

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"/> Thonmousse-Cornet	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.O.

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 Früchtecoulis

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 82.00

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

Impepata di cozze

Impepata of mussels

A.B.C.D.E.L.O.R.

Penne alla Bettola, an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka

Penne with spicy tomatocream sauce and Vodka

Sedanini, frische Pasta mit Ragù Genovese

Fresh pasta sedanini with Genoese ragù

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

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce

Baked perch fillet with tartarsauce

Seeteufel-Medaillons mit Safranschaum

Monkfish with saffron foam

Brasato Rindsschmorbraten mit Barolowein

Barolo braised beef

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

Salzkartoffeln Saltpotatoes

Tagliatelle Tagliatelle

Risotto Risotto

Saisongemüse Vegetables

Panna cotta an Frühtecoulis

Panna cotta with fruit coulis







Dunkles Schokoladenmousse mit Peperoncino und kandiertem Ingwer

Dark chocolate mousse with chili and candied ginger



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

Primi / Zwischengericht

	Zwischengerichte Vorspeise	Hauptgang
Penne "alla Bettola"  Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce and Vodka A.C.E.F.G.H.L.N.O.	21.00	26.00
Sedanini di pasta fresca al ragù genovese Frische Pasta mit Genuesischem Ragù Fresh pasta sedanini with Genoese ragù A.C.E.G.L.O.	23.00	28.00
Pasta e fagioli alla Toscana Pasta und Bohnen nach Toskanischer Art Pasta and beans Toscana Style A.E.G.L.O.	20.00	25.00
Ravioli di ricotta di bufala e spinaci  Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach A.C.E.F.G.L.O.	23.00	28.00



Risotto al Nebbiolo con salsiccia di Bra **23.00** **28.00**
Risotto an Nebbiolo mit Salsiccia aus Bra
Nebbiolo risotto with Salsiccia from Bra
A.E.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.

Fettuccine allo zafferano, rana pescatrice e schiuma al prosecco **23.00** **28.00**
Safran-Fettuccine , Seeteufel und Prosecco-Schaum
Fettuccine with saffron, monkfish and prosecco foam
A.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.

Rana pescatrice, tagliolini neri, schiuma di zafferano e verdure di stagione **52.00**
Seeteufel-Medaillons auf schwarzen Tagliolini, Safranschaum und Saisongemüse
Monkfish on black tagliolini, saffron foam and seasonal vegetables
A.D.E.F.G.

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 Rindsschmorbraten mit Barolowein, Polenta und Saisongemüse Barolo braised beef with polenta and seasonal vegetables A.E.G.L.O.	42.00
Tagliata dal Controfiletto di manzo, di patate al rosmarino e verdure di stagione Rinds Entrecôte Tagliata, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse Sirloin beef tagliata with rosemary potatoes and seasonal vegetables A. E.G.L.	48.00
Carrè di vitello arrosto con patate al rosmarino e verdure di stagione Kalb carré am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse Roasted veal rack with rosemary potatoes and seasonal vegetables A.E.L.O.	52.00
Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano e verdure di stagione Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art, Safranrisotto und Saisongemüse Ossobuco Milanese style with saffron risotto and seasonal vegetables A.G.L.O.	44.00
Filetto di manzo alla saba con risotto al parmigiano e verdure di stagione Rindsfilet mit Sabasauce, Parmesanrisotto und Saisongemüse Beef fillet with sabasauce, parmesan risotto and seasonal vegetables A.E.L.O.	50.00

Vegane Gerichte



Purè caldo di ceci con finocchio all'arancia Warmes Kichererbsenpurée mit Fenchel und Orange Hot chickpeas pure with fennel and orange A.E.L.	19.00	24.00
Polpette vegetarianiane di quinoa e zucchine Vegetarische Bällchen mit Quinoa und Zucchini Vegetarian Quinoa, zucchini and stracchino cheese balls A.E.F.L.N.	18.00	23.00
Vellutata cremosa di zucca e patate Kürbis-Kartoffel-Crèmesuppe Pumpkin and potatoe cream soup A.E.L.	10.00	15.00
Gnocchi di patate e ceci al pomodoro e basilico Kichererbsen- Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum Chickpea-potatoe- Gnocchi with tomato and basil A.E.L.	21.00	26.00
Risotto alla zucca e pesto di radicchio 25 Min. Kürbisrisotto mit Chicorépesto Pumkin risotto with radicchio pesto A.E.F.L.	22.00	27.00
Polenta e funghi Polenta mit Pilzen Polenta with mushrooms A.E.L.	18.00	23.00



Spezzatino di Soja con patate e Roveja Soja-Eintopf mit Kartoffeln und Roveja Soja stew with potatoes and Roveja A.E.F.L.	21.00	26.00
Tortino al cioccolato con cuore fondente e coulis di frutta Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz und Früchtecoulis Chocolate cake with dark heart with fruit coulis A.C.E.G.F.O.		14.50
Dolci / Dessert		
Crema catalana Katalanische Crème Catalan cream A.C.F.G.H.O.		10.50
Semifreddo all'arancia e Grand Marnier Orangen Halbgefrorenes mit Grand Marnier Orange semifreddo and Grand Marnier A.C.G.O.		12.00
Variatione di sorbetti con frutta Sorbetvariation mit Früchten Variation of sorbets with fruit G.F.H.N.		12.00
Mousse al cioccolato fondente, peperoncino e zenzero candito Dunkles Schokoladenmousse mit Peperoncino und kandiertem Ingwer Dark chocolate mousse, chili and candied ginger A.C.E.F.G.H.O.		12.50
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.F.G.H.O.		10.00
Panna cotta con coulis di frutta Panna cotta mit Früchtecoulis Chocolate pudding piemontese A.G.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