Pommes Frites** French fries

Risotti:

Grana Padano **Grana Padano Käse aus dem Laib** Grana Padano

Limone **Zitrone** Lemon

Zafferano **Safran** Saffron

Patatine al forno con rosmarino **Bratkartoffeln mit Rosmarin** Baked rosemary potatoes

Dolci – Desserts - Desserts

Babà al Rum con frutta fresca e panna montata	
Neapolitanischer Hefekuchen mit frischen Früchten und Schlagrahm	13
Neapolitan yeast cake with fresh fruits and whipped cream	
Semifreddo alla “Piña Colada”	
Halbgefrorenes mit “Piña Colada”	16
Semifreddo with “Piña Colada”	
Panna cotta con coulis di frutta	
Panna cotta mit Früchtecoulis	15
Panna cotta with fruit sauce	
Tiramisù della casa 	
Hausgemachtes Tiramisù	15
Homemade tiramisu	
Affogato al caffè	
Vanilleglace mit Espresso	9
Scoop of vanilla ice cream with espresso	
mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto	15
Kugel Glace	5
Vanila Dream / Espresso Crouquant / Swiss Chocolate / Maple Walnut / Fior di Latte / Mint Cocoa / Raspberry & Strawberry Sorbet / Lemon & Lime Sorbet	
Panna montata, Schlagrahm , whipped cream	2
Formaggi italiani	
Italienische Käsevariation serviert mit Früchtebrot, Trauben, Baumnüssen und Feigenchutney	25
Italian cheese plate	
Taleggio, Pecorino Toscano, Gorgonzola	

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

Das Ristorante La Scala eignet sich hervorragend mit seinen diversen Räumlichkeiten für unvergessliche Momente. Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Firmenessen, Sitzungen oder Seminare: Gerne beraten wir Sie persönlich für Ihren Anlass.



Als leidenschaftliche Gastgeber legen wir sehr viel Wert auf Frische, Qualität, Erlebnis und vor allem...

...auf Ihre Zufriedenheit. Teilen Sie mit uns «L'italianità» im La Scala.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Buon appetito!

info@lascalach.ch

+41 (0)55 214 12 22 Restaurant

+41 (0)55 214 12 23 Büro

Barbara Grifa

Administration/Events

Luis Muñoz

Gastgeber



Scannen Sie den QR Code und überzeugen Sie sich selbst für unser Tavolata Angebot.

Herkunft

Wurstwaren: Italien / Schweiz / Spanien
Speck: Schweiz
Rind: Schweiz / Neuseeland / Irland / Schottland / Argentinien
Geflügel: Schweiz / Frankreich
Süßwasserrische : EU / Schweiz
Meeresfische : Mittelmeer / Nordost / Nordpazifik

Schalen- und Krustentiere : Thailand / Südafrika / Argentinien
Alle Gerichte sind mit einer Inhaltstabelle mit möglichen Allergenen oder Unverträglichkeiten deklariert. Bitte fragen Sie bei Bedarf den Service zur Aushändigung. Für eine ausführliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung