

Willkommen, welcome und bienvenue im Scala Restaurant

VORSPEISEN

STARTERS

ENTRÉES

KLEIN | HAUPTGANG

SMALL | MAIN COURSE

PETITE | PORTION DE PLAT PRINCIPAL

Tataki vom Hirschkalb | Rettich | Yuzu | Nashi Birne | Shimeji Pilze 32 | 46
Fawn tataki | Radish | Yuzu | Nashi pear | Shimeji mushrooms
Tataki de faon | Radis blanc | Yuzu | Poire Nashi | Champignons Shimeji

◆ **Halber Hummerschwanz | Brioche | Rüebli | Kimchi-Hollandaise | Lachskaviar** 34 | 48
Half lobster tail | Brioche | Carrots | Kimchi hollandaise | Cucumber | Salmon caviar
Demi-queue de homard | Brioche | Carotte | Kimchi Hollandaise | Caviar de saumon

Glasierte Aubergine | Schwarzer Knoblauch | «Blaues Hirni»
Eierschwämmli | Mirabellen 30 | 40
Glazed eggplant | Fermented garlic | «Blaues Hirni»
Chanterelles | Mirabelle plums
Aubergine glacée | Ail noir fermenté | Fromage bleu « Blaues Hirni » | Girolles | Mirabelles

⊗ **Kohlrabi Involtni | Rotkohlsud | Apfel | Preiselbeeren | Baumnüsse** 28 | 38
Turnip cabbage Involtni | Red cabbage broth | Apple | Lingonberries | Walnuts
Roulade de chou-rave | Bouillon de chou rouge | Pomme | Airelles rouges | Noix

◆ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.**
specially recommended by our chef Johan Breedijk.
Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

⊗ **Vegane Gerichte** | vegan dishes | plats végétaliens

VORSPEISEN
STARTERS
ENTRÉES

KLEIN | HAUPTGANG
SMALL | MAIN COURSE
PETITE | PORTION DE PLAT PRINCIPAL

Rindstatar | Salatbouquet | Toast
Beef tartare | Salad bouquet | Toasted bread
Tartare de bœuf | Bouquet de salade | Toast

27 | 39

⊗ **Montana Salat**
Montana salad
Salade Montana

16

SUPPEN
SOUPS
SOUPE

**Kürbissuppe | Parmesanespuma | Salbei-Ziegenfrischkäse Tortelloni
mit geräucherter Entenbrust**
Pumpkin soup | Parmesan espuma | Sage goat's cream cheese tortelloni
with smoked duck breast
Potage de potiron | Ecume de parmesan | Tortelloni au fromage de chèvre frais et à la sauge
avec une tranche de magret de canard fumé

**18
24**

⊗ **Zitronengrassuppe | Olivenöl**
Lemongrass soup | Olive oil
Soupe à la citronnelle | Huile d'olive

16

◆ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.**
specially recommended by our chef Johan Breedijk.
Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

⊗ **Vegane Gerichte** | vegan dishes | plats végétaliens

HAUSGEMACHTE PASTA/RISOTTO
HOME-MADE ENTREMETS
PÂTES ET RISOTTO FAITES MAISON

KLEIN | HAUPTGANG
SMALL | MAIN COURSE
PETITE | PORTION DE PLAT PRINCIPAL

Kartoffelgnocchi | Blattspinat | Ziegenfrischkäse | Americanello-Feigenkompott **34 | 44**
mit Sankt Galler Dry Aged Poulet **44 | 54**

Potato gnocchi | Spinach | Goat's cream cheese | Americanello fig compote
with Sankt Galler dry aged chicken

Gnocchi de pommes de terre | Epinards | Fromage de chèvre frais | Compote de figues et des raisins
avec poulet « dry aged » de Saint-Gall

◆ **Kürbisravioli | Steinpilztrifolati | Topinamburcreme | Amaretticrumble** **38 | 48**
mit Jakobsmuschel **46 | 56**

Pumpkin ravioli | Porcini mushrooms | Jerusalem artichoke cream | Amaretti crumble
with scallop

Ravioles de Courge | Cèpes | Mousseline de topinambour | Crumble aux amaretti
avec coquille Saint-Jacques

Zitronengras-Ingwer Risotto | Cipolotti | Koriandervinaigrette **36 | 46**
mit halbem ausgelösten Hummerschwanz **52 | 62**

Lemongrass ginger risotto | Spring onion | Cilantro vinaigrette
with half lobster tail

Risotto à la citronnelle et au gingembre | Ciboule | Vinaigrette à la coriandre
avec demi-queue de homard désossée

Gerne können Sie unsere Pasta-Gerichte mit glutenfreier Pasta anstelle hausgemachter Pasta bestellen

We are pleased to serve our pasta dishes with gluten-free pasta instead of homemade pasta.

Vous pouvez commander nos plats de pâtes avec des pasta sans gluten au lieu de pâtes faites maison.

◆ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.**

specially recommended by our chef Johan Breedijk.

Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

⊗ **Vegane Gerichte** | vegan dishes | plats végétaliens

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

KLEIN | HAUPTGANG
SMALL | MAIN COURSE
PETITE | PORTION DE PLAT PRINCIPAL

«Black Angus» Rindsfilet | Pastinakencreme | Pilze | Rotwein-Birne **58 | 68**
Kürbismousseline | «Bimi» Brokkoli

«Black Angus» beef fillet | Parsnip cream | Mushrooms | Red wine pear
Pumpkin mousseline | «Bimi» broccoli
Filet de bœuf « Black Angus » | Crème de panais | Champignons | Poire au vin rouge
Mousseline de Potiron | Brocoli « Bimi »

«Muotathaler» Kalbsrücken | Trüffelravioli | Blattspinat | Maroni **56 | 66**
Topinambur | Thymianjus

«Muotathaler» saddle of veal | Truffle ravioli | Spinach | Chestnuts
Jerusalem artichoke | Thyme gravy
Selle de veau de «Muotathal» | Ravioles aux truffes | Epinards | Marrons
Topinambour | Sauce au thym

◆ Rehrücken-Medaillon | Haselnusskruste | Rotkraut | Selleriecreme **54 | 64**
Schalottenkonfit | Mohn-Schupfnudeln

Saddle of venison medallion | Hazelnut crust | Red cabbage | Celery cream
Red onion jam | Poppy seed «Schupfnudeln»
Medaillon de chevreuil | Croûte aux noisettes | Chou rouge | Crème de céleri
Confit d'échalottes | Schupfnudeln au coquelicot

Hirschpfeffer | Zimtapfel | Maroni | Heublumenspeck-Rosenkohl | Spätzli **48 | 58**

Venison pepper | Cinnamon apple | Chestnuts | Hay flower bacon brussels sprouts
«Spätzle»
Civet de cerf | Pommes à la cannelle | Marrons | Choux de Bruxelles au lard de fleur de foin | « Spätzle»

◆ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.**
specially recommended by our chef Johan Breedijk.
Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

⊕ **Vegane Gerichte** | vegan dishes | plats végétaliens

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

KLEIN | HAUPTGANG
SMALL | MAIN COURSE
PETITE | PORTION DE PLAT PRINCIPAL

Seeteufel | Petersilienwurzelcreme | Randen | Haselnuss
Pizokel | Krustentier Beurre Blanc

48 | 58

Monkfish | Parsley root cream | Beetroot | Hazelnut

«Pizokel» | Crustacean beurre blanc

Lotte | Mousseline de racines de persil | Betteraves | Noisettes | Pizokel | Beurre blanc de crustacés

☼ **Kräuter-Kartoffelknödel | Mandelmilch Beurre Blanc | Kürbis | Steinpilze**
Artischoken | Americanello gel

34 | 46

Herb potato dumplings | Almond milk beurre blanc | Pumpkin | Porcini mushrooms

Artichokes | Americanello gel

Boulette de pommes de terre aux herbes | Beurre blanc de lait d'amandes | Cource

Cèpes | Artichauts | Gel de raisins « Americanello »

Geniessen Sie Johan's hausgemachte Spätzli optional zu Ihrem Gericht

+8

Enjoy Johan's homemade «Spätzle» optional with your dish

Goutez les «Spätzle» faites maison de notre chef de cuisine Johan en supplément pour votre plat

◆ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.**

specially recommended by our chef Johan Breedijk.

Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

☼ **Vegane Gerichte** | vegan dishes | plats végétaliens

DESSERTS

SWEETS

DESSERTS

Schokoladenmousse | Americanellosorbet | Kakao | Portweifeigen 19

Chocolate mousse | Americanello sorbet | Kakao | Port wine figs

Mousse au chocolat | Sorbet de raisins « Americanello » | Cacao | Figues au vin Porto

Vermicelle | Vanillecreme | Zwetschensorbet | Meringue | Maroni 18

Vermicelli | Vanilla cream | Plum sorbet | Meringue | Chestnuts

Vermicelles de marrons | Crème vanille | Sorbet aux pruneaux | Meringue | Marrons

◆ Pochierte Birne | Haselnussmakrone | Haselnussparfait | Bergamotte 19

Poached pear | Hazelnut macaroon | Hazelnut parfait | Bergamot

Poire pochée | Makrone aux noisettes | Parfait aux noisettes | Bergamotte

⊗ Weisse Schokolade | Bratapfelkompott | Haferflockencrumble Vanilleespuma | Yuzugel | Apfelsorbet 18

White chocolate | Baked apple compote | Oatmeal crumble

Vanilla espuma | Yuzu gel | Apple sorbet

Chocolat blanc | Compote de pommes au four | Crumble de flocons d'avoine

Espuma à la vanille | Gel de Yuzu | Sorbet aux pommes

◆ Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.

specially recommended by our chef Johan Breedijk.

Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

⊗ Vegane Gerichte | vegan dishes | plats végétaliens

GLACE
ICE CREAM
GLACE

pro Kugel / per scoop / par boule 5

Glace (Vanille | Schokolade | Kaffee | Stracciatella | Erdbeere)
Ice cream (Vanilla | Chocolate | Coffee | Stracciatella | Strawberry)
Glace (Vanille | Chocolat | Café | Stracciatella | Fraise)

Sorbet (Mango | Himbeere | Zitrone)
Sorbet (Mango | Raspberry | Lemon)
Sorbet (Mangue | Framboise | Citron)

Mit Schlagrahm | With whipped cream | Avec de la crème fouettée

+2

KÄSE
CHEESE
FROMAGE

Auserlesener Käse aus der Schweiz und Italien

19 | 25

Feigensenf | Walnüssen | Früchtebrot
Selected cheese from Switzerland and Italy
Fig mustard | Walnuts | Fruit bread
Sélection de fromages de Suisse et d'Italie
Moutarde aux figues | Noix | Pain aux fruits

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies
Allergènes: s'il vous plaît veuillez informer notre personnel de toute intolérance ou allergies

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen MwSt
All prices in CHF incl. the statutory VAT
Tous les prix sont en CHF (francs suisses), y compris la TVA

◆ **Spezielle Empfehlung unseres Küchenchefs Johan Breedijk.**
specially recommended by our chef Johan Breedijk.
Recommandation de notre chef de cuisine Johan Breedijk.

⊗ **Vegane Gerichte** | vegan dishes | plats végétaliens