

## HERZLICH WILLKOMMEN IM SCALA RESTAURANT

Die MONTANA-Küche verkörpert die Leichtigkeit des Südens und ist von der Südschweiz, Italien, Frankreich und Spanien geprägt. Die Speisen bieten durch die Verwendung saisonaler Zutaten und erlesener frischer Kräuter und Gewürze ein unvergleichlich aromatisches und intensives Geschmackserlebnis.

Unser Küchenchef Johan Breedijk – seine Favoriten-Gerichte sind mit dem **◆** Symbol gekennzeichnet – legt hohen Wert auf die täglich frische Zubereitung sämtlicher Speisen auf der Basis von exzellenten Grundprodukten. So werden alle Pasta-Gerichte, alle Saucen, aber auch sämtliche Kuchen, Desserts und Friandises im Haus hergestellt. Das hohe Qualitätsniveau sowie das grosse Engagement des Küchen- und Serviceteams hat der Restaurantführer «GaultMillau» im Oktober 2009 erneut mit 15 Punkten belohnt.

### VORSPEISEN

#### STARTERS

**Carpaccio von Chioggia-Randen mit Entenleberpraline paniert im Catuccinicrumble und mariniertem Chicorée** 28

Chioggia beetroot carpaccio with duck liver candy breaded in a catuccinicrumble and marinated chicory

**◆ Vitello Tonnato alla Montana mit Salat von grünen Bohnen, Datterini Tomaten und Oliven an weissem, kirschholzgelagertem Balsamico** 26

Vitello Tonnato Montana style with a salad of green beans Datterini tomatoes, and olives with white balsamic stored in cherry wood

**Mille-Feuille von mediterranem Gemüse, Kräuterfiloteig und Goldauer Ziegenfrischkäse mit Schnittlauchsauerrahm** 22

Mediterranean vegetable mille-feuille with fine herbal dough, fresh goat cheese and chives sour cream sauce

**Saibling mit Curryblättern, geräuchert auf Salat von Mango, Ingwer und Junglauch mit Wasabi-Joghurt** 25

With curry leaves, smoked char on mango-, ginger and baby leek salad with wasabi yoghurt

**MONTANA Salat** 16

MONTANA salad

### SUPPEN

#### SOUPS

**◆ Hummercrèmesuppe mit rotem Curryschaum und Broccoliravioli** 18

Lobster cream soup with red curry foam and broccoli ravioli

**Melonen-Prosecco Süppchen mit Basilikumsorbet** 12

Melon prosecco soup with basil sorbet

ab 21 h dürfen Sie bis zu 3 Gängen wählen

HOTEL\*\*\*\*

SCALA RESTAURANT

LOUIS BAR

TERRASSE

BANKETTE

SEMINARE

## HAUSGEMACHTE PASTA/RISOTTO HOME MADE ENTREMETS

◆ Mit Kapernpeperonata gefüllte Ravioli, dazu gebratene Seezunge und Chorizo 24/33

Ravioli filled with capers and sweet peppers, accompanied by roasted sole and chorizo

✓ Papardelle mit Kalbsbackenragout und Sauerkraut-Ananasschaum 24/33

Papardelle with calf's cheek ragout and pickled cabbage and pineapple foam

Cavatelli mit Meeresfrüchten und Peperonciniöl 24/33

Cavatelli with seafood and peperoncini oil

✓ Risotto mit Liscio-Petersilie und frischen Steinpilzen 22/31

Risotto with parsley and fresh porcini

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Fangfrischer Fisch mit Marktbeilagen Tagespreis

Fish fresh from the market with side orders

◆ Schmor- oder Siedgericht aus der MONTANA Küche Tagespreis

Braised or boiled dish from the MONTANA kitchen

◆ Entenbrust mit Grue de Cacaohonig und Sesam glasiert, 43

Entenkonfitravioli, Selleriemousse und in Banyuls pochierten Feigen

Duck breast glazed with sesame and cocoa honey, with duck confit filled ravioli, celery mousse and in banyuls poached figs

Lammkarree mit Passionsfrucht-Basilikumkruste gratiniert, 43/51

Kartoffel-Speckterrinen und Gemüsepanaché

Lamb rack with passion fruit basil crust gratinated, ham potato terrine and vegetable panaché

Grilliertes Black Angus Rindsfilet mit Steinpilztrifolati 47/55

auf Wirsing-Aprikosengemüse, Riso venere und Basilikumjus

Roasted black Angus beef fillet with porcini trifolati on savoy and apricots, riso venere and basil sauce

Kalbskotelett mit Fetabrösel auf Thymianpolenta 45/53

mit geschmortem Baby Mangold

Veal cutlet with Feta cheese crumbs on thyme polenta and braised baby chard

✓ Mit Zitronenricotta gefüllte Zucchiniblüte auf Kartoffelrösti 36

mit Daterrini-Olivenragout und Basilikumschaum

Zucchini blossom filled with lemon and ricotta on roesti with Daterini olive ragout and basil foam

✓ Gerichte auch als vegetarische Variante möglich these dishes are vegetarian available

◆ spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs specially recommendations of our chef

HOTEL\*\*\*\*

SCALA RESTAURANT

LOUIS BAR

TERRASSE

BANKETTE

SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22

6002 LUZERN/SCHWEIZ

TELEFON +41 (0)41 419 00 00

TELEFAX +41 (0)41 419 00 01

INFO@HOTEL-MONTANA.CH

WWW.HOTEL-MONTANA.CH

DESSERTS UND KÄSE  
SWEETS AND CHEESE

◆ **Weisser Pfirsichsalat dazu Himbeeren mit Basilikum-Limettentee und Amaretti** 16

White peach salad with raspberries, lime basil tea and amaretti

**Walnuss-Ananastarte mit Capuccinomousse und Uva Americanasorbet** 17

Walnut pineapple cake, capuccinomousse and sorbet of the Uva Americana grape

**Zimt Crème Brûlée, Aprikosenkompott und geliertes Champagner-Blaubeersüppchen** 16

Cinnamon crème brûlée, apricot compote and jellied champagne blueberry soup

**Gratiniertes Apfel-Rosinen Semi Freddo auf Mandelcookie, Zwetschgen und weisser Schokoladencreme** 18

Gratinated apple and raisins semi freddo on almond cookie, plums and white chocolate cream

**Schokoladentörtchen mit Beeren und Joghurteis** 17

Little chocolate cake with berries and yoghurt ice cream

**Die besten Käse aus der Schweiz und Italien mit Feigensenf, Walnüssen und Fruchtbrot** 19/25

Best cheese from Switzerland and Italy with fig mustard, walnuts and fruit bread

**Wein zum Dessert** dl/FL

**Moscato d`Asti 2009** 9/62

Paolo Saracco  
Piemont, Italien

**Cuvée Or 2004** 16/49

Charles Bonvin Fils  
Wallis

**Für ein grösseres Angebot an Dessertweinen, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.**

HOTEL\*\*\*\*  
SCALA RESTAURANT  
LOUIS BAR

TERRASSE  
BANKETTE  
SEMINARE

ADLIGENSWILERSTRASSE 22  
6002 LUZERN/SCHWEIZ  
TELEFON +41 (0)41 419 00 00  
TELEFAX +41 (0)41 419 00 01  
INFO@HOTEL-MONTANA.CH  
WWW.HOTEL-MONTANA.CH

**Herkunftsbezeichnung: Kalb: Schweiz, Ente: Frankreich, Lamm: Australien, Rind: Irland**  
Origin of Meat: Veal: Suisse, Duck: France, Lamb: Australia, Beef: Ireland