



La Scala & Gottoscala

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



*La Scala &
Gottoscala*

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

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, lassen Sie es uns wissen, wir kochen gerne nach Ihrem Bedürfnis.



La Scala & Gottoscala

Menu 1

CHF 70.00

Insalata mimosa

Nüsslisalat mit Ei

(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**

(A,C,E,G,L,H,O)

Panna cotta con coulis di frutta

Panna cotta mit Früchtecoulis

(G,O)

Menu 2

CHF 72.00

Tripode di Antipasti

Italienischer Vorspeisenturm

(A,C,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**

(A,E,G,L,H,O)

Tiramisù

(A,C,E,G,H,O)

Menu 3

CHF 76.00

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

Spinatsalat mit Speck, Pilzen und Knoblauch-Croûtons

(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**

(A,E,L,H,O)

Tortino al cioccolato con cuore fondente

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz

(A,C,E,G,F,O)



La Scala & Gattoscala

Menu 4

CHF 78.00

Mozzarella di Bufala con pomodorini e basilico

Büffelmozzarella mit Cherry Tomaten und Basilikum

(G,H)

Filetto di maiale in crosta di pistacchi con salsa al porto
risotto Grana Padano e verdure di stagione

Schweinsfilet in Pistazienkruste an Portweinsauce

Grana Padana Risotto und Saisongemüse

(A,E,G,L,H,O)

Mousse al cioccolato fondente

Dunkles Schokoladenmousse

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

Menu 5

CHF 88.00

Sformato di zucca al tartufo nero con fonduta di stracchino e cardamomo

Kürbis Flan mit schwarzem Trüffel, Stracchino-Käse und Karmanon

(A,C,E,G,L,H,O)

Filetto di manzo Angus alla Saba con risotto Grana Padano
e verdure di stagione

Angus Rindsfilet an Traubenmost Sauce

Grana Padana Risotto und Saisongemüse

(A,H,O)

Semifreddo all'arancia e Grand Marnier

Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier

(A,C,G,O)



La Scala & Gottoscala

Menu 6

CHF 95.00

Battuta di vitello, "Castelmagno" e salsa di nocciole

Kalbstatar mit Castelmagno Käse und Nuss Sauce

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

Crema di topinambur con capasanta

Topinambur Crèmesuppe mit Jakobsmuscheln

(A,E,G,L,F,H,O,R)

Scaloppa di trota salmonata arrostita sulla pelle,
salsa alla burrata e pomodori confit, polvere di olive nere
e basilico croccante con patate bollite e verdure di stagione

**Gebratene Lachsforelle an Burrata-Cherrytomaten- Confit Sauce,
schwarzem Olivenpulver und knusprigem Basilikum
mit Salzkartoffeln und Gemüse**

(A,E,G,L,D,H,O)

oder

Entrecôte di Manzo ai tre pepi, gnocchi alla romana
e verdura di stagione

Angus Rinds Entrecôte an 3 Pfeffersauce

Griess Gnocchi und Saisongemüse

(A,C,E,G,L,H,O)

Ananas caramellizzato con gelato al jogurt

Karamellisierte Ananas mit Joghurtglacé

(A,C,E,G,H,O)



La Scala & Gattoscala

Menu 7

CHF 98.00

Zuppa di lenticchie di Castelluccio con tonchetti di gamberi

Castelluccio Linsen Suppe mit geschnetzelter Riesengarnelen

(A,E,G,L,B,H,O)

Ravioli di ricotta di bufala e spinaci al burro e salvia

Ravioli mit Büffelricotta und Spinat an Butter und Salbei

(A,C,E,G,L,N,F,H)

Luccio perca alla Mugnaia, riso rosso selvatico della Camargue
e verdure di stagione

**Gebratenes Zanderfilet nach Müllerin Art
wilder Camargue Reis und Saisongemüse**

(A,E,L,D,H)

oder

Filetto di vitello alle erbe con purea di patate
e dadolata di verdure stufate

**Kalbsfilet im Kräutermantel,
Kartoffelpüree und gedünstetes Gemüse**

(A,C,E,G,L,H)

Mousse al cioccolato fondente

Dunkles Schokoladenmousse

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

Menu 8

CHF 105.00

Coda di aragostella al vapore su insalata di finocchi e arance

**Rocklobster auf einem Fenchel-Orangen Salat
an kalt gepresstem Olivenöl**

(E,L,B,H,O)

Chitarrini "Amatriciana"

**Chitarrini mit Speck, Tomatensauce,
Peperoncino und Schafskäse**

(A,C,E,L,H,F)

Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna
con salsa al merlot barricato risotto Grana Padano
e verdure di stagione

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

(A,C,E,G,L,H,O)

Crema catalana

Katalanische Crème

(A,C,E,G,H,O)



La Scala & Gottoscala

Vegane Menus

Menu 9

CHF 62.00

Carpaccio di rape rosse

Rote-Bete-Carpaccio

(A,E,L,H)

Spezzatino di soja con ragù di zucca alla Bolognese

Soja mit Kürbisragout nach Bolognese Art

(A,E,G,L,N,F,H,O)

Panna cotta allo zafferano

Safran Panna cotta

(A,E,G,F,H,O)

Menu 10

CHF 62.00

Zuppa di cavoli rossi con schiuma di soia

Rotkrautsuppe mit Sojaschaum

(A,E,G,L,F,H,O)

Polenta all'arancio con cipolline in agrodolce
e cavoli verdi stufati

Orangenpolenta mit Perlzwiebeln und Grünkohl

(E,G,L,F,H,O)

Tortino di cioccolato con il cuore tenero

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz

(A,C,E,G,H,O)



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

Antipasti / Vorspeisen

Insalata mista  Gemischter Gartensalat Mixed salad A.C.E.G.H.L.M.O	8.50
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	15.00
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.G.L.H.O. ohne Speck 	14.50
Parmigiana di melanzane  Überbackene Auberginen mit Tomaten und Mozzarella Oven baked eggplants with tomatoes and mozzarella A.C.E.G.L	18.00
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	21.00
Carpaccio di Manzo Angus irlandese con rucola e grana Irisches Angus Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Grana Padano-Käse Irish angus beef carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese A.G	20.00
Tartar di tonno e avocado 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	25.00
Carpaccio di polpo con tartare di carciofi Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Octopus carpaccio with artichoke tartare A.L.O	19.00
Coda di aragostella su insalata di finocchi e arance Rock Lobster auf Fenchel- und Orangensalat Rock Lobster on fennel and orange salad A.B.E	26.50



La Scala & Gattoscala

Zuppe / Suppe

Minestrone   A.C.E.G.L.O.		13.00
Zuppa di lenticchie di Castelluccio  Castelluccio Linsen Suppe Castelluccio lentil Soup A.B.E.L		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.	21.50	26.50
Chitarrini all'Amatriciana Chitarrini mit Speck, Tomatensauce, Peperoncino und Schafskäse-Flocken Chitarrini with bacon, tomato sauce, peperoncino and sheep cheese A.C.E.G.L.H.O	23.50	28.50
Orecchiette al pomodoro fresco e basilico e ricotta salata Orecchiette mit frischen Tomaten, Basilikum und gesalzener Ricotta Orecchiette with fresh tomato, basil and salted ricotta cheese A.C.E.F.G.H.L.O	21.50	26.50
Cappellacci di zucca al burro e grana padano con semi di zucca  Kürbis Cappellacci (Tortelli) an Butter mit Grana Padana und Kürbiskernen Pumpkin cappellacci with butter, grana padana cheese and pumpkin seeds A.C.E.F.G.L	23.50	28.50
Risotto al tartufo nero e funghi trifolati Schwarzer Trüffelrisotto mit sautierten Edelpilzen Black truffle risotto with sautéed mushrooms A.G.L	27.00	32.00
Spaghetti "Primo Atto" Spaghetti mit Kalbsgeschnetzeltem, Peperoni, Champignons, Cherrytomaten und Peperoncino Spaghetti with sliced veal, peppers, mushrooms and pepperoncini A.C.E.F.G.H.L.M.N.O.P.R	27.00	32.00



La Scala & Gottoscala

Pesci / Fisch

Filetti di pesce persico in pastella classico, patate bollite, salsa tartara e verdure di stagione 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.	38.00
Filetti di luccio perca con salsa all'erbette Zanderfilet an Kräutersauce Pike perch fillets with herb sauce A.D.E.G.L	48.00
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.E.G.L.O.	48.00
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.E.L.O.	48.00

Carni / Fleisch

Filetto di maiale ai pistacchi, salsa al porto, risotto al parmigiano e verdure 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.	46.00
Arrosto di vitello al rosmarino jus con tagliatelle e verdure Kalbsbraten an Rosmarinjus mit Nudeln und Saisongemüse Braised veal on rosemary jus with noodles and seasonal vegetables A.C.E.F.G.H.L.N.O.P	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 Kalbscarré am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse Roasted veal rack with rosemary potatoes and seasonal vegetables A.E.L.O.	52.00
Paillard di vitello con patate al rosmarino e verdure di stagione Kalbs Paillard mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse Veal Paillard with rosemary potatoes and seasonal vegetables A.E.G.H.L.N.O	44.00



La Scala & Gottoscala

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 vegetariane di quinoa e zucchine **18.00** **23.00**
Vegetarische Bällchen mit Quinoa und Zucchini
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 al pomodoro e basilico **21.00** **26.00**
Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum
Patatoe-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.



La Scala & Gattoscala

Dolci / Dessert

Semifreddo all'arancia e Grand Marnier Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier Baileys Semifreddo Orange semifreddo and Grand Marnier A.C.G.O	12.00
Variazione di sorbetti con frutta Sorbetvariation mit Früchten Variation of sorbets with fruit A.E.F.H.N.P.	12.00
Mousse al cioccolato fondente Dunkles Schokoladenmousse Dark chocolate mousse A.C.E.F.G.H.O.	12.50
Tiramisù Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu A.C.E.F.G.H.O.	10.00
Panna cotta con coulis di frutta Panna cotta mit Früchtecoulis Panna cotta with fruit coulis A.G.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
Carpaccio d'ananas con sorbetto al mango Ananas Carpaccio mit Mangosorbet Pineapple carpaccio with mango sorbet A.C.E.F.G.H.N.O.P	12.50



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

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <p>A </p> | <p>glutenhaltiges Getreide
glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern), Roggen, Gerste, Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> | <p>B </p> | <p>Krebstiere
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>C </p> | <p>Ei
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>D </p> | <p>Fisch
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>E </p> | <p>Erdnuss
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>F </p> | <p>Soja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>G </p> | <p>Milch oder Laktose
Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</p> | <p>H </p> | <p>Schalenfrüchte
Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>L </p> | <p>Sellerie
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>M </p> | <p>Senf
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>N </p> | <p>Sesam
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>O </p> | <p>Sulfite
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l</p> |
| <p>P </p> | <p>Lupinen
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>R </p> | <p>Weichtiere
Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |