



LA SCALA &  
SOTTOSCALA

Rapperswil, 22.03.22

## OFFERTE

Sehr geehrte

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Spezialitätenrestaurant.  
Nachstehend senden wir Ihnen gerne einige Menüvorschläge.

**Anlass**

**Datum**

**Anzahl Teilnehmer**

**Zeit**

**Ort**

## Menu- und Bankettvorschläge

### 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 Satay Spiessli	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.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 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

(A.E.G)  
\*\*\*\*

Secreto Iberico arrosto su patate e cipolle  
**Gebratenes Iberico Secreto auf Zwiebeln und Kartoffeln**  
Roasted Iberian secreto on potatoes and onions

(A,C,G,M,O)  
\*\*\*\*

Tiramisù  
**Hausgemachtes Tiramisù**

Homemade Tiramisu  
(A.C.E-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.G.H)  
\*\*\*\*\*

Arrosto di vitello con patate al rosmarino e verdure di stagione  
**Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse**  
Roast veal with rosemary potatoes and seasonal vegetables

(A.G.L.M.O)  
\*\*\*\*\*

Panna cotta con coulis di frutta  
**Panna cotta mit Früchtecoulis**

Panna cotta with fruits sauce  
(A.C.G)

## Menu 3

pro Person CHF 92.00

Ravioli di ricotta di bufala e spinaci al burro, salvia e scaglie di Grana Padano  
**Ravioli mit Büffelricotta und Spinat mit Butter, Salbei  
und Grana Padano-Flocken**

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

(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.E.F.G.L.M.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 pesca noce, purea di mango e sedano croccante  
**Thunfischtatar mit Nektarine, Mangopüree und knackigem Sellerie**

Tuna tartare with nectarine, mango puree and crunchy celery

(A.D.L)

\*\*\*\*

### **Gazpacho**

(A.H.O)

\*\*\*\*

Entrecôte di Manzo Angus tagliata con rucola e scaglie di Grana Padano,  
patate al rosmarino e verdure di stagione

**Angus Rinds Entrecôte Tagliata mit Rucola und Grana Padano  
Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse**

Entrecôte of angus beef tagliata with rocket and Grana Padano cheese

Rosmary potatoes and seasonal vegetables

(A.F.G,L.M)

\*\*\*\*

Semifreddo al Baileys

**Baileys Halbgefrorenes**

Baileys semifreddo

(A.C.G.O)

## Menu 5

pro Person CHF 115.00

Insalata Bulgur con coda di aragostella

**Bulgur Salat mit Rock Lobster**

Bulgur salad with rock lobster

(A.B.D.L.M.O)

\*\*\*\*

Zuppa fredda di patate e porri con tonno marinato al cardamomo

**Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit in Kardamom mariniertem Thunfisch**

Cold potato and leek soup with tuna marinated in cardamon

(A.D.G.L.M.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 Meeressalz und Bergheu an Merlotsauce  
Parmesanrisotto 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,L,H,O)

\*\*\*\*

Semifreddo al moscato e frutto della passione

**Moscato-Parfait mit Passionsfrucht**

Moscato parfait with passion fruit

(A.G.H)

# Vegane Menus

## Menu 6 pro Person CHF 65.00

### Gazpacho

(A.G.L.M.O)

\*\*\*\*

Risotto con crema di piselli e verdure in tempura

### Erbesen-Risotto mit Gemüse in Tempura

Pea risotto with vegetables in tempura

(A.F.L.M.N.O)

\*\*\*\*

Macedonia di frutta con sorbetto ai frutti di bosco

### Fruchtsalat mit Waldbeeren Sorbet

Fruit salad with wild berries sorbet

(F.H)

## Menu 7 pro Person CHF 70.00

Carpaccio di rape rosse

### Rote-Bete -Carpaccio

Carpaccio of red beetroot

(A.L.H)

\*\*\*\*

Spezzatino di Soia con verdure asiatiche e riso basmati

### Soja-Ragout Asia Style mit Basmati Reis

Soya stew with Asian vegetables and basmati rice

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

\*\*\*\*

Mousse al cioccolato

### Schokoladen-Mousse

Chocolat mousse

(H)

**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?**

## **Antipasti / Vorspeisen**

Insalata mista  **Gemischter Gartensalat** **13.00**  
Mixed salad  
(A.C.E.G.H.L.M.O)

Bocconcini di bufala con Pomodorini e basilico  **Büffel-Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum** **16.00**  
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil  
(G)

Insalata di spinaci con lardo, funghi, pecorino e crostini all'aglio **16.00**  
**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 

Antipasti all'Italiana **26.00**  
**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 **26.00**  
**Irishes Angus Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Grana Padano-Käse**  
Irish angus beef carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese  
(A.G)

Tartare di tonno con pesca noce, purea di mango e sedano croccante **32.00**  
**Thunfischtatar mit Nektarine, Mangopüree und knackigem Sellerie**  
Tuna tartare with nectarine, mango puree and crunchy celery  
(A.C.D.E.F.G.H.L.M.N.O)

Polpo alla piastra su crema di patate e olive Taggiasche **26.00**  
**Gegrillter Tintenfisch auf Kartoffelcreme und Taggiasche-Oliven**  
Grilled octopus on potato cream and taggiasche olives  
(A.B.D.E.H.L.O.R)


Insalata Bulgur con coda di aragostella **35.00**  
**Bulgur Salat mit Rock Lobster**  
Bulgur salad with rock lobster  
(A.E.F.G.H.L.N.O.R)



## Zuppe / Suppe

<b>Minestrone</b> (A.C.E.G.L.O)		<b>16.00</b>
Zuppa fredda di patate e porri con tonno marinato al cardamomo <b>Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit in Kardamom mariniertem Thunfisch</b> Cold potato leek soup with tuna marinated in cardamom (A.D.G.L.M.O)		<b>22.00</b>

## Primi / Zwischengericht

	Vorspeise	Hauptgang
Penne "alla Bettola"  <b>Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka</b> Penne with spicy tomato cream sauce and Vodka (A.C.E.F.G.H.L.N.O)	<b>22.00</b>	<b>27.00</b>
Orecchiette al pomodoro fresco e basilico e ricotta salata <b>Orecchiette mit frischen Tomaten, Basilikum und gesalzener Ricotta</b> Orecchiette with fresh tomato, basil and salted ricotta cheese (A.C.E.F.G.H.L.O)	<b>22.00</b>	<b>27.00</b>
Ravioli di ricotta di bufala e spinaci al burro, salvia e scaglie di Grana Padano <b>Ravioli mit Büffelricotta und Spinat mit Butter, Salbei und Grana Padano-Spänen</b> Ravioli stuffed with ricotta and spinach, with butter, sage and Grana Padano flakes (A.C.F.G.H.L.M.O)	<b>25.00</b>	<b>30.00</b>

## Pesci / Fisch

Filetti di luccio perca con salsa all'erbette <b>Zanderfilet an Kräutersauce</b> Pike perch fillets with herb sauce (A.D.E.G.L)		<b>52.00</b>
Trancio di branzino, olive Taggiasche e pomodorini con patate al rosmarino e verdure di stagione <b>Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Taggiasche Oliven, Rormarinkartoffeln und Saisongemüse</b> Sea bass fillet with Taggiasca olives, tomatoes, roasted potatoes and seasonal vegetables (A.D.E.G.L.O).		<b>52.00</b>
Filetto di orata arrosto, ratatouille di verdure e patate al timo <b>Gebratenes Goldbrassenfilet auf Ratatouille und Thymiankartoffeln</b> Sea bass fillet with Taggiasca olives, tomatoes, roasted potatoes and seasonal vegetables (A.E.L.O)		<b>52.00</b>

## Carni / Fleisch

Arrosto di vitello al rosmarino jus con tagliatelle e verdure <b>Kalbsbraten an Rosmarinjus mit Nudeln und Saisongemüse</b> Braised veal on rosemary jus with noodles and seasonal vegetables (A.C.E.F.G.H.L.N.O.P)	<b>48.00</b>
Carrè di vitello arrosto con patate al rosmarino e verdure di stagione <b>Kalb carré am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse</b> Roasted veal rack with rosemary potatoes and seasonal vegetables (A.E.L.O)	<b>65.00</b>
Petto di pollo con salsa al limone su verdure e tagliatelle <b>Maispouardenbrust mit Zitronensauce auf Gemüse und Nudeln</b> Corn poulard breast with lemon sauce on vegetables and noodles (A.E.G.H.L.N.O.C)	<b>38.00</b>
Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna, con salsa al merlot barricato, Grana Padano Risotto e verdure - da 2 persone <b>Angus Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu, mit Merlotsauce Grana Padano Risotto und Gemüse</b> Double Angus beef tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce, Grana Padano risotto and vegetables (A.E.G.L.H.O.H)	<b>58.00</b>

## Vegane Gerichte



Purè caldo di ceci con finocchio all'arancia <b>Warmes Kichererbsenpurée mit Fenchel und Orange</b> Hot chickpeas pure with fennel and orange (A.E.L)	<b>20.00</b>	<b>25.00</b>
Polpette vegetariane di quinoa e zucchine <b>Vegetarische Bällchen mit Quinoa und Zucchini</b> Vegetarian Quinoa with zucchini (A.E.F.L.N)	<b>19.00</b>	<b>24.00</b>
Vichyssoise <b>Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit in Kardamon mariniertem Thunfisch</b> Cold potato leek soup with tuna marinated in cardamom (A.L.M.O)	<b>13.00</b>	<b>15.50</b>
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico <b>Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum</b> Patatoe-Gnocchi with tomato and basil (A.E.L)	<b>25.00</b>	<b>30.00</b>
Risotto con crema di piselli e tempura di verdura <b>Risotto mit Erbsencreme und Gemüsetempura</b> Risotto with cream of peas and vegetable (A.L.M.O)	<b>25.00</b>	<b>30.00</b>
Polenta e funghi <b>Polenta mit Pilzen</b> Polenta with mushrooms (A.E.L)	<b>20.00</b>	<b>25.00</b>



## Dolci / Dessert

Semifreddo al Baileys <b>Baileys Halbgefrorenes</b> Baileys semifreddo (A.C.G.O)	15.50
Tartar di mango con crumble di cioccolato bianco e gelato allo yogurt <b>Mango Tatar mit weissen Schokoladenstreuseln und Joghurteis</b> Mango tartar with white chocolate crumble and yogurt ice cream (A.G.H)	14.50
Tiramisù <b>Hausgemachtes Tiramisù</b> Homemade Tiramisu (A.C.E.F.G.H.O)	14.50
Panna cotta con coulis di frutta <b>Panna cotta mit Frühtecoulis</b> Panna cotta with fruit coulis (A.G.O)	14.50
Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia <b>Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace</b> Chocolate cake with vanilla ice cream (A.C.E.F.G.H.N.O)	15.00
Carpaccio d'ananas con sorbetto al mango <b>Ananas Carpaccio mit Mangosorbet</b> Pineapple carpaccio with mango sorbet (A.C.E.F.G.H.N.O.P)	13.00
Formaggi italiani <b>Italienische Käsevariation</b> Italian cheese (G)	21.00
Tortino di cioccolato con il cuore tenero <b>Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz</b> Chocolate tartlet with liquid heart (A.C.E.H,O)	13.50
 Marlene's Guguseli 1 pallina di gelato alla vaniglia con sciroppo di cassis <b>1 Kugel Vanilleeis mit Cassis Sirup</b> 1 scoop of vanilla ice cream with cassis syrup	9.00

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.**

*Für Verlängerungen nach 00.00 Uhr (Mitternacht) verlangen wir eine Pauschale von CHF 200.00 pro Stunde.*

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens eine Woche vor Anlass mitzuteilen. Die Teilnehmerzahl brauchen wir bis spätestens 3 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.