

## **Ihr Bankett im La Scala - Feiern mit Amore & Ambiente**

Rapperswil, Donnerstag, 30. Oktober 2025

Unser 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, Firmenanlässe, Sitzung oder Seminar – wir beraten Sie gerne persönlich, um Ihren Anlass einzigartig zu gestalten.

Als leidenschaftliche Gastgeber legen wir grossen Wert auf Frische, Qualität und ein besonderes Erlebnis. Vor allem aber stehen Ihre Zufriedenheit und die Freude an «L'italianità» im Mittelpunkt.

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

**Buon appetito – und auf ein Fest, das in Erinnerung bleibt!**

### **Ihr Team im La Scala**

Lorenzo Foresti – Gastgeber

Alessandro Masia – Küchenchef

Barbara Grifa – Administration / Events

### **Kontakt**

[info@lascala.ch](mailto:info@lascala.ch)

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


+41 (0)55 214 12 23 (Büro)



Apéro-Vorschläge	Stück	Preis (CHF)
Rohschinken Grissini	Stk.	4
Bruschette ✓	Stk.	3
Crevettenschwänze an Aiolisauce	Stk.	6
Focaccia pugliese con pomodorini ✓	Stk.	3
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum ✓	Stk.	4
Lachs Crostini	Stk.	6
Käseküchlein ✓	Stk.	3
Arancini (schmackhafte Reiskugeln) ✓	Stk.	4
Rinds Tatar	Stk.	9
Poulet Satay Spiessli	Stk.	8
Mini Schinkengipfeli	Stk.	4
Schälchen mit Oliven ✓	Stk.	8
Schälchen Grana Padano Käsewürfel ✓	Stk.	8

Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden

**Menu 1**

Kürbissuppe   
\*\*\*

Kalbs Saltimbocca „alla Romana“  
mit Grana Padano Risotto und Saisongemüse  
\*\*\*

Panna cotta mit Früchtecoulis  
66

**Menu 2**

Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen  
\*\*\*

Doradenfilet in Kartoffelkruste an Taggiasca Oliven-  
und Cherry Tomatensauce mit Saisongemüse  
\*\*\*

Tiramisù  
76

**Menu 3**

Linsensuppe mit Chorizo  
\*\*\*

Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
\*\*\*

Schokoladenmousse  
78

### Menu 4

Burrata mit San Daniele Schinken

\*\*\*

Ravioli mit Steinpilzen und Taleggio Käse

\*\*\*

Rindsfilet in Meersalz und Bergheu mit Merlot Sauce

Grana Padano Risotto und Saisongemüse

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit Caramel Mou und Orangen Crumble  
105

Menu 4 ohne Rindsfilet

66

### Vegi Menu

Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen

\*\*\*

Überbackene Auberginen mit Tomaten und Basilikum

\*\*\*

Panna cotta mit Früchtecoulis

59

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





dem Zugang zur wunderschönen  
Terrasse im ersten Stock.  
*Sitzplätze bis 30 Personen*



bestem Blick auf die Riviera von  
Rapperswil.  
*Apéro stehend bis 60 Personen*  
*Sitzplätze bis 50 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  
& Seminarequipment  
*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*

