

SCALA „DINE AND WINE“

Salat aus Virgolette-Kartoffeln, Radieschen, Pfifferlingen und Limonen-Thymiansauce mit knusprig gebratenem Kalbsbries

Virgolette potato salad, radish, chanterelles and lemon-thyme sauce with crispy sweetbread

Wassermelone-Estragonrisotto mit gebratenem Entenleberschnitzel und Tropezawiebelkompott

Watermelon-tarragon risotto with roasted duck liver schnitzel and Tropea onion compote

Fjordlachs auf Kohlrabi-Kefengemüse mit Haselnüssen, Kartoffelcrêpe, gehobelten Parmesan und Orangen-Sechuanpfeffermarmelade

Fjord salmon on cabbage turnip and sugar peas with hazelnut, potato crêpe, planed parmesan and orange-pepper marmalade

Grillierte Elsässer Pouletbrust mit Maisplätzchen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Rucola, Speck und Feta an Minzjus

Alsatian chicken breast, corn cookies filled with dried tomatoes, rocket salad, bacon, and Feta with mint sauce

Die besten Käse aus der Schweiz und Italien

Selection of best cheese from Switzerland and Italy

Schokolade- Passionsfruchtmousse mit Bananeneis, Kokoschüechli und Himbeeren

Chocolate-passion fruit mousse with banana ice cream, coco nut cake and raspberries

Roero Arneis “Vigna Tabaria” 2008

Luca Abrate, Brà
Piemont, Italien
Rebe: Arneis

1 dl CHF 8

Rheinriesling 2008

P. Schuler
Heidegg, Schweiz
Rebe: Pinot Gris

1 dl CHF 9

Dôle blanche „Frauenfreude“ 2008

Adrian Mathier
Salgesch, Schweiz
Rebe: Pinot Noir, Gamay

1 dl CHF 8

Le Grive 2007

Giancarlo Scaglione
Piemont, Italien
Rebe: Barbera, Pinot Noir

1 dl CHF 10

Porto Taylor’s

Late bottle Vintage 2004

5 cl CHF 12

Olivares dulce 2006

Bodegas Olivares
Spanien
Rebsorte: Monastrell

1 dl CHF 15

	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.

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

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