



Rapperswil,

OFFERTE

Sehr geehrte

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Spezialitätenrestaurant.

Nachstehend senden wir Ihnen gerne einige Menüvorschläge.

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

Anlass

Datum

Anzahl Teilnehmer

Zeit

Ort

Menu- und Bankettvorschläge


Apéro Häppchen

<input type="checkbox"/> San Daniele Schinken-Grissini	Stk.	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Bruschette ✓	Stk.	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Krevettenschwänze an Aiolisauce	Stk.	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Focaccia pugliese con i pomodorini ✓	Stk.	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum ✓	Stk.	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Lachs Crostini	Stk.	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Panzerotti Baresi ✓	Stk.	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Arancini (schmackhafte Reiskugeln) ✓	Stk.	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Rinds-Tatar	Stk.	CHF	3.50
<input type="checkbox"/> Poulet-Ailleron in scharfer Sauce	Stk.	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Crostini Palermitani ✓	Stk.	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Mini Tartelette mit Thonmousse	Stk.	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Ananas-Häppchen mit geräuchertem Speck	Stk.	CHF	1.50

Unser Küchenchef empfiehlt - Our chef recommends

Business Dinner pro Person CHF 60.00

Die Business Dinner Portionen werden kleiner als die Menu Portionen serviert.

Gnocchi di patate alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e basilico 

Kartoffel Gnocchi „alla Sorrentina“ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Gnocchi sorrentina style with tomato, mozzarella and basil

A.C.G.L

Saltimbocca alla Romana con risotto allo zafferano e verdura di stagione

Kalbs Saltimbocca „alla Romana“ mit Safranrisotto und Saisongemüse

Veal saltimbocca alla romana with saffron risotto and seasonal vegetables

A.E.G.L.O

oder

Filetto di orata nella crosta di patate con olive e pomodorini, verdura di stagione

Doradefilet in der Kartoffelkruste an Oliven und Cherrytomaten mit Saisongemüse

Seabream fillet in the potato crust with olives and cherry tomatoes and seasonal vegetables

A.C.E.G.L.O

oder

Parmigiana di melanzane 

Überbackene Auberginen mit Tomaten und Basilikum

Baked eggplant with tomatoes and basil

A.C.E.G.L

Tiramisù 

A.C.E.F.G.H.O

Menu 1 pro Person CHF 70.00

Valeriana con trifolata di funghi 

Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen

Formentino salad with sauteed mushrooms


A.C.E.G.L.H.F

Brasato di manzo al barolo con purè di patate e verdure

Rindsschmorbraten an Barolo Sauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Beef stew with barolo sauce, potatoe pure and seasonal vegetables

A.C.E.G.L.H.O

Panna cotta con coulis di frutta 

Panna cotta mit Frühtecoulis

Panna cotta with fruit coulis

G.O

Menu 2 pro Person CHF 77.00

Antipasti Teller

Italienischer Vorspeisenturm

Appetizer tower with a selection of Italian specialties

E.G.L.H.O

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano e verdure

Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art mit Safran Risotto und Gemüse

Ossobuco Milanese style with saffron risotto and seasonal vegetables

A.E.G.L.H.O

oder

Spigola con salsa al limone, risotto al limone e verdura

Seebarschfilet auf der Haut gebraten an Zitrusauce mit Zitronenrisotto und Gemüse

Seabass fillet with lemon sauce, lemon risotto and seasonal vegetables

Tiramisù 

A.C.E.G.H.O

Menu 3 pro Person CHF 85.00

Insalata di spinaci con speck, funghi e crostini all'aglio (ohne Speck )

Spinatsalat mit Speck, Pilzen und Knoblauch-Croûtons

Spinach Salad with bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons

A.C.E.G.H

Lombatina di vitello ai funghi di stagioni, patate al rosmarino e verdure

Gebratenes Kalbs Entrecôte mit sautierten Edelpilzen Rosmarin Kartoffeln und Gemüse

Veal chop with seasonal mushrooms, rosemary potatoes and seasonal vegetables

A.E.L.H.O

Tortino al cioccolato con cuore fondente 

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz

Chocolate cake with dark heart

A.C.E.G.F.O

Sharing Menu pro Person CHF 88.00

Die gesellige Art zu speisen. Alle Gerichte werden in Schalen und Tellern auf den Tisch gestellt und jede/r schöpft was sie/er mag.

The social way to dine. All dishes are served in bowls and plates and everyone gets what he/she likes.

Oliven - Olives

Spinatsalat mit Speck, Pilzen und Knoblauch-Croûtons

Spinach Salad with bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons



Parmiggiana di melanzana -überbackene Auberginen mit Tomaten und Mozzarella

Oven baked eggplants with tomatoes and mozzarella

Gemischter Aufschnitt

Mixed cold cuts



Mozzarella und Tomaten

Mozzarella and tomatoes



In Öl eingelegtes Gemüse

Pickled vegetables in oil

Tintenfisch-Carpaccio mit Artischocken-Tatar

Cuttlefish carpaccio with artichoke tartar

A.I.O

Penne alla Bettola, an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka

Penne with spicy tomatocream sauce and Vodka

Calamarata nach "Gricia" Art mit Schweinebacke und Pecorino

Calamarata with pillow and pecorino cheese

A.E.G.H.L.O

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce

Baked perch fillet with tartarsauce

A.C.D.E.G.H.L.O

Seebarschfilet nach mediterraner Art mit Oliven, Kirschtomaten, Kapern und Kartoffeln

Mediterranean-style fillet of sea bass with olives, cherry tomatoes, capers and potatoes

A.D.E.H.L.O

Brasato Rindsschmorbraten mit Barolowein

Barolo braised beef

A.C.D.E.G.L.O

Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes

Tagliatelle Tagliatelle

Risotto Risotto

Saisongemüse Vegetables

Panna cotta an Früchtecoulis

Panna cotta with fruit coulis

Schokoladenmousse

chocolate mousse






A.C.E.F.G.H.N

Können Sie sich für unsere Menüvorschläge entscheiden oder wünschen Sie eine eigene Menüzusammenstellung?

Antipasti / Vorspeisen

Insalata mista 	8.50
Gemischter Gartensalat Mixed salad A.C.E.G.H.L.M.O	
Bocconcini di bufala con Pomodorini e basilico 	15.00
Büffel-Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil G	
Insalata di finocchi e arance con pompelmo rosa e avocado 	16.00
Fenchel-Orangensalat mit rosa Grapefruit und Avocado Fennel and orange salad with pink grapefruit and avocado O	
Insalata di Valeriana con funghi trifolati 	14.50
Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen Valerian salad with sauted mushrooms A.C.G.L	
Insalata di spinaci con lardo, funghi, pecorino e crostini all'aglio 	14.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach Salad with bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons A.C.G.L.H.O ohne Speck 	
Parmigiana di melanzane 	18.00
Überbackene Auberginen mit Tomaten und Mozzarella Oven baked eggplants with tomatoes and mozzarella A.C.E.G.L	
Antipasti all'Italiana	21.00
Gemischter Aufschnitt, Mozzarella und Tomaten, in Öl eingelegtes Gemüse Appetizer plate with a selection of Italian specialties A.B.C.D.E.F.G.H.L.O.R	
Carpaccio di Manzo Angus irlandese con rucola e grana	20.00
Irisches Angus Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Grana Padano-Käse Irish angus beef carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese A.G	
Tartar di tonno e avocado	25.00
Thunfisch-Tatar mit Guacamole, Brotchips und konfierten Tomaten Tuna tartar with avocado cream, bread crisps and confit tomatoes A.C.E.F.G.L.N.O	
Carpaccio di polpo con tartare di carciofi	19.00
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Octopus carpaccio with artichoke tartare A.L.O	

Zuppe / Suppe

Zuppa di Roveja con farro e fiocchi d'avena 	11.00
Roveja Suppe mit Dinkel und Haferflocken Roveja soup with spelled and oat flakes A.E.F.L.O	
Vellutata cremosa di zucca e patate  	11.00
Kürbis-Kartoffel-Crèmesuppe Pumpkin and potatoe cream soup A.L	
Zuppa di lenticchie con gamberi e crostini di pane	14.00
Linsensuppe mit Crevetten und geröstetem Brot Lentil soup prawns and croutons A.B.L.O	
Vellutata di crescione con astice	19.00
Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Hummer Watercress cream soup with lobster A.B.E.G.L.O	
Minestrone  	13.00
Gemüsesuppe Vegetables soup A.C.E.G.L.O	

Primi / Zwischengericht

	Zwischengerichte Vorspeise	Hauptgang
Penne "alla Bettola" 	21.00	26.00
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce and Vodka A.C.E.F.G.H.L.N.O		
Cavatelli con broccoletti, salsiccia e peperone "Crusco"	22.50	27.50
Cavatelli mit Brokkoli, Wurst und Peperoni Cavatelli with broccoli, sausage and "Crusco" peppers A.C.F.G.H.L.O		
Calamarata alla "Gricia" con guanciale e pecorino	20.00	25.00
Calamarata mit Schweinebacke und Pecorino Käse Calamarata with pillow and pecorino cheese A.E.G.H.L.O		
Ravioli di ricotta di bufala e spinaci 	23.00	28.00
Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach A.C.E.F.G.L.O		

Tagliolini al limone e scampi	24.00	29.00
Tagliolini an Zitronensauce mit Scampi		
Tagliolini with lemonsauce and scampi		
A.B.C.D.E.G.L.O		

Pesci / Fisch

Filetti di pesce persico in pastella classico, patate bollite, salsa tartara e verdure di stagione		38.00
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Saisongemüse		
Baked perch fillet with tartar sauce, potatoes and seasonal vegetables		
A.C.D.E.F.G.L.O		
Trancio di luccio perca alla mugnaia sulla pelle, risotto al limone e verdure di stagione		49.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten nach Müllerin Art mit Zitronenrisotto und Saisongemüse		
Pikeperch meunière style with lemon risotto and seasonal vegetables		
A.D.E.G.L.O		
Trancio di branzino, olive Taggiasche e pomodorini con patate al rosmarino e verdure di stagione		48.00
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Taggiasche Oliven, Rormarinkartoffeln und Saisongemüse		
Sea bass fillet with Taggiasca olives, tomatoes, roasted potatoes and seasonal vegetables		
A.D.E.G.L.O		
Filetto di orata arrosto, ratatouille di verdure e patate al timo		48.00
Gebratenes Goldbrassenfilet auf Ratatouille und Thymiankartoffeln		
Sea bass fillet with Taggiasca olives, tomatoes, roasted potatoes and seasonal vegetables		
A.E.L.O		

Carni / Fleisch

Filetto di maiale ai pistacchi, salsa al porto, risotto al parmigiano e verdure		46.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pistazien, Marsalasaucce		
Parmesanrisotto und Saisongemüse		
Pistachio pork fillet with port sauce, parmesan risotto and seasonal vegetables		
A.C.E.G.L.O		
Brasato di manzo al barolo con polenta e verdura		42.00
Rindsschmorbraten mit Barolowein, Polenta und Saisongemüse		
Barolo braised beef with polenta and seasonal vegetables		
A.E.G.L.O		
Tagliata dal Controfiletto di manzo, di patate al rosmarino e verdure di stagione		48.00
Rinds Entrecôte Tagliata, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse		
Sirloin beef tagliata with rosemary potatoes and seasonal vegetables		
A. E.G.L		
Carrè di vitello arrosto con patate al rosmarino e verdure di stagione		52.00
Kalbscarré am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse		

Roasted veal rack with rosemary potatoes and seasonal vegetables

A.E.L.O

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano e verdure di stagione **44.00**

Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art, Safranrisotto und Saisongemüse

Ossobuco Milanese style with saffron risotto and seasonal vegetables

A.G.L.O

Filetto di manzo alla saba con risotto al parmigiano e verdure di stagione **50.00**

Rindsfilet mit Sabasauce, Parmesanrisotto und Saisongemüse

Beef fillet with sabasauce, parmesan risotto and seasonal vegetables

A.E.L.O

Vegane Gerichte



Purè caldo di ceci con finocchio all'arancia **19.00** **24.00**

Warmes Kichererbsenpurée mit Fenchel und Orange

Hot chickpeas pure with fennel and orange

A.E.L

Polpette vegetarianiane di quinoa e zucchine **18.00** **23.00**

Vegetarische Bällchen mit Quinoa und Zucchetti

Vegetarian Quinoa with zucchini

A.E.F.L.N

Vellutata cremosa di zucca e patate **10.00** **15.00**

Kürbis-Kartoffel-Crèmesuppe

Pumpkin and potatoe cream soup

A.E.L

Gnocchi di patate e ceci al pomodoro e basilico **21.00** **26.00**

Kichererbsen- Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum

Chickpea-potatoe- Gnocchi with tomato and basil

A.E.L

Risotto alla zucca e pesto di radicchio 25 Min. **22.00** **27.00**

Kürbisrisotto mit Chicorépesto

Pumkin risotto with radicchio pesto

A.E.F.L

Polenta e funghi **18.00** **23.00**

Polenta mit Pilzen

Polenta with mushrooms

A.E.L

Spezzatino di Soja con patate e Roveja **21.00** **26.00**

Soja-Eintopf mit Kartoffeln und Roveja

Soja stew with potatoes and Roveja

A.E.F.L

Tortino al cioccolato con cuore fondente e coulis di frutta **14.50**

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz und Früchtecoulis

Chocolate cake with dark heart with fruit coulis

A.C.E.G.F.O

Dolci / Dessert

Crema catalana Katalanische Crème Catalan cream A.C.F.G.H.O	10.50
Semifreddo al nocino Nussparfait Parfait with nuts A.C.E.F.G.H.O	15.50
Variazione di sorbetti con frutta Sorbetvariation mit Früchten Variation of sorbets with fruit G.F.H.N	12.00
Mousse ai due cioccolati con Crumble alle nocciole e cacao Dunkle und weisse Schokoladenmousse mit Haselnuss-Kakao-Streuseln Dark and white chocolate mousse duo with hazelnut and cacao crumble A.C.E.F.G.H.O	15.50
Babà al cioccolato con panna Schokoladen-Babà mit Rahm Chocolate Babà with cream A.C.E.F.G.H.N.O	11.00
Tiramisù Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu A.C.E.G.H.O	10.00
Panna cotta con coulis di frutta Panna cotta mit Fruchtecoulis Panna cotta with fruit coulis A.C.E.G.F.H.O	12.50
Strudel di mele con salsa alla vaniglia Apfelstrudel mit Vanillesauce Apple strudel with vanilla sauce A.C.E.G.H.N.O	12.50
Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace Chocolate cake with vanilla ice cream A.C.E.F.G.H.N.O	14.50

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

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens eine Woche vor Anlass mitzuteilen. Die Teilnehmerzahl brauchen wir bis spätestens 2 Tage vor dem Anlass und ist verbindlich.

Für die exklusive Nutzung der Säle am Freitag, Samstag und an Feiertagen wird ein Mindestumsatz von CHF 2500.00 vorausgesetzt. Andernfalls wird die Differenz als Saalmiete verrechnet.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und wir finden gemeinsam Ideen für den perfekten Ablauf Ihres Anlasses.

Falls Sie Allergiker sind oder intolerant auf Lebensmittel, bitten wir Sie uns zu kontaktieren.

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

Freundliche Grüsse

Ristorante La Scala-Team