



ST. MORITZ
SCALA
RESTAURANT

**WARM
WELCOME**



DRINKS



ALCOHOLIC & NON-ALCOHOLIC

BEER

BERNINA

30 CL – CHF 5.50

ITTINGER AMBER

33 CL – CHF 7

BEER OF THE MONTH

33 CL – CHF 7

HEINEKEN 0.0

33 CL – CHF 6

ALCOHOLIC

SPARKLING WINES

SANSANNÉE - METODO CLASSICO

Pinot Noir-Chardonnay, Marcalberto, Italy

1 DL - CHF 12

7.5 DL - CHF 68

MILLESIMÉ BLANC DE BLANCS

Chardonnay, Franck Bonville, France

1 DL - CHF 19

7.5 DL - CHF 98

ALCOHOLIC

WHITE & ROSÉ WINES

ROERO ARNEIS

Arneis, Alberto Oggero, Italy, 2021

1 DL - CHF 9

7.5 DL - CHF 60

CHARDONNAY FALLWIND

Chardonnay, Kellerei St. Michael Eppan, Italy, 2022

1 DL - CHF 9.50

7.5 DL - CHF 64

C'EST CLAIRE

White Merlot, Stradivini, Switzerland, 2021

1 DL - CHF 11

7.5 DL - CHF 70

FEDERWEISS BLAUBURGUNDER

Blauburgunder, Anjan Boner, Switzerland, 2021

1 DL - CHF 10

7.5 DL - CHF 66

ALCOHOLIC

RED WINES

VEGIA RAMPANA

Barbera, La Colombera, Italy, 2021

1 DL - CHF 9

7.5 DL - CHF 62

LANGHE ROSSO ENFANT

Nebbiolo-Dolcetto-Barbera,
Cavalier Bartolomeo, Italy, 2021

1 DL - CHF 9.5

7.5 DL - CHF 64

PINOT NOIR

Pinot Noir, Bickgut Weine, Switzerland, 2021

1 DL - CHF 11

7.5 DL - CHF 68

ALCOHOLIC

APÉRITIF

HUGO

Prosecco, Elderflower Syrup, Soda Water, Mint, Lime

CHF 13

APEROL / ASPIDE SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda Water, Orange

CHF 13

LILLET BLANC

Prosecco, Soda Water

CHF 14

ITALICUS SPRITZ

Rosolio Bergamotto, Prosecco

CHF 16

ALCOHOLIC

BITTERS & LIQUEURS

BRAULIO

4 CL - CHF 10

RAMAZOTTI

4 CL - CHF 10

AMARETTO

4 CL - CHF 11

LIMONCELLO

4 CL - CHF 11

CARPANO CLASSICO ROSSO

4 CL - CHF 9

CARPANO BIANCO

4 CL - CHF 9

CARPANO BITTER

4 CL - CHF 11

ALCOHOLIC

GIN & VODKA

BOMBAY SAPPHIRE

4 CL – CHF 11

TANQUERAI 10

4 CL – CHF 14

TURICUM NR. 3

4 CL – CHF 15

GIN MARE MEDITERRANEAN

4 CL – CHF 16

THE BELMONT LONDON DRY GIN

4 CL – CHF 18

KOSKENKORVA

4 CL – CHF 11

GREY GOOSE

4 CL – CHF 15

ALCOHOLIC

GRAPPA, RUM & WHISKEY

GRAPPA DI BAROLO, CAVALIER BARTOLOMEO

2 CL – CHF 11

GRAPPA LA FOIA, NADIA CURTO

2 CL – CHF 15

HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS

4 CL – CHF 10

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

4 CL – CHF 14

JAMESON WHISKEY

4 CL – CHF 12

WOODFORD RESERVE WHISKEY

4 CL – CHF 15

ALCOHOLIC

MEZCAL, TEQUILA, & SCHNAPS

SE BUSCA MEZCAL

4 CL – CHF 18

HERRADURA REPOSADO

4 CL – CHF 14

AZUL REPOSADO

2 CL – CHF 29

4 CL – CHF 58

LA VALADIÈRE WILLIAMS

2 CL – CHF 9

ZIRBENSCHNAPS JOSEF V. ÖHLING

2 CL – CHF 15

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

WATER STILL / SPARKLING

50 CL - CHF 5

75 CL - CHF 8

COCA COLA / ZERO

33 CL - CHF 6

ARANCIATA

33 CL - CHF 6

GAZOSA LIMONE

35 CL - CHF 6

MÖHL SHORLEY

33 CL - CHF 6

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

TONIC WATER / GINGER ALE

BITTER LEMON / GINGER BEER

20 CL – CHF 6

CRODINO

20 CL – CHF 6

CHARITEA RED BIO

20 CL – CHF 6

KOMBUCHA

33 CL – CHF 7

NON-ALCOHOLIC

COFFEE

ESPRESSO

CHF 4

COFFEE

CHF 5

CAPPUCCINO

CHF 6

DOUBLE ESPRESSO

CHF 6.50

FLAT WHITE

CHF 7

HOT CHOCOLATE

CHF 7

NON-ALCOHOLIC

GLATTFELDER TEA

EARL GREY-BLACK TEA

TRAI FLUORS-HERBAL TEA

SWISS PINE NUT-HERBAL TEA

MATE-HERBAL TEA

ROSE HIP-HERBAL TEA

VERVEINE TEA

JAPAN SENCHA-GREEN TEA

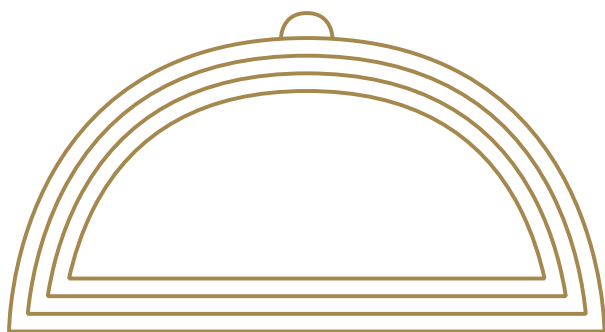
CHAMOMILE TEA

PEPPERMINT TEA

FORREST BERRIES TEA

PER CUP - CHF 6

FOOD



TAPAS THE HEART OF OUR KITCHEN

What are tapas really? Tapas are the heart of Spanish gastronomic culture: small dishes to share with homemade and traditional specialities or surprising creations of the chef; intense flavours, suggestive products of the highest quality. A way of eating that reflects a way of life.

Welcome to the Scala Restaurant!

TAPAS DAS HERZ UNSERER KÜCHE

Was sind Tapas wirklich? Tapas sind das Herzstück der spanischen gastronomischen Kultur: kleine Gerichte zum Teilen mit hausgemachten und traditionellen Spezialitäten oder überraschende Kreationen des Küchenchefs; intensive Geschmacksrichtungen, suggestive Produkte von höchster Qualität. Eine Art zu essen, die eine Lebensart widerspiegelt.

Willkommen im Scala Restaurant!

MENU

SNACKS

GRISONS MOUNTAIN CHEESE

100 grams

BÜNDNER BERGKÄSE

100 Gramm

CHF 13

TRUFFLE SALAMI

100 grams

TRÜFFEL SALAMI

100 Gramm

CHF 16

JAMON SERRANO SCHINKEN

100 grams

JAMON SERRANO

100 Gramm

CHF 14

MENU

SNACKS

SCHWEIZER PASTRAMI GERÄUCHERT

100 grams

SMOKED SWISS PASTRAMI

100 Gramm

CHF 18

COPPA PIKANT AUS KALABRIEN

100 grams

COPPA SAVOURY FROM CALABRIA

100 Gramm

CHF 16

MENU

SALADS / SALATE

GREEN SALAD

green leaf salads

GRÜNER SALAT

grüne Blattsalate

CHF 10

SCALA'S VITAMIN START

green leaf salads, mixed raw vegetables,
dried berries & nuts

SCALA'S VITAMIN START

grüne Blattsalate, gemischtes Rohkostgemüse,
getrocknete Beeren & Nüsse

CHF 21

+ DEEP-FRIED CHICKEN / FRITTIERTES POULET CHF 12

+ FALAFEL CHF 9

Raspberry- or balsamic dressing (vegan)

Himbeer- oder Balsamico Dressing (vegan)

MENU

TAPAS VEGGIE

PIMIENTOS DE PADRON

with olive oil & fleur de sel

PIMIENTOS DE PADRON

Mit Olivenöl & Fleur de Sel

CHF 10

SPICY ASIAN CUCUMBER SALAD

With marinated cucumber, roasted chili, rice vinegar,
coriander & spring onion

SCHARFER ASIATISCHER GURKENSALAT

mit marinierten Gurken, gerösteten Chili, Reis Essig &
Lauchzwiebeln

CHF 12

MENU

TAPAS VEGGIE

ROASTED GREENS

with green vegetables, hazelnuts & soy sauce

GERÖSTETES GRÜN

mit grünem Gemüse, Haselnüssen & Sojasauce

CHF 15

GOAT'S CHEESE AU GRATIN

With maple syrup, rosemary, roasted walnuts & dried
cranberries

ZIEGENKÄSEGRATIN

Mit Ahornsirup, Rosmarin, gerösteten Walnüssen &
getrockneten Cranberrys

CHF 17

MENU

TAPAS VEGGIE

SCALA'S LOADED FRIES

with parsley – chives cream, tahini, pomegranate, spring onion, black sesame & feta cheese

SCALA'S LOADED POMMES

mit Petersilien - Schnittlauchcrème, Tahini, Granatapfel, Lauchzwiebeln, schwarzer Sesam & Fetakäse

CHF 22

SCALA'S CHEESE >SPÄTZLI<

with mountain cheese, cream, roasted onions & pepper

SCALA'S KÄSESPÄTZLI

mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln & Pfeffer

CHF 23 (SMALL / KLEIN)

CHF 29 (BIG / GROSS)

MENU

TAPAS

FISH / FISCH

GAMBAS AL AJILLO

shrimps in garlic sauce

GAMBAS AL AJILLO

Shrimps im Knoblauchsud

CHF 21

MENU

TAPAS

MEAT / FLEISCH

THE SCALA SWISS STONE PINE BRISKET IS DRIED FROM THE PINE NEEDLES AND PROCESSED INTO A SPICE MIX. IT IS THEN MARINATED WITH THE SWISS STONE PINES FOR 12 HOURS BEFORE BEING PLACED ON THE SMOKER. THERE IT IS SMOKED FOR 12 HOURS USING VARIOUS COOKING PROCESSES. THIS IS FOLLOWED BY A 4-HOUR RESTING PHASE UNTIL IT IS READY FOR THE FIRST JUICY CUT. FINALLY, IT IS SERVED WITH A LITTLE SEA SALT, DRIED SWISS STONE PINE AND A SPICY CHIMICHURRI MADE EXCLUSIVELY FROM THE JUICES OF THE BRISKET, A UNIQUE FLAVOUR EXPERIENCE FOR EVERY MEAT LOVER.

ARVEN BRISKET

with chimichurri

ARVEN BRISKET

Mit chimichurri

CHF 38

MENU

TAPAS

MEAT / FLEISCH

STEAMED CHICKEN - VEGETABLE GYOZA

with miso - chili sauce

GEDÄMPFTE POULET - GEMÜSE GYOZA

mit Miso - Chili Sauce

CHF 13

CRISPY PIECES OF CHICKEN LEG

with honey - soy sauce, roasted sesame & spring onions

KNUSPRIGE STÜCKE VON DER POULETKEULE

mit Honig - Sojasauce, gerösteter Sesam &
Frühlingszwiebeln

CHF 20

MENU

DESSERT

DESSERT OF THE DAY

our staff is happy to help

TAGES - DESSERT

frag gerne unser Personal

CHF 13

MENU

ICE CREAM / GLACE

ICE CREAM

Chocolate, Cinnamon, yogurt, Vanilla

GLACE

Schokolade, Zimt, Jogurt, Vanilie

CHF 5.50

SORBET

raspberry, passion fruit, blueberry

SORBET

Himbeere, Passionsfrucht, Heidelbeere

CHF 5.50

INFORMATION

DECLARATION/ DECLARATION

RIND - Switzerland

BEEF - Schweiz

CHICKEN - Switzerland

POULET - Schweiz

PORK - Switzerland

SCHWEIN - Schweiz

SHRIMPS - Atlantic, Vietnam

SHRIMPS - Atlantik, Vietnam

INFORMATION ON INGREDIENTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR OTHER
ADVERSE REACTIONS CAN BE OBTAINED FROM OUR STAFF ON REQUEST.

ANGABEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE
REAKTIONEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE
AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM PERSONAL.

ALL PRICES ARE IN CHF AND INCLUDE 8.1% VAT

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKLUDIEREN 8.1% MWST.

SCALA ST. MORITZ



SCALA ST. MORITZ

ICY CONDITIONS WARM WELCOME

The legendary house, elegant Art Deco style, where once the Scala cinema was to be found, is now reviving.

St. Moritz is where winter tourism began (1864), where electric light first burned in Switzerland (1879), and where the legendary Cresta Run (1884) and the world's oldest natural ice bobsleigh track (1904) are located. Both tracks were the focus of the only two Olympic Games ever held in Switzerland.

The building houses the new Scala Cinema, the Scala Restaurant, the Cresta & Bob museum, the James Turrell Bar and an OMEGA boutique.



All information about Scala St. Moritz

SCALA ST. MORITZ

ICY CONDITIONS WARM WELCOME

Wo einst das Kino Scala vorzufinden war, lebt jetzt das legendäre Haus, elegant im Stil des Art déco, neu auf.

In St. Moritz beginnt der Wintertourismus (1864), hier brennt erstmals in der Schweiz elektrisches Licht (1879), und hier befinden sich der legendäre Cresta Run (1884) sowie die älteste Natureis-Bobbahn der Welt (1904). Beide Strecken standen im Fokus der zwei einzigen, jemals in der Schweiz ausgetragenen Olympischen Spiele.

Das Gebäude beherbergt das neue Scala Cinema, das Scala Restaurant, das Cresta & Museum und die James Turrell Bar sowie die OMEGA-Boutique.



Alle Informationen über das Scala St. Moritz

THE LEGEND



The Scala in St. Moritz – a legendary film house. For more than nine decades, the Scala moved people – with the first non-silent films, with the first colour movies, and finally as the first digital cinema in Graubünden. Now the cinema is back – where it all began.

OPENING TIMES

Full year, plan on website

TICKET SELLING

On spot at the cinema box office

Online under:

scala-cinema-stmoritz.ch

IMPORTANT INFORMATION

No dress code

No dogs allowed

Movies are with break

SNACKS

Popcorn, nachos, sweets and more

EVENTS

Several events bookable

Maximum 107 people

Request under:

info@scala-stmoritz.ch

VOUCHER

A film screening, a nice dinner or entry to the museum.

Simply order online.



Cinema programme, ticket reservations,
vouchers and more information

THE LEGEND



Das Scala in St. Moritz – ein legendäres Tonfilmhaus. Mehr als neun Jahrzehnte bewegte das Scala die Menschen – mit den ersten Tonfilmen, mit den ersten Farbfilmen, schliesslich als erstes Digital Cinema Graubündens. Jetzt ist das Kino zurück – und zwar da, wo alles begann.

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährig, Plan auf Website

TICKETVERKAUF

Vor Ort an der Kinokasse

Online unter:

scala-cinema-stmoritz.ch

WICHTIGE INFORMATIONEN

Kein Dresscode

Hunde sind nicht gestattet

Filme jeweils mit Pausen

SNACKS

Popcorn, Nachos,
Süssigkeiten und mehr

EVENTS

Verschiedene Anlässe buchbar

Maximal 107 Personen

Anfrage unter:

info@scala-stmoritz.ch

GUTSCHEINE

Für eine Filmvorstellung, ein
schönes Dinner oder einen

Eintritt ins Museum

Einfach online bestellen.



Kinoprogramm, Tickets, Reservationen,
Gutscheine und weitere Informatoinen

THE FLAVOUR



Enjoy international inspired creations from regional and local products in the spirit of historical times. Quality, creativity and sustainability are combined to offer an unforgettable culinary experience.

OPENING TIMES

Full year, Wednesday to Sunday
12.00 – 10.00 pm
Kitchen from 12.00 – 2.00 pm
and 6.30 – 9.30 pm

KITCHEN

Regional and local products,
exciting creations, international
inspired kitchen, vegan dishes

RESERVATIONS

+41 79 817 47 17
info@scala-restaurant-
stmoritz.ch
scala-restaurant-stmoritz.ch

IMPORTANT INFORMATION

Tickets for museum
No dress code
Dogs allowed

EVENTS

Several events bookable
Maximum 50 people
Request under:
info@scala-stmoritz.ch

VOUCHERS

For a film screening, a nice
dinner or entry to the museum.
Simply order online.



Reservations, vouchers, tickets
and more information

THE FLAVOUR



Geniessen Sie im Spirit der historischen Zeit international inspirierte Kreationen aus regionalen und lokalen Produkten. Qualität, Kreativität und Nachhaltigkeit vereinen sich hier zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährig, Mittwoch bis Sonntag
12.00 – 22.00 Uhr
Küche von 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.30 – 21.30 Uhr

WICHTIGE INFORMATIONEN

Museumstickets erhältlich
Kein Dresscode
Hunde sind gestattet

KÜCHE

Regionale und lokale Produkte,
aufregende Kreationen,
international inspirierte Küche,
vegane Gerichte

EVENTS

Verschiedenste Anlässe buchbar
Maximal 50 Personen
Anfrage unter:
info@scala-stmoritz.ch

RESERVIERUNGEN

+41 79 817 47 17
info@scala-restaurant-stmoritz.ch
scala-restaurant-stmoritz.ch

GUTSCHEINE

Für eine Filmvorstellung,
ein schönes Dinner oder einen
Eintritt ins Museum.
Einfach online bestellen.



Reservierungen, Gutscheine, Tickets
und weitere Informationen

THE ART OF SLIDE



St. Moritz is considered the cradle of winter sports.
In the new Cresta & Bob Museum St. Moritz you can experience
the great stories of ice and speed, of daring,
physical strength and sensitivity.

OPENING TIMES

Full year, Wednesday to Monday
2.00 – 6.00 pm

TICKET SELLING

+41 79 817 47 17

info@cresta-bob-museum-
stmoritz.ch

cresta-bob-museum-stmoritz.ch

IMPORTANT INFORMATION

No dress code

Dogs allowed

EVENTS

Several events and group
inspection bookable
Maximum 50 people
Request under:
info@scala-stmoritz.ch

ENTRANCE PRICE

Adults CHF 15
Children (7 – 14 years): CHF 9
Children until 6 years are free



Tickets, vouchers
and more information

THE ART OF SLIDE



St. Moritz gilt als Wiege des Wintersports.
Im neuen Cresta & Bob Museum St. Moritz werden die
grossartigen Geschichten von Eis und Geschwindigkeit, von
Wagemut, Körperkraft und Feingefühl erlebbar.

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährig, Mittwoch bis Sonntag
14.00 – 18.00 Uhr

TICKETVERKAUF

+41 79 817 47 17

info@cresta-bob-museum-
stmoritz.ch

cresta-bob-museum-stmoritz.ch

WICHTIGE INFORMATIONEN

Kein Dresscode

Hunde sind gestattet

Raucherbar

EVENTS

Verschiedenste Anlässe und
Gruppenbesichtigungen buchbar

Maximal 50 Personen

Anfrage unter:

info@scala-stmoritz.ch

EINTRITTSPREIS

Erwachsene CHF 15

Kinder (7 – 14 Jahre): CHF 9

Kinder bis 6 Jahre frei



Tickets, Gutscheine
und weitere Informationen