LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

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!



FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Antipasti

Prosciutto di San Daniele con Grissini **San Daniele Schinken mit Grissini (100g)** San Daniele ham with Grissini		32
Insalata mista **Gemischter Gartensalat** Mixed salad	Vegi	14
Valeriana con funghi trifolati **Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen** Corn salad with sauteed mushrooms	Vegi	20
Insalata di Mozzarella di bufala con radicchio, pomodori confit, miele, pere e noci **Büffelmozzarella Salat mit Radicchio, Confit Tomaten, Honig, Birnen und Nüssen** Buffalo mozzarella salad with radicchio, confit tomatoes, honey, pears and walnuts	Vegi	22
Tartar di manzo Angus con burro e toast **Angus Rindstatar mit Butter und Toast (90g)** Angus beef tatar with butter and toast		28
Minestrone **Minestrone** Vegetable soup	Vegi	15

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Primi piatti

Spaghetti “sciuè sciuè” con datterini, aglio, taralli al finocchietto e scorza di limone — Vegi 24
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

Penne “alla Bettola” — Vegi 28
Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce und Vodka
Penne with spicy tomato cream sauce and vodka

Tagliatelle ai porcini e tartufo nero — Vegi 38
Tagliatelle mit Steinpilzen und schwarzem Wintertrüffel
Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle

Risotto alla zucca con castagne, fonduta di Grana — Vegi 32
Risotto mit Kürbis, Kastanien und crèmigem Grana Padano Käse
Risotto with pumpkin, chestnuts, creamy Grana Padano

Con tartufo nero / **mit schwarzem Wintertrüffel** / with black truffle 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



FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Secondi piatti

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

I pesci interi vengono sfilettati direttamente al tavolo
Die ganzen Fische werden am Tisch filettiert
The wohle fish will be filleted at the table

Branzino intero in crosta di sale marino – min. 2 persone **Ganzer Seebarsch in Meersalzkruste – ab 2 Personen** Whole sea bass in a crust of sea salt – min. 2 people	pro Person	56
Orata reale intera grigliata sulla griglia al carbone con erbe fresche – min. 2 persone **Ganze Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern – ab 2 Personen** Grilled whole sea bream on charcoal with fresh herbs – min. 2 people	pro Person	54
Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino **Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chili** King Prawns in garlic, oil and chilli		46
Filetto di manzo Angus alla brace con burro alle erbe **Angus Rindsfilet (200g) vom Holzkohlegrill mit hausgemachter Kräuterbutter** Angus beef fillet Tenderloin char grilled with herb butter		58
Filetto di manzo Angus intero in sale marino e fieno di montagna con salsa al Merlot barricato – min. 2 persone **Ganzes Angus Rindsfilet (400g) in Meersalz und Bergheu, mit Merlotsauce - ab 2 Personen** Whole double Angus beef tenderloin in a sea salt crust, baked on mountain hay, served with Merlot sauce – min. 2 people	pro Person	64

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Ossobuco di vitello alla Milanese 49
Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art (320g)
Veal Ossobuco alla Milanese

Tatar di manzo Angus con burro e toast 52
Angus Rindstatar mit Butter und Toast (180g)
Angus beef tatar with butter and toast

Contorni - Beilagen – Side dishes

Patate fritte, **Pommes frites,** French fries 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 o burro 14
Penne mit Tomatensauce oder Butter
Penne with tomatoe sauce or butter

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

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Dolci

Panna cotta con coulis di frutta 15
Panna cotta mit Früchtecoulis
Panna cotta with fruit coulis

Tiramisù fatto in casa 15
Hausgemachtes Tiramisù
Homemade Tiramisù

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia 16
Schokoladenküchlein mit Vanilleeis
Chocolate cake with vanilla ice cream

Formaggi italiani 22
Italienische Käsevariation
(Taleggio, Pecorino Toscano, Gorgonzola, Montasio stravecchio)
Italian cheese selection

Affogato al caffè 9
Vanilleglace mit Espresso
Scoop of vanilla ice cream with espresso

Gelati – Glace - Ice cream

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

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

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!

info@lascala.ch
+41 (0)55 214 12 22 Restaurant
+41(0)552141223 Büro

Lorenzo Foresti, Gastgeber
Alessandro Masia, Küchenchef
Barbara Grifa, Administration / Events

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

LA SCALA
Bar . Ristorante . Esperienza

Herkunft

Wurstwaren: Italien / Schweiz / Spanien
Speck: Schweiz / Italien
(Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)
Rind: Argentinien / Irland / Schweiz
Kalb: Schweiz
Geflügel: Schweiz / Frankreich
Süsswasserfische: Schweiz / EU
Meeresfische: Mittelmeer / Nordost / Nordpazifik
Schalen- und Krustentiere: 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.

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

FINE TO DINE EMPFEHLUNG