

SCALA „DINE AND WINE“

Panzanella Salat mit Spiess von Riesengarnele und Jakobsmuschel

Panzanella salad with king prawn on the spit and scallop

Pisarei mit Junglauch, Tomatenfondue und Steinpilztrifolati

Pisarei with baby leek, tomato fondue and porcino trifolati

Gebratene Dorade auf Pak Choi mit Limonen, Kapern und frittierten Calamaretti

Roasted fillet of gilthead on pak choi with lime, capers and fried calamaretti

Tafelspitz vom Black Angus mit Meerrettich, jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Boiled fillet of the black angus beef with horseradish, young vegetables and parsley potatoes

Die besten Käse aus der Schweiz und Italien

Selection of best cheese from Switzerland and Italy

Nougatmousse mit Pfirsichkompott, Joghurt-Himbeersorbet und Karamelhippe

Nougat mousse with peach compote, yoghurt-raspberry sorbet and caramel cracker

Heida 2009

Charles Bovin Fils
Wallis, Schweiz
Rebe: Heiden, Paien

1 dl CHF 10

Pinot Grigio "Cabert" 2009

Bertiolo
Friaul, Italien
Rebe: Pinot grigio

1 dl CHF 8

Merlot bianco "La Contrada" 2009

Guido Brivio
Mendrisio, Schweiz
Rebe: Merlot

1 dl CHF 8

Château Faugères 2004

St. Emilion, Frankreich
Rebe: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet

1 dl CHF 14

Porto Taylor's

Late bottle Vintage 2004

5 cl CHF 12

Muscat de Beames 2007

J. Vidas-Fleury
Côtes-du Rhône, Frankreich
Rebsorte: 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.

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