ST. MORITZ
SCALA

WARM WELCOME

FOOD

SCALA MENÜ / SCALA MENU

SCALA 3-GANG-MENÜ

SCALA 3 Course Menu

AB 2 PERSONEN — 85 / PERSON

Minimum of 2 people

HAUSGEBEIZTER SINGLE MALT WHISKY-LACHS MIT MEAUX-SENFEIS UND HONIG-DILLSENFSAUCE

Chef's marinated salmon in Single Malt Whisky with Meaux mustard ice cream and honey–dill mustard

(C, D, G, M, O)

WIENER BIO-BACKHENDL AUS DER KEULE MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT

Viennese fried organic chicken from the thigh with warm potato salad

(A, C, G, L, M)

SCHOKOLADENMOUSSE AUF ORANGENCOULIS

Chocolate mousse on orange coulis

(C, G)

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH
CHEF´S RECOMMENDATION

WIENER TAFELSPITZ

Traditional Viennese Boild Beef

AB 2 PERSONEN — 58 / PERSON

Minimum of 2 people

WIENER TAFELSPITZ TRADITIONELL IM KUPFERTOPF SERVIERT

FLEISCHSUPPE, MARKKNOCHEN, WURZELGEMÜSE, BLATTSPINAT, RÖSTKARTOFFEL, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE

Boiled beef Viennese style (Tafelspitz) served in the traditional copper pot

Beef broth, marrow bone, root vegetables, baby spinach, roasted potatoes, apple horseradish and chive sauce

(M)

VORSPEISEN / STARTERS

VITELLO TONNATO 25 / 32

Thinly sliced roasted veal on tuna cream Sauce

(D)

HAUSGEBEIZTER SINGLE MALT WHISKY-LACHS MEAUX-SENFEIS UND HONIG-DILLSENFSAUCE 32 / 39

Chef's marinated salmon in single malt whisky with Meaux mustard ice cream and honey-dill mustard

(C, D, G, M, O)

CEVICHE VON DER KAMMMUSCHEL AN MANGOGEL UND KORIANDERÖL 35

Scallop ceviche with mango gel and coriander oil

(R)

BIRNE MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN MIT TRAUBEN-HONIG-BALSAMSIRUP 21

Pear gratinated with goat cheese on grape-honey balsamic syrup

(G, H)

SALATE / SALADS

BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING 14
Leaf salads with balsamic dressing
(M, C)

GEMISCHTER SALAT 14
Mixed salad
(M, C)

FELDSALAT AN SUDACHI-HONIGDRESSING MIT GERÖSTETEM KRÄUTERSEITLING UND KNUSPRIGEM SPECK 29
Lamb's lettuce topped with roasted king oyster mushroom and crispy bacon on sudachi honey dressing
(M)

ROTER MATJESSALAT MIT RANDEN, ÄPFEL UND MEERRETTICH 24
Red herring salad with beetroot, apples and horseradish
(D, G)

SUPPEN / SOUPS

KLARE RINDERBOUILLON MIT KASPRESSKNÖDEL 14

Clear beef broth with a pressed cheese dumpling

(A, C, G, L)

KARTOFFELCREMESUPPE MIT THYMIAN, KNUSPRIGEM SPECK UND BUTTER CROUTONS 14

Creamy potato soup with thyme, crispy bacon, and buttered croutons

(G, A, O)

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

WIENER BIO-BACKHENDL AUS DER KEULE MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT 39

Viennese fried organic chicken from the thigh with warm potato salad

(A, C, G, L, M)

ZARTROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN MIT SPECKBOHNEN, BRATKARTOFFELN UND RÖSTZWIEBELN 45

Tender pink roast beef served with green beans and crispy bacon, pan-fried potatoes topped with crispy onions

(A, G, L, O)

IN BURGUNDERSAUCE GESCHMORTE IBERICO SCHWEINEBÄCKCHEN MIT GLACIERTEN KAROTTEN UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE 46

Iberico pork cheeks braised in Burgundy sauce with glazed carrots and truffled mashed potatoes

(G, L, M, O)

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

AUS DEM MEER
From the Sea

KABELJAULOIN AUF PFANNENGEMÜSE IN DER PAPIERHÜLLE GEBACKEN MIT BUTTER-GNOCCHI 48
Cod loin on a seasonal vegetables bed baked in a parchment wrapping with buttered gnocchi
(A, C, D, G, L, O)

FÜR ERNÄHRUNGSBEWUSSTE
FOR THE HEALTH-CONSCIOUS

AROMATISCHER KICHERERBSEN-KÜRBISCURRY MIT REIS (SCHARF) 29

Aromatic Chickpea and Pumpkin Curry, served with steamed rice (spicy)

(F, L, M, N, O)

GEMÜSEGULASCH MIT KARTOFFELN, PAPRIKA, KAROTTEN, KEFEN UND KOHLRABI 29

Vegetable goulash with potatoes,bell peppers, carrots, snap peas and kohlrabi

(G)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
CHILDREN'S MENU

SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE 21

Spaghetti served with tomato sauce

(A, G, L)

HÜHNERFILETSPITZEN MIT POMMES 29

Chicken fillet pieces served with crispy fries

(A, C, G)

NACHSPEISEN / DESSERTS

WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS 16

Warm apple strudel with vanilla ice cream
(A, C, G, O)

BIRNENRAVIOLI MIT BLUTORANGENSORBET UND ZIMTSCHAUM 19

Pear ravioli served with blood orange sorbet and cinnamon foam
(A, C, G, O)

TOPFENPALATSCHINKEN MIT ZIMTEIS UND ZWETSCHKENRÖSTER 22

Sour cream crepes with cinnamon ice cream and plum compote
(A, C, G, O)

HAUSGEMACHTES EIS PRO KUGEL (MIT RAHM) 5 (+2)

Homemade ice cream per scoop (with whipped cream)

NACHSPEISEN / DESSERTS

ENGADINER KÄSETELLER 22

Assorted Engadin cheese plate

(A, G, H, M)

CHÂTEAU LAMOTHE GUIRAUD SAUTERNES AOC 2ÉME CRU CLASSÉ 2019 (1 DL) 14

Dessert wine Château Lamothe Guiraud Sauternes AOC 2éme Cru Classé 2019 (1 dl)

MITTAGSMENÜ

12:00 - 14:00 UHR

TÄGLICH FRISCH - TÄGLICH WECHSELND

Fragen sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot:

2-GANG MITTAGSMENÜ MONTAG-SAMSTAG	CHF 31
2-GANG MITTAGSMENÜ SONNTAG	CHF 39

1 VORSPEISE
1 TAGESTELLER
1 SOFTDRINK / WASSER
1 KAFFEE / TEE

LUNCH MENU

12 PM - 2 PM

ALWAYS FRESH - WITH DAILY CHANGES

Please ask our staff regarding the daily special:

2 COURSE MENU MONDAY-SATURDAY	CHF 31
2 COURSE MENU SUNDAY	CHF 39

1 STARTER
1 MAIN COURSE
1 SOFT DRINK / WATER
1 COFFEE / TEA

ALLERGENE / ALLERGEN NOTICE

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
B	KREBSTIERE (GARNELEN, KRABBEN, HUMMER) Crustaceans (prawns, crab, lobster)
C	EIER (GEFLÜGEL) Eggs (poultry)
D	FISCH Fish
E	ERDNÜSSE Peanuts
F	SOJABOHNEN (SOJA) Soybeans (soy)
G	MILCH (UND LAKTOSE) Milk (including lactose)
H	SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE USW.) Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts etc.)
L	SELLERIE Celery
M	SENF Mustard
N	SESAM Sesame
O	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE Sulphur dioxide and sulphites
P	LUPINEN Lupin
R	WEICHTIERE (MUSCHELN, AUSTERN) Molluscs (mussels, oysters)

DEKLARATION / DECLARATION

RIND Beef	**SCHWEIZ** Switzerland
POULET Chicken	**SCHWEIZ** Switzerland
SCHWEIN Pork	**SCHWEIZ UND SPANIEN** Switzerland and Spain
KREVETTEN Shrimps	**ATLANTIK ODER VIETNAM** Atlantic or Vietnam
WILD Venison	**ÖSTERREICH** Austria

GERNE GEBEN WIR IHNEN AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN & GETRÄNKEN.

Please ask our service staff regarding information concerning allergies or intolerances.

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.

Information über das Scala St. Moritz
All information about Scala St. Moritz

EISIGE KONDITIONEN WARMES WILLKOMMEN

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.

Information über das Scala St. Moritz
All information about Scala St. Moritz

THE LEGEND

ST. MORITZ
SCALA
CINEMA

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 HOURS
Please consult our homepage

TICKET SELLING
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

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

Request under:
info@scala-stmoritz.ch

Weitere Informationen
More information

DIE LEGENDE

ST. MORITZ
SCALA
CINEMA

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

Die Öffnungszeiten finden sie auf unserer Internetseite

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

ANLÄSSE

Verschiedene Anlässe buchbar
Maximal 107 Personen

GUTSCHEINE

Für eine Filmvorstellung, ein schönes Dinner oder einen Eintritt ins Museum

Anfrage unter:
info@scala-stmoritz.ch

Weitere Informationen
More information

THE FLAVOUR

ST. MORITZ
SCALA
RESTAURANT

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 HOURS

Please consult our webpage

KITCHEN

Regional and local fresh products, exciting creations, internationally inspired kitchen, vegan dishes

RESERVATIONS

+41 81 55 204 55

restaurant@scala-stmoritz.ch

IMPORTANT INFORMATION

No dress code

Dogs allowed

EVENTS

Several events bookable

Maximum 50 people

VOUCHERS

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

Inquire under:

info@scala-stmoritz.ch

Weitere Informationen
More information

DER GESCHMACK

ST. MORITZ
SCALA
RESTAURANT

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Die Öffnungszeiten finden sie auf unserer Internetseite

KÜCHE

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

RESERVIERUNGEN

+41 81 55 294 55
restaurant@scala-stmoritz.ch

WICHTIGE INFORMATIONEN

Kein Dresscode
Hunde sind gestattet

EVENTS

Verschiedenste Anlässe buchbar
Maximal 50 Personen

GUTSCHEINE

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

Anfrage unter:
info@scala-stmoritz.ch

Weitere Informationen
More information

THE ART OF SLIDE

ST. MORITZ
CRESTA & BOB
MUSEUM

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 HOURS

Please consult our homepage

TICKET SELLING

+41 81 55 204 55
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 30 people

ENTRANCE PRICE

Adults CHF 10
Children CHF 5

Private tour CHF 150
(up to max. 15 Persons)

Inquire under:
info@scala-stmoritz.ch

Weitere Informationen
More information

DIE FASZINATION DER GESCHWINDIGKEIT

ST. MORITZ
CRESTA & BOB
MUSEUM

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

Die Öffnungszeiten finden sie auf unserer Internetseite

TICKETVERKAUF

+41 81 55 204 55
info@cresta-bob-museum-stmoritz.ch
cresta-bob-museum-stmoritz.ch

WICHTIGE INFORMATIONEN

Kein Dresscode
Hunde sind gestattet

EVENTS

Verschiedenste Anlässe und Gruppenbesuche buchbar
Maximal 30 Personen

EINTRITTSPREIS

Erwachsene CHF 10
Kinder CHF 5

Private Führung: CHF 150
(bis max. 15 Personen)

Anfrage unter:
info@scala-stmoritz.ch

Weitere Informationen
More information