

# Speisekarte


## Antipasti – Vorspeisen - Starters

Prosciutto San Daniele dalla Berkel - 100gr 28  
**San Daniele Schinken mit der Berkelmaschine fein geschnitten**  
San Daniele ham finely cut with Berkel

Scaloppa di fegato d'anatra con pan brioche e mele caramellate 34  
**Gebratene Entenleber mit Briochebrot und karamellisierten Äpfeln**  
Duck liver escalope with brioche bread and caramelized apples

Insalata mista del giardino  14  
**Gemischter Gartensalat**  
Mixed salad

Valeriana con caprino, pere, noci e melograno 20  
**Nüsslisalat mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Granatapfel**  
Field salad with goat cheese, pears, walnuts and pomegranate

Bocconcini di bufala con Pomodorini e basilico  19  
**Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum**  
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil



Tatar di manzo con burro e toast – 130g 36  
**Rindstatar mit Butter und Toast**  
Beef tatar with butter and toast

## Minestre – Suppen – Soups

Minestrone  17  
**Minestrone**  
Vegetable soup

Zuppa di lenticchie con Chorizo 18  
**Linsensuppe mit Chorizo**  
Lentil soup with chorizo

## Pasta

Penne "alla Bettola" 	28
<b>Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka</b>	
Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	
Tagliatelle ai porcini 	29
<b>Tagliatelle mit Steinpilzen</b>	
Tagliatelle with porcini mushrooms	
Spaghetti ai gamberi con bisque di astice agli agrumi e olio al dragoncello	32
<b>Spaghetti mit Crevetten, Zitrus Hummerbisque und Estragonöl</b>	
Spaghetti with prawns, citrus lobster bisque and tarragon oil	
Ravioli di vitello con salsa di arrosto	36
<b>Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch und Rosmarinjus</b>	
Veal ravioli with gravy	

## Risotto

Risotto con la coda di bue e carciofi	32
<b>Risotto mit Ochschwanz und Artischocken</b>	
Risotto with oxtail and artichokes	

*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

Filetti di Trota Svizzera al burro, mandorle e rum <b>Schweizer Forellenfilets mit Butter, Mandeln und Rum</b> Fillets of swiss trout with butter, almonds and rum		49
Gamberoni saltati al pepe di Sichuan su crema di Jalapeño e coriandolo <b>Crevetten mit Szechuanpfeffer sautiert auf Jalapeño- und Koriandercrème</b> Prawns sautéed with szechuan pepper on a jalapeño and coriander cream		48

### Unsere Fischespezialitäten ab 2 Personen

Branzino in crosta di sale marino <b>Seebarsch in Meersalzkruste</b> Sea bass in a crust of sea salt	pro Person	56
Orata reale grigliata sulla griglia al carbone con erbe fresche <b>Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern</b> Sea bream royal grilled on the wooden grill with fresh herbes	pro Person	54
Sogliola pesca selvatica “alla mugnaia” <b>Seezunge Wildfang nach “Müllerin Art”</b> Sole wild caught “Müllerin style”	pro Person	70

## Carni – Fleisch - Meat

Filetto di manzo alla brace <b>Rindsfilet vom Holzkohle Grill (200g)</b> Beef fillet Tenderloin on wooden grill		58
Ossobuco di vitello alla Milanese <b>Ossobuco nach Mailänder Art</b> Veal Ossobuco alla Milanese		49
Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna, con salsa al merlot barricato - da 2 persone <b>Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu, mit Merlotsauce - ab 2 Personen</b> Double beef fillet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce - from 2 persons	pro Person	64

I secondi piatti sono serviti con verdura.

**Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert**

All main courses are served with vegetables

## Contorni - **Beilagen** – Sidedishes

pro Portion

9

Patate fritte

**Pommes frites, French fries**

Risotto Grana Padano

**Risotto mit Grana Padano**

**“Parmesan” Käse aus dem Laib**

**Risotto in a wheel of Grana Padano**

**“Parmesan” cheese**

Risotto al limone

**Zitronen Risotto, Lemon risotto**

Risotto allo zafferano

**Safran Risotto, Saffron risotto**

Patate al rosmarino

**Rosmarin Kartoffeln, Rosemary potatoes**

## Dolci – Dessert - Dessert

Semifreddo al Madeira con salsa di mirtilli 	15	
<b>Madeira Halbgefrorenes mit Blaubeersauce</b>		
Madeira semifreddo with blueberry sauce		
Panna cotta con coulis di frutta 	15	
<b>Panna cotta mit Frühtecoulis</b>		
Panna cotta with fruits sauce		
Tiramisù 	15	
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b>		
Homemade Tiramisu		
Gelati / Glacé / Icecream 		
pro Kugel	5	
<b>Vanila Dream / Espresso Crouquant / Swiss chocolate / Maple Walnut / Raspberry &amp; Strawberry Sorbet / Lemon Sorbet</b>		
Crêpes Suzette flambate 	pro Person	28
<b>Crêpes Suzette flambiert</b>		
Crêpes Suzette flambéed		
Affogato al caffè 	9	
<b>Vanilleglace mit Espresso</b>		
Scoop of vanilla ice cream with espresso		
...mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto	15	
Formaggi italiani 	22	
<b>Italienische Käsevariation (Taleggio, Pecorino Toscano, Gorgonzola)</b>		
Italian cheese		

**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**

**Lorenzo Foresti, Gastgeber**

**Alessandro Masia, Küchenchef**

**Barbara Grifa, Administration / Events**

#### **Herkunft**

Wurstwaren: Italien / Schweiz / Spanien

Speck: Schweiz

Rind: Schweiz / Neuseeland / Irland / Argentinien

(kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Süßwasserfische : EU / Schweiz

Meeresfische : Mittelmeer / Nordost / Nordpazifik

Schalen- und Krustentiere : Thailand / Südafrika / Argentinien

Brot: Bäckerei Wick

(Alle Rohstoffe der Backwaren werden aus der Schweiz bezogen)

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