

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCALA RESTAURANT

WELCOME TO THE SCALA RESTAURANT

VORSPEISEN

STARTERS

◆ Bärlauchcharlotte mit gebratenem Wachtelsüpreme und Entenleber auf Salat von konfierten Zitronen und Tomaten 28/38

Wild garlic Charlotte cake with seared quail breast and duck liver on a salad of lemon-confit and tomatoes

Lamellen von weissem Spargel mit Culatello di Zibello, Kartoffel-Eier-Salat an Curry-Ingwer Mayonnaise und Blumenkohl Praline 27/37

White asparagus in stripes with «Culatello di Zibello» ham, potato-egg-salad with curry-ginger mayonnaise and cauliflower praline

Thunfisch Pastrami mit frittierten Kalamaretti, Rhabarber, Rosmarin-Parmesansablé Crumble, Kokosnuss und Joghurt 26/36

Tuna Pastrami with deep fried calamari, rhubarb, rosemary-parmesan-crumble, coconut and yoghurt

Rindstatar mit Salatbouquet und Toast 27/39

Beef tatar with salad bouquet and toasted bread

SUPPEN

SOUPS

◆ Süsskartoffel Spargelcremesuppe mit King Crab Tatar und Estragon 18

Sweet potato and asparagus cream soup with raw king crab minced-meat and tarragon

Rindsconsommé mit Morcheln, Gemüsepaysanne und Entenleberaviolini 16

Beef consomme with morels, vegetables and duck-liver-raviolini

🌱 Vegane Gerichte vegan dishes

◆ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk specialy recommended by our chef Johan Breedijk

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien

Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: Kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

HAUSGEMACHTE PASTA/RISOTTO

HOME-MADE ENTREMETS

Safranspaghetti mit Meeresfrüchten, Peperoni und Junglauch an Peperoncinoöl 26/34
Saffron spaghetti with seafood, sweet pepper and spring leek, spicy chili oil

Spargelravioli mit Lachs-Ceviche und Kapern-Rosinen-Chorizoragout 26/34
Asparagus ravioli with salmon ceviche and a ragout of capers, raisins and chorizo

◆ **Bärlauchrisotto mit Morcheln und gebratenem Carabinero 28/36**
Wild garlic risotto with morels and sauteed Carabinero

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Taggiasche Oliven, Cipolotti und konfiertem Sot-l'y-laisse 26/34
Potato gnocchi with artichoke, Taggiasche olives, spring onions and braised chicken oysters

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Tagesfisch mit Marktbeilagen -Tagespreis-
Fish of the day with side orders

Schmor-oder Siedgericht aus der MONTANA Küche -Tagespreis-
Braised or boiled dish from the MONTANA kitchen

Gebratener Wolfsbarsch mit frittierten Kalamaretti, Lauchgemüse, Safranespuma, Randen-Couscous und Hummersauce 48/56
Sauteed seabass with deep fried calamari, leek vegetables and saffron foam, beetroot-couscous and lobster sauce

Im Greenegg grillierte Lammkoteletts mit Caponata und gebratener Parmesanpolentaschnitte 42/50
Lamb chops grilled in the Green egg with Caponata and sauteed polenta-parmesan slices

Black Angus Rindsfilet mit Pini Brokkoli, Ziegenfrischkäse Kartoffelcreme, Haselnusscrumble und Marsala-Thymianjus 52/60
Black Angus beef fillet with Pini broccoli, goat cheese-potato mash, hazelnut crumble and Marsala thyme gravy

◆ **Rosa gebratenes Steak vom Lumaschwein mit Morcheln, Erbsencreme, Karotten, gerösteten Süsskartoffeln und Honig Ingwerjus 42/50**
Pink roasted steak of Luma pork with morels, creamy peas, carrots, fried sweet potatoes and honey ginger gravy

Muotathaler Kalbsrücken mit Bärlauchkruste auf weissem Spargel, Pastinaken-Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise 50/58
Saddle of veal from the «Muotathal» with wild garlic crust, white asparagus, parsnips-potato rösti and Sauce Hollandaise

🌱 Vegane Gerichte vegan dishes

◆ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk specially recommended by our chef Johan Breedijk

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: Kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE



VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

VORSPEISEN / SUPPEN

STARTERS / SOUP

Randen Carpaccio mit Tessiner Ziegenkäse, Spargeltatar, Pinienkernen, mariniertes Ananas und Quinoasand 23/33

Beetroot carpaccio with Ticino goat cheese, asparagus tatar, pine nuts, marinated pineapple and quinoa sand

  **Mosaik von Gemüse, Frühlingsblumen, Kapern-Rosinen-Kirchererbsen Praline und Muskatnussblüten Gel 23/33**


Mosaic of vegetables, spring flowers, capers-raisin-chickpea-praline and gel of nutmeg-flowers

 **MONTANA Salat 16**

MONTANA salad

Süsskartoffel Spargelcremesuppe mit gerösteten Avocado und Estragon 14

Sweet potato and asparagus cream soup with roasted avocado and tarragon

 **Zitronengras-Currysuppe 12**

Lemon grass-curry soup

WARME VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE

WARM STARTERS / MAIN COURSES

Safranspaghetti mit Zucchini, Peperoni und Junglauch an Peperoncinoöl 23/31

Saffron spaghetti with zucchini, sweet pepper and spring leek, spicy chili oil

Spargelravioli mit Spargeltempura und Kapern-Rosinen-Ragout 23/31

Asparagus ravioli with baked asparagus and capers-raisins-ragout

Bärlauchrisotto mit Morcheln und Mascarponeschaum 23/31

Wild garlic risotto with morels and mascarpone foam

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Taggiasche Oliven und Cipolotti 23/31

Potato gnocchi with artichokes, Taggiasche olives and spring onions

Weisser Spargel auf geräucherten Schmortomaten mit gebackenem Freilandei, gehobeltem Pfeffer-Pecorino und Basilikumespuma 34

Asparagus on smoked and braised tomatoes, served with a poached free-range egg, shaved pepper Pecorino and basil espuma

  **Weisser Spargel mit kleinem Pastinaken-Kartoffelrösti, gebratenem Junglauch und Morchel Kokosnuss Sauce 34**

White asparagus with parsnips-potato rösti, sauteed spring leek and morel-coconut-sauce

 Vegane Gerichte vegan dishes

 **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk** specialy recommended by our chef Johan Breedijk

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: Kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT

DESSERTS

SWEETS

Quarksoufflé mit Erdbeerragout und Proseccoglace 18

Curd cheese soufflee with strawberry ragout and Prosecco ice cream

◆ Espresso Halbgefrorenes auf Mandelbiskuit mit Vanille Windbeutel, Bonet und Bergamotte 17

Espresso parfait on a biscuit with almonds, vanilla cream puffs, Italian chocolate pudding and bergamot

🌱 Zitronen Pistazien Cheesecake mit Rhabarberkompott und Limettenglace 16

Lemon pistachio cheesecake with rhubarb compote and lime ice cream

Rubina Schokoladen-Yuzu Mousse mit Granny Smith «süss-sauer» 17

«Rubina» chocolate-yuzu mousse with sweet-sour Granny Smith

Variation von Kiwi und Gin 16

Surprise of kiwi and Gin

Wein zum Dessert

Wine for dessert

Florus 2014

Moscadello di Montalcino DOC

Castello Banfi

Toscana, Italien

Rebe: Moscadello

10.5 CHF / 1 dl

KÄSE

CHEESE

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

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

🌱 Vegane Gerichte vegan dishes

◆ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk specially recommended by our chef Johan Breedijk

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien

Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: Kleine Portion/Hauptgangportion Prices: small portion/main courses

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT