



ST. MORITZ
SCALA

WARM
WELCOME



FOOD



SCALA MENÜ / SCALA MENU

SCALA 3-GANG-MENÜ

SCALA 3 Course Menu

AB 2 PERSONEN

Minimum of 2 people

85 / PERSON

HAUSGEBEIZTER SINGLE MALT WHISKY-LACHS MIT MIT SPARGELEIS UND BÄRLAUCH-ESPUMA

Chef's marinated salmon in single malt whisky
with asparagus ice cream and wild garlic espuma

(C, D, G, M, O)

STEIRISCHES BIO-BACKHENDL AUS DER KEULE MIT LAUWARMEM KARTOFFEL- UND FELDSALAT AN KÜRBISKERNÖL

Styrien fried organic chicken from the thigh with
warm potato and lamb lettuce salad on pumpkin seed oil

(A, C, G, L, M)

SCHOKOLADENMOUSSE AUF FRUCHTCOULIS

Chocolate mousse on fruit coulis

(C, G)

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH CHEF'S RECOMMENDATION

WIENER TAFELSPITZ

Traditional Viennese Boiled 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

SPARGELSÜLZE AN SAFRAN-VINAIGRETTE (VEGAN) 24

Aspic of asparagus with saffron-infused vinaigrette
(O)

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND MIT 25 / 32 RHABARBER-DRESSING, RUCOLA UND PARMESAN

Carpaccio of Swiss beef on a rhubarb dressing with
arugula and Parmesan
(G)

HAUSGEBEIZTER SINGLE MALT WHISKY-LACHS 32 / 39 MIT SPARGELEIS UND BÄRLAUCH-ESPUMA

Chef's marinated salmon in single malt whisky
with asparagus ice cream and wild garlic espuma
(C, D, G, M, O)

CEVICHE VOM STEINBUTT MIT EINGELEGTEN 35 GURKEN UND HEIDELBERGEL

Ceviche of turbot with pickled cucumbers and
blueberry gel
(D, F, O)

GRATINIERTES ZIEGENKÄSE-RHABARBERTARTELETTE 25 MIT HIMBEER-COULIS UND NÜSSEN

Gratinated goat cheese rhubarb tartlet with
raspberry coulis and nuts
(A, C, G, H, O)

SALATE / SALADS

BLATTSALATE AN BALSAMICO DRESSING 14

Leaf salads with balsamic dressing
(M, C)

GEMISCHTER SALAT 14

Mixed salad
(M, C)

FELDSALAT MIT GEBRATENEM SPARGEL UND PARMASCHINKEN IN ORANGENDRESSING MARINIERT MIT GRANATAPFELKERNE 29

Lamb's lettuce with sautéed asparagus and
Parma ham, marinated in orange dressing, with
pomegranate seeds
(O)

SUPPEN / SOUPS

KLARE RINDERBOUILLON MIT KASPRESSKNÖDEL 14

Clear beef broth with a pressed cheese
dumpling

(A, C, G, L)

CREMIGE SPARGELSUPPE MIT GRÜNEN 16

SPARGELSPITZEN

Creamy asparagus soup with green asparagus tips

(G, A, O)

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

**STEIRISCHES BIO-BACKHENDL AUS DER KEULE 42
MIT LAUWARMEM KARTOFFEL UND FELDSALAT
AN KÜRBISKERNÖL**

Styrian fried organic chicken from the thigh
with warm potato and lambs lettuce salad on
pumpkin oil

(A, C, G, L, M)

**GEFÜLLTE KALBSBRUST (KNÖDELFÜLLUNG) AN 48
WEISSER KRENSAUCE MIT ROTEM KOHLRABI
KRÄUTERÖL UND GEBACKENEN WÜRFELKARTOFFELN**

Stuffed veal breast (bread dumpling filling)
on a white horseradish sauce with red kohlrabi,
herb oil, and diced pan fried potatoes

(A, C, G, O)

**GESCHMORTE LAMMHAXE AN 46
RATATOUILLEGEMÜSE UND POLENTATALER**

Braised lamb shank with ratatouille vegetables
and polenta cake

(G, L, O)

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

AUS DEM MEER

From the Sea

ZANDER IM BANANENBLATT GEDÄMPFT 48
AN MANGO-PASSIONSFRUCHTSAUCE AUF GEMÜSE
BULGUR UND BOTTARGA SPÄNE

Pike perch steamed in a banana leaf with mango-passion fruit sauce, served on vegetable bulgur with bottarga shavings

(A, C, D, G, L, O)

FÜR ERNÄHRUNGSBEWUSSTE FOR THE HEALTH-CONSCIOUS

AROMATISCHER KICHERERBSEN-KÜRBISCURRY 29 MIT REIS (MITTELSCHARF)

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

(F, L, M, N, O)

PACCHERI AN BÄRLAUCH-PESTO MIT 27 GESCHMOLZENEN TOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

Paccheri with wild garlic pesto, melted tomatoes, and
shaved Parmesan

(A, G, H)

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 GRÜNEM APFEL-BASILIKUM SORBET UND RHABARBERSCHAUM 19

Pear ravioli with green apple and basil sorbet
and rhubarb foam

(A, C, G, O)

GEEISTER KÄRNTNER REINDLING 19 MIT GRANTENSCHLECK

(HEFEKUCHEN-PARFAIT MIT PREISELBEERSAUCE)

Iced Carinthian Reindling (yeast cake parfait) with
lingonberry sauce

(A, C, G, O, H)

ENGADINER KÄSETELLER 25

Assorted Engadin cheese plate

(A, G, H, M)

NACHSPEISEN / DESSERTS

WASABI-EIS MIT YUZU-JELLO 16

Wasabi ice cream with yuzu jelly
(C, G, O)

AFFOGATO 12

Vanilla ice cream with espresso
(C, G)

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

Ice cream per scoop (with whipped cream)
(C, G)

**CHÂTEAU LAMOTHE GUIRAUD SAUTERNES AOC
2^{ÈME} CRU CLASSÉ 2019 (1 DL)** 14

Dessert wine Château Lamothe Guiraud
Sauternes AOC 2^{ème} Cru Classé 2019 (1 dl)

MITTAGSMENÜ

12:00 - 14:30 UHR

TÄGLICH FRISCH - TÄGLICH WECHSELND

Fragen sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot:

2-GANG MITTAGSMENÜ DIENSTAG-SAMSTAG CHF 31

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

LUNCH MENU

12 PM - 2:30 PM

ALWAYS FRESH - WITH DAILY CHANGES

Please ask our staff regarding the daily special:

2 COURSE MENU TUESDAY-SATURDAY CHF 31

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
KRETTEN 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



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

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



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

SNACKS

Popcorn, nachos, sweets
and more

EVENTS

Several events bookable
Maximum 107 people

IMPORTANT INFORMATION

No dress code

No dogs allowed

Movies are with break

VOUCHER

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

Request under:

info@scala-stmoritz.ch



Weitere Informationen
More information

DIE LEGENDE



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

SNACKS

Popcorn, Nachos, Süssigkeiten und mehr

TICKETVERKAUF

Vor Ort an der Kinokasse
Online unter:
scala-cinema-stmoritz.ch

ANLÄSSE

Verschiedene Anlässe buchbar
Maximal 107 Personen

WICHTIGE INFORMATIONEN

Kein Dresscode
Hunde sind nicht gestattet
Filme jeweils mit Pausen

GUTSCHEINE

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

Anfrage unter:
info@scala-stmoritz.ch



Weitere Informationen
More information

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 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



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

WICHTIGE INFORMATIONEN

Kein Dresscode
Hunde sind gestattet

KÜCHE

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

EVENTS

Verschiedenste Anlässe buchbar
Maximal 50 Personen

GUTSCHEINE

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

RESERVIERUNGEN

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

Anfrage unter:

info@scala-stmoritz.ch



Weitere Informationen
More information

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 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 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

