



## Benvenuti al La Scala

Seit über einem Jahrzehnt stehen Küchenchef Alessandro Masia und sein Sous-Chef Marco Guarino gemeinsam für die kulinarische Handschrift des La Scala. Mit Leidenschaft, Erfahrung und einem feinen Gespür für authentische Aromen prägen sie die italienische Küche am Lago – ehrlich, raffiniert und mit viel Liebe zum Detail.

Jedes Gericht auf dieser Karte ist Ausdruck ihres Könnens und ihrer Begeisterung für die mediterrane Esskultur. Lassen Sie sich von neu interpretierten Klassikern, saisonalen Spezialitäten und dem Geschmack Italiens verführen – mitten in Rapperswil.

Buon appetito – und schön, dass Sie bei uns sind!



## Antipasti

Prosciutto San Daniele dalla Berkel - 100gr <b>San Daniele Schinken mit der Berkelmaschine fein geschnitten</b> San Daniele ham finely cut with Berkel	28
Insalata mista del giardino <b>Gemischter Gartensalat</b> Mixed garden salad	<b>Vegi</b> 14
Insalata verde <b>Grüner Gartensalat</b> Green garden salad	<b>Vegi</b> 12
Valeriana con caprino, pere, noci e melograno <b>Nüsslisalat mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Granatapfel</b> Field salad with goat cheese, pears, walnuts and pomegranate	20
Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico <b>Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum</b> Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	<b>Vegi</b> 19
Scaloppa di fegato d'anatra con pan brioche e mele caramellate <b>Gebratene Entenleber mit Briochebrot und karamellisierten Äpfeln</b> Duck liver escalope with brioche bread and caramelized apples	32
Tatar di manzo con burro e toast – 130g <b>Rindstatar mit Butter und Toast</b> Beef tatar with butter and toast	36
Minestrone <b>Minestrone</b> Vegetable soup	<b>Vegi</b> 15



## Primi piatti

Spaghetti "sciuè sciuè" con datterini, aglio, taralli al finocchietto <b>Spaghetti "sciuè sciuè" mit Datterini Tomaten, Knoblauch, Taralli mit Fenchel und Zitronenschale</b> Spaghetti "sciuè sciuè" with datterini tomatoes, garlic, taralli with fennel	<b>Vegi</b> 26
Penne "alla Bettola" <b>Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka</b> Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	<b>Vegi</b> 28
Tagliatelle "Bolognese" <b>Tagliatelle "Bolognese"</b> Tagliatelle "Bolognese"	30
Spaghetti della "Zia Teresa" con zucchine e gamberi <b>Spaghetti "Zia Teresa" mit Zucchini und Crevetten</b> Spaghetti 'Aunt Teresa' with zucchini and shrimps	34
Ravioli ai porcini e taleggio <b>Ravioli mit Steinpilzen und Taleggio Käse</b> Ravioli with porcini mushrooms and Taleggio cheese	32
Risotto alla zucca con castagne, fonduta di Grana Padano <b>Risotto mit Kürbis, Kastanien, Grana Padano Käse und schwarzem Trüffel</b> Risotto with pumpkin, chestnuts, Grana Padano and black truffle	<b>Vegi</b> 34

*Schon gewusst:*

*Der Begriff "al dente" wurde in Neapel geprägt. Neapel war jahrhundertelang das Zentrum der italienischen Pasta Produktion:  
die Nudeln waren hier verhältnismässig günstig und wurden bereits im 16. Jahrhundert von Strassenhändlern an das Volk verkauft. Weil es dabei schnell gehen musste, wurden sie nicht weich, sondern nur wenige Minuten und bissfest gekocht. Allmählich verbreitete sich diese Praxis in ganz Italien.  
Der Begriff "al dente" tauchte im Italienischen erstmals 1918 auf.*

*Alle Pastagerichte sind auch als Vorspeise "Primi Piatti" erhältlich.*



## Secondi piatti

Filetti di Trota Svizzera al burro, mandorle e rum <b>Schweizer Forellenfilets mit Butter, Mandeln und Rum</b> Fillets of swiss trout with butter, almonds and rum	49
Gamberoni aglio olio e peperoncino <b>Crevetten mit Knoblauch, Öl, Chili</b> Prawns, garlic, oil and chilli	48
Branzino intero in crosta di sale marino <b>Ganzer Seebarsch in Meersalzkruste</b> Whole sea bass in a crust of sea salt	pro Person 56 ab 2 Personen
Orata reale intera grigliata sulla griglia al carbone con erbe fresche <b>Ganze Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern</b> Whole Sea bream royal grilled on the wooden grill with fresh herbes	pro Person 54 ab 2 Personen
Filetto di manzo alla brace <b>Rindsfilet vom Holzkohle Grill (200g)</b> Beef fillet Tenderloin on wooden grill	58
Ossobuco di vitello alla Milanese <b>Ossobuco nach Mailänder Art</b> Veal Ossobuco alla Milanese	49
Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna, con salsa al merlot barricato <b>Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu mit Merlotsauce (400g)</b> Double beef filet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce	pro Person 64 ab 2 Personen

I secondi piatti sono serviti tutti con verdure  
**Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert**  
All main courses are served with vegetables



## Contorni - Beilagen - Sidedishes

Patate fritte, <b>Pommes frites</b> , French fries	7
Patate al rosmarino, <b>Rosmarin Kartoffeln</b> , Rosemary potatoes	7
Risotto al Grana Padano, <b>Risotto mit Grana Padano</b> ,	
Risotto with Grana Padano cheese	8
Risotto al limone, <b>Zitronen Risotto</b> , Lemon risotto	8
Risotto allo zafferano, <b>Safran Risotto</b> , Saffron risotto	9

## Dolci

Panna cotta con coulis di frutta	15
<b>Panna cotta mit Früchtecoulis</b>	
Panna cotta with fruits	
Tiramisù	15
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b>	
Homemade Tiramisu	
Tarte di mele con gelato alla vaniglia      Wartezeit: 20 Minuten	16
<b>Apfeltarte mit Vanilleeis</b>	
Apple tart with vanilla ice cream	

## Gelati-glace-ice cream

Vanille Dream / Espresso Croquant / Swiss Chocolate / Maple Walnut / Lime e Lemon Sorbet / Raspberry & Strawberrry Sorbet	5
Affogato al caffè	9
<b>Vanilleglace mit Espresso</b>	
Scoop of vanilla ice cream with espresso	
mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto	15
Formaggi italiani	22
<b>Italienische Käsevariation</b>	
(Taleggio, Pecorino Toscano, Gorgonzola, Ubriaco)	
Italian cheese	





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



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 kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

**Buon appetito!**



## Herkunft

Wurstwaren: Italien / Schweiz / Spanien

Speck: Schweiz

Rind: Argentinien / Irland / Schweiz

(kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Süßwasserfische : Schweiz / EU

Meeresfische : Mittelmeer / Nordost / Nordpazifik

Schalen- und Krustentiere : Thailand

Brot: Bäckerei Wick

(Alle Rohstoffe der Backwaren werden aus der Schweiz bezogen)

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

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

