



LA SCALA &
SOTTOSCALA



Haben Sie Ihren nächsten Event schon geplant?

Das 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, Firmen- und Weihnachtsessen etc.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

event@lascalach.ch / 055 214 12 22

Kennen Sie schon das Hotel und Restaurant Jakob?

Der Saal im oberen Stock, mit Sicht auf den Hauptplatz bietet zur Weihnachtszeit die perfekte Stimmung ein Fest zu feiern.

info@jakob-rapperswil.ch / 055 220 00 50



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

Apéro

<input type="checkbox"/>	San Daniele Schinken-Grissini	Stk.	CHF	4.00
<input type="checkbox"/>	Bruschette ✓	Stk.	CHF	2.50
<input type="checkbox"/>	Krevettenschwänze an Aiolisauce	Stk.	CHF	4.50
<input type="checkbox"/>	Focaccia pugliese con i pomodorini ✓	Stk.	CHF	3.00
<input type="checkbox"/>	Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum ✓	Stk.	CHF	3.00
<input type="checkbox"/>	Lachs Crostini	Stk.	CHF	4.50
<input type="checkbox"/>	Panzerotti Baresi ✓	Stk.	CHF	3.00
<input type="checkbox"/>	Arancini (schmackhafte Reiskugeln) ✓	Stk.	CHF	4.00
<input type="checkbox"/>	Rinds-Tatar	Stk.	CHF	6.00
<input type="checkbox"/>	Poulet-Ailleron an scharfer Sauce	Stk.	CHF	6.00
<input type="checkbox"/>	Mini Tartelette mit Thonmousse	Stk.	CHF	3.00

Unser Küchenchef empfiehlt - Our chef recommends

Business Dinner pro Person CHF 75.00

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.E.F.G.H.L.M.N.O.)

Saltimbocca alla Romana con risotto allo zafferano e verdura di stagione

Kalbs Saltimbocca „alla Romana“ mit Safran Risotto 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 Cherry Tomaten mit Saisongemüse

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

(A.B.C.D.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.O.)

Tiramisù 

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



Menu 1

pro Person CHF 79.00

Bocconcini di bufala con pomodorini e basilico 

Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum

Buffalo mozzarella with tomatoes, olive oil and basil

(G.)

Ossobuco di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano e verdure

Ossobuco nach Mailänder Art mit Safran Risotto und Gemüse

Veal Ossobuco alla Milanese with saffron risotto and vegetables

(A.C.G.M.L.O.)

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

Homemade Tiramisu

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

Menu 2

pro Person CHF 82.00

Insalata di spinaci con speck, funghi e crostini all'aglio

Spinatsalat mit Speck, Pilzen und Knoblauch-Croûtons

Spinach salad with bacon, mushrooms, pecorino cheese
and garlic croutons

(A.C.E.F.G.H.L.O.)

Arrosto di manzo con salsa al Barolo, polenta e verdure

Rindsschmorbraten mit Barolo Sauce, Polenta und Gemüse

Roast beef with Barolo sauce, polenta and vegetables

(A.C.G.M.L.O.)

Panna cotta con coulis di frutta

Panna cotta mit Früchtecoulis

Panna cotta with fruits sauce

(A.C.G.O.)

Menu 3

pro Person CHF 92.00

Ravioli di ricotta di bufala e spinaci al burro, salvia e Grana Padano

**Ravioli mit Büffelricotta und Spinat an Butter, Salbei
und Grana Padano**

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, with butter, sage
and Grana Padano

(A.C.F.G.H.L.M.O.)

Carrè di vitello arrosto con salsa al rosmarino,

risotto in forma di grana padano e verdure di stagione

Kalbskotelett am Stück gebraten mit Rosmarinjus

Veal cutlet roasted in one piece with rosemary jus

(A.C.E.F.G.H.L.O.)

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.)

Menu 4

pro Person CHF 98.00

Tartare di tonno con avocado
Thunfischtatar mit Avocado

Tuna tartare with avocado
(B.D.H.L.N.O.)

Zuppa di lenticchie

Linsen Suppe

Lentil soup
(E.F.L.O.)

Entrecôte di Manzo Angus con “café de paris”, patate al rosmarino
e verdure di stagione

**Angus Rinds Entrecôte mit “café de paris”, Rosmarin Kartoffeln
und Saisongemüse**

Entrecôte of angus beef with “café de paris”, rosemary potatoes
and seasonal vegetables
(A.C.G.L.M.O.)

Semifreddo all'arancia e Grand Marnier

Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier

Orange semifreddo and Grand Marnier
(C.G.O.)

Menu 5

pro Person CHF 115.00

Coda di aragostella su insalata di finocchi e arance

Rock Lobster auf Fenchel-Orangen-Salat

Rock Lobster on fennel-orange -salad

(B.D.O.)

Crema di zucca

Kürbiscrème Suppe

Pumpkin cream soup

(A.G.H.L.O.)

Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna,
con salsa al merlot barricato, risotto in forma di parmigiano
e verdure di stagione

**Angus Rindsfilet in Meersalz und Bergheu an Merlotsauce
Grana Padano Risotto im Laib und Saisongemüse**

Beef fillet in sea salt and mountain hay, with merlot sauce barricaded
risotto in the form of parmesan and seasonal vegetables

(A.C.E.G.H.L.M.O.)

Semifreddo al moscato e frutto della passione

Moscato Parfait mit Passionsfrucht

Moscato parfait with passion fruit

(A.C.G.H.O.)

Vegane Menus

Menu 6 **pro Person CHF 65.00**

Zuppa di lenticchie

Linsen Suppe

Lentil soup

(E.F.L.O.)

Risotto con funghi

Risotto mit Edelpilzen

Risotto with mushrooms

(F.G.L.M.O.)

Macedonia di frutta con sorbetto ai frutti di bosco

Fruchtsalat mit Waldbeeren Sorbet

Fruit salad with wild berries sorbet

(A.C.E.F.G.H.N.O.)

Menu 7 **pro Person CHF 70.00**

Orecchiette con pomodorini

Orecchiette mit Cherry Tomaten

Orecchiette with cherry tomatoes

(A.C.E.F.G.H.L.N.O.)

Spezzatino di Soia con verdure asiatiche e riso basmati

Soja Ragout mit Asia Gemüse und Basmati Reis

Soya stew with Asian vegetables and basmati rice

(A.E.F.G.H.L.M.N.O.)

Tortino al cioccolato

Schokoladen Törtchen

Mini Chocolat cake

(A.C.E.F.G.H.N.O.)

Varianten für Vegetarier, Veganer oder Allergiker passt unser Küchenchef Alessandro Masia, gerne dem gewählten Menu an.


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

Insalata mista  Gemischter Gartensalat Mixed salad (A.C.E.G.H.L.M.O.)	13.50
Bocconcini di bufala con Pomodorini e basilico  Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil (G.)	17.50
Insalata di spinaci con lardo, funghi, pecorino e crostini all'aglio Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach Salad with bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons (A.C.E.F.G.H.L.O.) ohne Speck 	16.50
Antipasti all'Italiana 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.)	26.00
Carpaccio di Polpo con tatar di carciofi Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes (B.D.E.F.L.O.)	26.50
Tatar di manzo Irlandes Tatar vom irischen Angus Rindsfilet, handgeschnitten Irish Angus beef tatar (A.C.E.F.G.H.L.M.N.O.P.)	29.00
Coda di aragostella su insalata di finocchi e arance Rock Lobster auf Fenchel-Orangen-Salat Rock Lobster on fennel and orange salad (B.D.O.)	36.00
Scaloppa di fegato d'anatra con pan brioche e mele caramellate Gebratene Entenleber mit Briochebrot und karamellisierten Äpfeln Duck liver escalope with brioche bread and caramelized apples (B.D.O.)	34.00

Zuppe / Suppe

Minestrone   (A.C.E.F.G.H.L.M.O.)	15.50
Crema di zucca Kürbiscrème Suppe Pumpkin cream soup (A.G.H.L.O.)	15.50

Primi / Zwischengericht

	Vorspeise	Hauptgang
Penne "alla Bettola"  Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce and Vodka (A.E.F.G.H.L.N.O.)	22.00	27.00
Mezzi ziti di Gragnano al ragu Genovese Maccheroni (mezzi ziti) mit Genueser Ragù Macaroni (mezzi ziti) with ragu Genovese (A.E.F.G.H.L.N.O.)	31.00	36.00
Ravioli con formaggio d'alpeggio svizero al tartufo nero Ravioli mit Alpkäse gefüllt und schwarzem Trüffel Ravioli stuffed with swiss alpine cheese and black truffle (A.C.E.F.G.H.L.M.N.O.)	32.00	37.00
Cavatelli con cozze e crema di ceci Cavatelli mit Miesmuscheln und Kichererbsen Crème Cavatelli with mussels and chickpea cream (A.C.E.G.L.M.O.R.)	24.00	29.00

Pesci / Fisch

Filetti di luccio perca con salsa all'erbette, riso e verdure Zanderfilet an Kräutersauce, Reis und Gemüse Pike perch fillets with herb sauce, rice and vegetables (A.D.G.L.M.O.)		52.00
Trancio di branzino, olive Taggiasche e pomodorini con patate al rosmarino e verdure di stagione Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Taggiasche Oliven, Rormarinkartoffeln und Saisongemüse Sea bass fillet with Taggiasca olives, tomatoes, roasted potatoes and seasonal vegetables (A.D.L.O.)		52.00
Filetto di orata arrosto, ratatouille di verdure e patate al timo Gebratenes Goldbrassenfilet auf Ratatouille und Thymiankartoffeln Sea bass fillet with Taggiasca olives, tomatoes, roasted potatoes and seasonal vegetables (A.D.E.F.L.O.)		52.00
Gamberoni aglio olio e peperoncino, lime e coriandolo Garnelen mit Knoblauch, Öl, Chili, Limette und Koriander Prawns, garlic, oil and chilli, lime and coriander (A.B.L.O.)		52.00

Carni / Fleisch

Brasato di manzo con salsa al barolo, Polenta e verdure Rindsschmorbraten mit Barolosauce, Polenta und Gemüse Braised beef with Barolo sauce, polenta and vegetables (A.C.E.F.G.H.L.N.O.P.)	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.L.M.O.)	65.00
Ossobuco di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano e verdure Ossobuco nach Mailänder Art, Safran Risotto und Gemüse Veal Ossobuco alla Milanese (A.C.G.M.L.O.)	52.00
Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna, con salsa al merlot barricato, Grana Padano Risotto e verdure - da 2 persone Angus Rindsfilet in Meersalz und Bergheu, mit Merlotsauce Grana Padano Risotto und Gemüse Double Angus beef fillet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce, Grana Padano risotto and vegetables (A.C.E.G.H.L.M.O.)	62.00
Filetto di manzo Angus arrostito con salsa Saba, patate al rosmarino e verdure Angus Rindsfilet am Stück gebraten mit Saba Sauce, Rosmarin Kartoffeln und Gemüse Roasted Angus beef fillet with Saba sauce, rosemary potatoes and vegetables (A.C.E.G.H.L.M.O.)	58.00

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.F.G.H.L.N.O.)	20.00	25.00
Polpette vegetarianiane di quinoa e zucchine Vegetarische Bällchen mit Quinoa und Zucchini Vegetarian Quinoa with zucchini (A.E.F.L.N.O.)	19.00	24.00
Crema di zucca Kürbiscrème Suppe Pumpkin cream soup (A.G.H.L.O.)	13.00	15.50
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum Patatoe-Gnocchi with tomato and basil (A.C.E.F.G.H.L.M.N.O.)	25.00	30.00
Risotto ai funghi Risotto mit Pilzen Risotto with mushrooms (F.G.L.M.O.)	25.00	30.00

Polenta e funghi	20.00	25.00
Polenta mit Pilzen		
Polenta with mushrooms		
(A.G.L.O.)		

Dolci / Dessert

Semifreddo all'arancia e Grand Marnier	15.50
Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier	
Orange semifreddo and Grand Marnier	
(C.G.O.)	

Tiramisù	14.50
Hausgemachtes Tiramisù	
Homemade Tiramisu	
(A.C.E.F.G.H.O.)	

Panna cotta con coulis di frutta	14.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	
Panna cotta with fruit coulis	
(A.C.G.O.)	

Mousse al cioccolato fondente	15.00
Dunkles Schokoladenmousse	
Dark chocolate mousse	
(A.C.E.F.G.H.O.)	

Tortino al cioccolato	15.00
Schokoladenküchlein	
Chocolate cake	
(A.C.E.F.G.H.N.O.)	

Formaggi italiani	21.00
Italienische Käsevariation	
Italian cheese	
(G.H.N.O.)	

Tortino di cioccolato con il cuore tenero	13.50
Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz	
Chocolate tartlet with liquid heart	
(A.C.E.F.G.H.N.O.)	



Marlene's Guguseli	9.00
1 pallina di gelato alla vaniglia con sciroppo di cassis	
1 Kugel Vanilleeis mit Cassis Sirup	
1 scoop of vanilla ice cream with cassis syrup	
(A.C.E.F.G.H.N.O.P.)	

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen kalkuliert. Diese gelten ab 12 Personen. Wir bitten Sie, sich 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.

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

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

Freundliche Grüsse

Ristorante La Scala-Team

Legende zur Allergeninformation

A



glutenhaltiges Getreide

glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B



Krebstiere

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C



Ei

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D



Fisch

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E



Erdnuss

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F



Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G



Milch oder Laktose

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H



Schalenfrüchte

Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

L



Sellerie

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M



Senf

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N



Sesam

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O



Sulfite

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

P



Lupinen

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R



Weichtiere

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse