LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Ihr Bankett im La Scala - Feiern mit Amore & Ambiente

Unser Restaurant La Scala, die Säle Belvedere & La Scala Vecchia im zweiten Stock sowie die Vinobar Sottoscala eignen sich hervorragend für unvergessliche Veranstaltungen, wie Geburtstage, Hochzeiten, Firmenanlässe, Sitzung oder Seminar – wir beraten Sie gerne persönlich, um Ihren Anlass einzigartig zu gestalten.

Als leidenschaftliche Gastgeber legen wir grossen Wert auf Frische, Qualität und ein besonderes Erlebnis. Vor allem aber stehen Ihre Zufriedenheit und die Freude an «L'italianità» im Mittelpunkt.

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

Buon appetito – und auf ein Fest, das in Erinnerung bleibt!

Ihr Team im La Scala
Lorenzo Foresti – Gastgeber
Alessandro Masia – Küchenchef
Barbara Grifa – Administration / Events

Kontakt
info@lascala.ch
+41 (0)55 214 12 22 (Restaurant)
+41 (0)55 214 12 23 (Büro)

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

	Stück	Preis (CHF)
Apéro-Vorschläge		
Rohschinken Grissini	Stk.	4
Bruschette	Stk.	3
Crevettenschwänze an Aiolisauce	Stk.	6
Focaccia pugliese con pomodorini	Stk.	3
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	Stk.	4
Lachs Crostini	Stk.	6
Käseküchlein	Stk.	3
Rinds Tatar	Stk.	9
Poulet Satay Spiessli	Stk.	8
Mini Schinkengipfeli	Stk.	4
Schälchen mit Oliven	Stk.	8
Schälchen Grana Padano Käsewürfel	Stk.	8

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden

Menu 1

Zuppa di zucca
Kürbissuppe
Pumpkin soup
***
Saltimbocca di vitello “alla Romana”
con risotto al Grana Padano e verdure di stagione
Kalbs Saltimbocca „alla Romana“
mit Grana Padano Risotto und Saisongemüse
Veal Saltimbocca “alla Romana”
with Grana Padano Risotto and seasonal vegetables
***
Panna cotta con coulis di frutta
Panna cotta mit Früchtecoulis
Panna cotta with fruit coulis
66

Menu 2

Valeriana con funghi trifolati
Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen
Field salat with sauteed mushrooms
***
Filetto di orata in crosta di patate con salsa alle olive Taggiasche
pomodorini e verdure di stagione
Doradenfilet in Kartoffelkruste an Taggiasca Oliven
und Cherry Tomatensauce mit Saisongemüse
Sea bream fillet in a potato crust with Taggiasca olive
and cherry tomato sauce and seasonal vegetables
***
Tiramisù
76

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Menu 3

Zuppa di lenticchie con Chorizo
Linsensuppe mit Chorizo
Lentil soup with chorizo
***
Arrosto di vitello con patate al rosmarino e verdure
Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Roast veal with rosemary potatoes and vegetables
***
Mousse al cioccolato
Schokoladenmousse
Chocolate mousse
78

Menu 4

Burrata con prosciutto di San Daniele
Burrata mit San Daniele Schinken
Burrata with San Daniele ham
***
Risotto alla zucca con castagne, fonduta di Grana
Risotto mit Kürbis, Kastanien, crèmigem Grana Padano Käse
Risotto with pumpkin, chestnuts, creamy Grana Padano cheese
***
Filetto di manzo Angus in sale marino e fieno di montagna con salsa al Merlot, Gratin di patate e verdure
Angus Rindsfilet in Meersalz und Bergheu mit Merlot Sauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse
Whole double beef Angus tenderloin in a sea salt crust, baked on mountain hay, served with Merlot sauce, potato gratin and vegetables
***
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia
Schokoladenküchlein mit Vanilleeis
Chocolate cake with vanilla ice cream
105

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza

Family Menu

Insalata mista
Gemischter Gartensalat
Mixed garden salad
***
Lasagna fatta in casa
Hausgemachte Lasagne
Homemade Lasagne
***
Tiramisù
56

Familiy Menu Vegi

Valeriana con funghi trifolati
Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen
Field salat with sauteed mushrooms
***
Parmigiana di melanzane
Überbackene Auberginen mit Tomaten und Basilikum
Baked eggpland with tomatoes and basil

***
Panna cotta con coulis di frutta
Panna cotta mit Früchtecoulis
Panna cotta with fruit coulis
59

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza

Tavolata

Antipasti misti all'Italiana

Italienische Antipasti

(gegrilltes und in Öl eingelegtes Gemüse, Büffelmozzarella Salat, gemischter Aufschnitt)

Italian appetizers

***

Penne "alla Bettola"

Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce und Vodka

Penne with spicy tomato cream sauce and Vodka

Ravioloni di ricotta di bufala e foglie di spinaci al burro e salvia

Ravioloni mit Büffelricotta und Spinatblättern in Butter und Salbei

Buffalo ricotta and spinach leaf ravioli with butter and sage

***

Arrosto di vitello con jus al rosmarino

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Roast veal with rosemary jus

Risotto al Limone / **Zitronen Risotto** / lemon risotto

Patate / **Bratkartoffeln** / potatoes

Verdure / **Gemüse** / vegetables

Gamberoni all'aglio, oliio e peperoncino

Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chilli

King Prawns in garlic, oil and chilli

Parmigiana di melanzane

Auberginen Parmigiana

Eggplant Parmigiana

***

Macedonia di frutta con sorbetto

Fruchtsalat mit Sorbet

Fruit salad with sorbet

Tiramisù

Panna cotta

95

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Vegan

Valeriana con funghi trifolati
Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen
Valeriana with sauteed mushrooms

***

Spaghetti “sciuè sciuè” con datterini, aglioe scorza di limone
Spaghetti "sciuè sciuè" mit Datterini Tomaten, Knoblauch und Zitronenschale
Spaghetti "sciuè sciuè" with datterini tomatoes, garlic and lemon zest

***

Macedonia di frutta con sorbetto ai frutti di bosco
Fruchtsalat mit Waldbeeren Sorbet
Fruit salad with wild berries sorbet

56

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza



La Scala Ristorante

Unser gmütliches Hauptrestaurant mitdem Zugang zur wunderschönen Terrasse im ersten Stock.

Sitzplätze bis 30 Personen



La Scala Terrasse

Die wunderschöne Terrasse mit bestem Blick auf die Riviera von Rapperswil.

Apéro stehend bis 60 Personen

Sitzplätze bis 50 Personen



Belvedere Saal

Dinieren und geniessen mit direktem Blick auf See und Berge

Sitzplätze im Saal bis 42 Personen



La Scala Vecchia Saal

Verfügbare Anlagen: Beamer, Leinwand & Seminarequipment

Sitzplätze im Saal bis 26 Personen

Vinobar
Il Sottoscala direkt am See

Sitzplätze Bar bis 36 Personen

Apéro stehend bis 50 Personen

Sitzplätze Terrasse bis 60 Personen



FINE TO DINE EMPFEHLUNG