

SCALA „DINE AND WINE“

Carpaccio von Chioggia-Randen mit Rindstartar, Parmesanmousse und schwarzem Trüffel

Chioggia beetroot carpaccio with beef tartar,
Parmesan mousse and black truffle

Wasabirisotto mit gebratener Jakobsmuschel und rosa Ingwerschaum

Wasabi risotto with roasted scallop
and pink ginger foam

Wolfsbarsch auf Gurken-Safranspaghettini und Peperonisalsa

Sea bass on cucumber saffron spaghetti
and chilli salsa

Kalbsrücken mit Waldpilzen auf Caponata und römischen Nocken

Back of veal with mushrooms on caponata
and Roman cams

Die besten Käse aus der Schweiz und Italien

Selection of best cheese from Switzerland and Italy

Grand Manier Eissoufflé mit Pflaumenkompott und Vanilleschaum

Grand Manier ice cream soufflé with plum compote
and vanilla foam

Pinot Grigio "Cabert" 2008

Bertolo
Friaul, Italien
Rebe: Pinot Grigio

1 dl CHF 8

Heida 2009

Charles Bonvin Fils
Wallis, Schweiz
Rebe: Heida, Päien

1 dl CHF 10

Chardonnay Estate 2009

Viña Errázuriz
Valle de Aconcagua, Chile
Rebe: Chardonnay

1 dl CHF 9

Sassoalloro 2006

Jacopo Biondi
Toscana, Italien
Rebe: Corvina, Rondinella,
Molinara

1 dl CHF 13

Porto Taylor's

Late bottle Vintage 2004

5 cl CHF 12

Muscat de Beaumes 2007

J. Vidal-Fleury
Côtes du Rhône
Muscat

1 dl CHF 10

| | 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.

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

Ab 21 Uhr dürfen Sie bis zu 3 Gängen wählen / after 9 pm you can choose up to 3 courses