



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, Firmenanstässe, 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

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

+41 (0)55 214 12 23 (Büro)





LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza

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





LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza



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

