

## SCALA „DINE AND WINE“

### Tartar von Thunfisch mit Lardo di Colonnato, Scampo und grünem Meerrettich

Tuna tartar with lardo di Colonnato,  
prawn and green horseradish

\*\*\*

### Pecorino-Kartoffel Girasole mit Brasatoragout, karamellisierten Äpfeln und Topinambourschaum

Pecorino potato girasole with a brasato ragout,  
caramelised apple and Jerusalem artichoke foam

\*\*\*

### Seeteufelmedaillon auf Pestobrandade mit Spinat, Schmortomate und Pinienkernen

Anglerfish medaillon on pesto brandade with spinach  
braised tomato and pine nuts

\*\*\*

### Grilliertes Ochsenskotelett mit Steinpilz-Trifolati und Kartoffel-Basilikumrisotto

Grilled ox cutlet with porcino trifolati  
and potato basil risotto

\*\*\*

### Die besten Käse aus der Schweiz und Italien

Selection of best cheese from Switzerland and Italy

\*\*\*

### Ananas-Walnutstarte mit geliertem Blaubeersüppchen und weissem Kaffeeis

Pineapple walnut cake  
with jellied blue berry soup and coffee ice cream

### Sancerre 2008

J. & R. Guillerault, Loiretal  
Loire, Frankreich

Rebe: Sauvignon blanc

l dl CHF 9

### Merlot bianco La Contrada 2009

Guido Brivio  
Mendrisio, Schweiz

Rebe: Merlot

l dl CHF 8

### Grüner Veltliner 2007

Rudolf Rabl  
Langenlois, Österreich

Rebe: Grüner Veltliner

l dl CHF 9

### Il Falcone 2005

Castell del Monte  
Apulien, Italien

Rebe: Uve di Troia,  
Montepulciano

l dl CHF 11

### Porto Taylor's

Late bottle Vintage 2004

5 cl CHF 12

### Rosenauer Süsswein

T. Ottiger Weine, 2008, St.  
Niklausen, Luzern, Schweiz

l dl CHF 13

Menupreis  
Menu

Menupreis mit Weinbegleitung  
Menu with wine accompaniment

Menu 3 Gänge / courses	79	104
Menu 4 Gänge / courses	89	124
Menu 5 Gänge / courses	99	144
Menu 6 Gänge / courses	109	164

Die Weinbegleitung beinhaltet 1 dl Wein pro Gang.

The wine accompaniment included 1 dl wine per course.