

Benvenuti al Ristorante La Scala

Seit über einem Jahrzehnt stehen Küchenchef Alessandro Masia und sein Sous-Chef Marco Guarino gemeinsam für die kulinarische Handschrift des La Scala. Mit Leidenschaft, Erfahrung und einem feinen Gespür für authentische Aromen prägen sie die italienische Küche am Lago – ehrlich, raffiniert und mit viel Liebe zum Detail.

Jedes Gericht auf dieser Karte ist Ausdruck ihres Könnens und ihrer Begeisterung für die mediterrane Esskultur. Lassen Sie sich von neu interpretierten Klassikern, saisonalen Spezialitäten und dem Geschmack Italiens verführen – mitten in Rapperswil.

Buon appetito – und schön, dass Sie bei uns sind!



Antipasti

Tagliere di prosciutto di San Daniele 100 g con Grissini	32
San Daniele Schinken auf dem Holzbrett mit Grissini	
San Daniele ham on the wooden board with Grissini	
Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico	Vegi 18
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum	
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
Carpaccio di Manzo con rucola e scaglie di Grana Padano	28
Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Grana Padano Käse	
Beef carpaccio with rocket and grated Grana Padano cheese	
Tatar di tonno rosso con Guacamole	34
Rotes Thunfischtatar mit Guacamole	
Red tuna tartare with guacamole	
Vitello Tonnato	28
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce mit Kapern	
Thinly sliced veal with tuna sauce and capers	
Insalata mista	Vegi 14
Gemischter Gartensalat	
Mixed salad	
Gazpacho	Vegi 14
Minestrone	Vegi 17
Vegetable soup	

Primi piatti

Spaghetti “sciuè sciuè” con datterini, aglio, taralli al finocchietto e scorza di limone Spaghetti "sciuè sciuè" mit Datterini Tomaten, Knoblauch, Taralli mit Fenchel und Zitronenschale Spaghetti "sciuè sciuè" with datterini tomatoes, garlic, taralli with fennel and lemon zest	Vegi	24
Penne “alla Bettola” Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce und Vodka Penne with spicy tomato cream sauce and vodka	Vegi	28
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	Vegi	32
Tagliatelle all’uovo con tartufo nero estivo Tagliatelle mit schwarzem Sommertrüffel Tagliatelle with summer black truffle	Vegi	36
Paccheri allo scoglio Paccheri mit Meeresfrüchten Paccheri with seafood		36

Lasagna fatta in casa sabato e domenica dalle 11:30 alle 14:00
Hausgemachte Lasagne Samstag und Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr
Homemade lasagna served Saturdays and Sundays from 11:30 AM to 2:00 PM

28 CHF



Secondi piatti

I secondi piatti sono serviti tutti con verdure
Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert
 All main courses are served with vegetables

Branzino intero in crosta di sale marino - da 2 persone Ganzer Seebarsch in Meersalzkruste – ab 2 Personen Whole sea bass in a crust of sea salt – from 2 persons	pro Person	56
Orata reale intera grigliata sulla griglia al carbone con erbe fresche – da 2 persone Ganze Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern – ab 2 Personen Grilled whole sea bream on charcoal with fresh herbs – from 2 people	pro Person	54
Filetti di Trota Svizzera al burro, mandorle e rum Schweizer Forellenfilets mit Butter, Mandeln und Rum Fillets of Swiss trout with butter, almonds and rum		48
Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chili Prawns in garlic, oil and chilli		46
Filetto di manzo alla brace con burro alle erbe Rindsfilet (200 g) vom Holzkohlegrill mit hausgemachter Kräuterbutter Angus beef fillet Tenderloin char grilled with herb butter		58
Filetto di manzo intero in sale marino e fieno di montagna con salsa al Merlot barricato - da 2 persone Ganzes Rindsfilet (400gr) in Meersalz und Bergheu, mit Merlotsauce - ab 2 Personen Whole double beef tenderloin in a sea salt crust, baked on mountain hay, served with Merlot sauce - from 2 persons	pro Person	64
Costolette di agnello in padella con aglio, erbette fresche e limone Lammkoteletts in der Pfanne gebraten mit Knoblauch, frischen Kräutern und Zitrone Lamb chops in the pan with garlic, fresh herbs, and lemon		54

Contorni - Beilagen – Side dishes

Patate fritte, Pommes frites , French fries	8
Patate al rosmarino, Rosmarinkartoffeln , Rosemary potatoes	8
Risotto al Grana Padano, Risotto mit Grana Padano , Risotto with Grana Padano cheese	8
Risotto al limone, Zitronen-Risotto , Lemon risotto	8
Risotto allo zafferano, Safran-Risotto , Saffron risotto	8

Kids Special

Penne con salsa al pomodoro	14
Penne mit Tomatensauce	
Penne with tomatoe sauce	
Chicken nuggets con patate fritte	19
Chicken Nuggets mit Pommes	
Chicken nuggets with pommes	
Una pallina di gelato con Smarties	6
Eine Kugel Eis mit Smarties	
One scoop of ice cream with smarties	



Dolci

Babà al Rum con frutta fresca e panna montata Neapolitanischer Hefekuchen mit frischen Früchten und Schlagrahm Neapolitan yeast cake with fresh fruits and whipped cream	14
Panna cotta con coulis di frutta Panna cotta mit Früchtecoulis Panna cotta with fruit coulis	15
Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisù	15
Formaggi italiani Italienische Käsevariation (Taleggio, Pecorino Toscano, Gorgonzola, Ubriaco) Italian cheese selection	22
Affogato al caffè Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	9

Gelati – Glace - Ice cream

Vanille Dream / Espresso Croquant / Swiss Chocolate / Maple Walnut / Lime e Lemon Sorbet / Raspberry & Strawberry Sorbet	5.50
---	------

Coppe – Coupes – Ice cream cups

Dänemark Vanille Glacé, Schlagrahm, Schokoladentopping Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce	16
Gelato al caffè Eiskaffee Espresso Glacé, Kaffee, Schlagrahm, Kaffeetopping Coffee ice cream with espresso, whipped cream and coffee sauce	16

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



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 kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Buon appetito!

Herkunft

Wurstwaren: Italien / Schweiz / Spanien

Speck: Schweiz

Rind: Argentinien / Irland / Schweiz

Lamm: Irland / Neuseeland / Australien

(Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Süßwasserfische: Schweiz / EU

Meeresfische: Mittelmeer / Nordost / Nordpazifik

Schalen- und Krustentiere: Thailand

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.

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

