

Ihr Bankett im Ristorante La Scala – Feiern mit Amore und 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, Sitzungen oder Seminare – 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. Im Mittelpunkt stehen Ihre Zufriedenheit und die Freude an der L'italianità.

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)

Apéro-Vorschläge	Stück	Preis (CHF)
Italienische Schinkengrissini	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
Arancini (schmackhafte Reiskugeln) ✓	Stk.	5
Rindstatar	Stk.	9
Poulet-Satay-Spiessli	Stk.	9
Mini Schinkengipfeli	Stk.	4
Schälchen mit Oliven ✓	Stk.	8
Schälchen Grana Padano Käsewürfel ✓	Stk.	8

Il nostro chef Alessandro Masia consiglia
Empfehlung unseres Küchenchefs Alessandro Masia

Due Terre

Gazpacho

Arrosto di vitello con patate al rosmarino e verdure di stagione

Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Roast veal with rosemary potatoes and seasonal vegetables

Fragole fresche con gelato alla menta e cioccolato

Frische Erdbeeren mit Minze- und Schokoladeneis

Fresh strawberries with mint and chocolate ice cream

65

Napulè

Mozzarella di bufala con pomodorini, olio d'oliva e basilico

Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini,

olive taggiasche, capperi e risotto al limone

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Cherry Tomaten,

Taggiasca Oliven, Kapern und Zitronen Risotto

Mediterranean-style sea bass fillet with cherry tomatoes,

Taggiasca olives, capers, and lemon risotto

Panna cotta con coulis di lamponi

Panna cotta mit Himbeer coulis

Panna cotta with raspberry coulis

69

Little Italy

Melone Cantalupo con prosciutto crudo San Daniele
Cantaloupe-Melone mit San Daniele Rohschinken
Cantaloupe melon with San Daniele ham

Ravioloni con ricotta di bufala e spinaci su salsa di pomodoro e basilico
Ravioloni mit Büffelricotta und Spinat an Tomatensauce und Basilikum
Ravioloni with buffalo ricotta and spinach in tomato sauce and basil

Filetti di trota svizzera con burro, mandorle e rum, patate lesse e verdure
Schweizer Forellenfilets mit Butter, Mandeln und Rum, Salzkartoffeln und Gemüse
Swiss trout fillets with butter, almonds and rum, boiled potatoes and vegetables

Tiramisù

92

Gourmet

Tartare di tonno rosso con guacamole
Rotes Thunfischtatar mit Guacamole
Red tuna tartare with guacamole

Busiate alla Norma
Busiate mit Auberginen, Tomatensauce und salziger Ricotta
Busiate with eggplant, tomato sauce and salty ricotta

Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna con salsa al Merlot,
risotto al Grana Padano e verdure di stagione
**Rindsfilet in Meersalz und Bergheu mit Merlotsauce,
Grana Padano Risotto und Saisongemüse**
Beef fillet in sea salt and mountain hay with merlot sauce
Grana Padano risotto and seasonal vegetables

Panna cotta con coulis di frutta
Panna cotta mit Frühtecoulis
Panna cotta with fruit coulis

115

Vegane Menüs

Vegan 1

Gazpacho

Risotto con crema di piselli e verdure in tempura
Erbсенrisotto mit Gemüse in Tempura
Pea risotto with vegetables in tempura

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

56

Vegan 2

Tartar di barbabietola e avocado con nocciole
Rote Bete-Avocado Tatar mit Haselnüssen
Beetroot and avocado tartar with hazelnuts

Filetti di soia con verdure asiatiche e riso basmati
Sojafillets nach asiatischer Art mit Basmati Reis
Soy fillets with Asian vegetables and basmati rice

Mousse di fragole
Erdbeermousse
Strawberry mousse

62

Antipasti misti all'Italiana

Italienische Antipasti

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

Riesengrillen

King prawns

Parmigiana di melanzane

Auberginen Parmigiana

Eggplant Parmigiana

Macedonia di frutta con sorbetto

Fruchtsalat mit Sorbet

Fruit salad with sorbet

Tiramisù

Panna cotta

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen kalkuliert. Diese gelten ab 12 Personen. ***Wir bitten Sie, sich für jeweils ein gemeinsames Menü zu entscheiden.***

Für Verlängerungen nach 00.00 Uhr (Mitternacht) verlangen wir eine Pauschale von CHF 650.00 pro Stunde.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens eine Woche vor Anlass mitzuteilen. Die Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens drei Tage vor dem Anlass; sie ist verbindlich.

Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung und unterstützen Sie bei der Planung des perfekten Ablaufs Ihres Anlasses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Ihnen ein Stück „Dolce Vita“ zu bieten.

Ihr Ristorante La Scala-Team



La Scala Ristorante

Unser gemütliches Hauptrestaurant mit dem Zugang zur wunderschönen Terrasse im ersten Stock.
Sitzplätze bis 30 Personen



La Scala Terrasse

Die wunderschöne Terrasse mit herrlichem 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

