

## Bankett Angebot

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Spezialitätenrestaurant.

Ob für ein gemütliches Dinner, ein Business-Essen oder eine Feier mit Freunden – bei uns sind Sie immer willkommen. Lassen Sie sich von unserer Küche und unseren Weinen verzaubern.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung um Änderungen oder Wünsche Ihrerseits umzusetzen.

Die Gruppen werden bedient wenn alle anwesend sind und zusammen essen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### Apéro-Vorschläge

<input type="checkbox"/>	Rohschinken-Grissini	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Bruschette ✓	Stk.	CHF	3
<input type="checkbox"/>	Crevettenschwänze an Aiolisauce	Stk.	CHF	6
<input type="checkbox"/>	Focaccia pugliese con pomodorini ✓	Stk.	CHF	3
<input type="checkbox"/>	Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum ✓	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Lachs Crostini	Stk.	CHF	6
<input type="checkbox"/>	Käseküchlein ✓	Stk.	CHF	3
<input type="checkbox"/>	Arancini (schmackhafte Reiskugeln) ✓	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Rinds-Tatar	Stk.	CHF	9
<input type="checkbox"/>	Poulet Satay Spiessli	Stk.	CHF	8
<input type="checkbox"/>	Mini Schinkengipfeli	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Schälchen mit Oliven	Stk.	CHF	8
<input type="checkbox"/>	Schälchen Grana Padano Käsewürfel	Stk.	CHF	8

**Menu 1**                    **pro Person CHF 58**

Gemischter Gartensalat

\*\*\*

Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Bratenjus, Butter und Salbei  
und gehobeltem Grana Padano Käse

\*\*\*

Crème Caramel mit Schlagrahm

**Menu 2**                    **pro Person CHF 62**

Kürbissuppe 

\*\*\*

Kalbs Saltimbocca „alla Romana“ mit Griess Gnocchi und Saisongemüse

\*\*\*

Panna cotta mit Früchtecoulis

**Menu 3**                    **pro Person CHF 65**

Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen

\*\*\*

Doradenfilet in der Kartoffelkruste an Taggiasca Oliven und Cherry Tomatensauce  
mit Saisongemüse

\*\*\*

Tiramisù

**Menu 4**                    **pro Person CHF 75**

Linsensuppe mit Chorizo

\*\*\*

Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

**Schokoladenmousse**

**Menu 5**                    **pro Person CHF 89.00**

Nüsslisalat mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Granatapfel

\*\*\*

Gebratene Kalbs Entrecôte Tagliata mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini, Rotweinsauce, Grana Padano Risotto und Saison Gemüse

\*\*\*

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz

**Menu 6**                    **pro Person CHF 105**

Burrata mit San Daniele Schinken

\*\*\*

Kürbis Ravioli mit Haselnüssen und schwarzem Winter Trüffel

\*\*\*

Rindsfilet in Meersalz und Bergheu mit Merlot Sauce und Saison Gemüse

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit Caramel Mou und Orangen Crumble

**Menu 7**                    **pro Person CHF 160**

Artischockensalat mit Burrata und Coppa

\*\*\*

Prosecco Schaumsuppe mit Jakobsmuscheln

\*\*\*

Paccheri auf Broccoli Crème mit Steinpilzen, Confierte Cherry Tomaten und frittierte Calamari

\*\*\*

Sgropìn

\*\*\*

Kalb carré am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

Käsevariation

Taleggio, Pecorino, Ubriaco

\*\*\*

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Herz

## **Vegi Menü**

### **Menu 1 pro Person CHF 54**

Gemischter Gartenalat

\*\*\*

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

\*\*\*

Crème Caramel mit Schlagrahm

### **Menu 2 pro Person CHF 58**

Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen

\*\*\*

Überbackene Auberginen mit Tomaten und Basilikum

\*\*\*

Panna cotta mit Früchtecoulis

### **Veganes Menü pro Person CHF 54**

Kürbissuppe

\*\*\*

Polenta mit sautierten Edelpilzen

\*\*\*

Schokocreame mit Avocado, Banane und Mandel-Crunch

**Das Ristorante La Scala eignet sich hervorragend mit seinen diversen Räumlichkeiten für unvergessliche Momente. Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Firmenessen, Sitzungen oder Seminare: Gerne beraten wir Sie persönlich für Ihren Anlass.**

**Als leidenschaftliche Gastgeber legen wir sehr viel Wert auf Frische, Qualität, Erlebnis und vor allem...**

**...auf Ihre Zufriedenheit. Teilen Sie mit uns «L'italianità» im La Scala.**

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

**Buon appetito!**

**info@lascalach.ch**

**+41 (0)55 214 12 22 Restaurant**

**+41 (0)55 214 12 23 Büro**

**Lorenzo Foresti  
Gastgeber**

**Alessandro Masia  
Küchenchef**

**Barbara Grifa  
Administration/Events**



### **La Scala Ristorante**

Unser gemütliches Hauptrestaurant mit dem Zugang zur wunderschönen Terrasse im ersten Stock.

Sitzplätze bis 30 Personen



### **La Scala Terrasse**

Die wunderschöne Terrasse mit bestem Blick auf die Riviera von Rapperswil.

Sitzplätze bis 50 Personen

Apéro stehend bis 60 Personen



### **Belvedere Saal**

Dinieren und geniessen mit direktem Blick auf See und Berge.

Sitzplätze im Saal bis 42 Personen



### **La Scala Vecchia Saal**

Verfügbare Anlagen:  
Beamer, Leinwand & Seminareupment

Sitzplätze im Saal bis 26 Personen



### **Vinobar**

#### **Il Sottoscala direkt am See**

Sitzplätze Bar bis 36 Personen

Apéro stehend bis 50 Personen

Sitzplätze Terrasse bis 60 Personen