

## À LA CARTE MENÜ

### VORSPEISEN

«ORANGE SCALA» SUPPE GEKÜHLTE KAROTTENSUPPE MIT KORIANDER-EISWÜRFEL UND EINEM HAUCH PEPERONCINI	16
KLARE RINDERSUPPE MIT MARK UND FLÄDLI	16
BLATT ODER GEMISCHTER SALAT	16
RUCOLASALAT MIT DATTEL TOMATEN	18
AUF WUNSCH AUCH MIT GEBRATENEN KALBSMILKEN	35
HONIG- UND NETZMELONE MIT ENGADINER ROHSCHINKEN	28
CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA UND PARMESANSPALTEN	32
KALBSSPECK-GEMÜSE-QUICHE AUF SALATBOUQUET	28
KALBSMILKEN IM PASTETLI MIT WEISSWEINSAUCE	25

---

### HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AN ROTWEIN-KRÄUTERSAUCE, MIT BRATKARTOFFELN, KNOBLAUCH UND SAISONALEM GEMÜSE	48
KALBSGESCHNETZELTES AN STEINPILZRAHMSAUCE MIT KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE	52
GEBRATENE MAISPOULARDE AN GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT WILDREIS UND SAISONALEM GEMÜSE	39
GEBRATENES SEETEUFELRAGOUT MIT KARTOFFELN, ARTISCHOCKEN, DATTEL TOMATEN, OLIVENÖL EXTRA VERGINE UND FRISCHEN KRÄUTERN	55
«SCALA» TAFELSPITZ TRADITIONELL IN DER KUPFERPFANNE SERVIERT (RINDSHUFTDECKEL, MARKBEIN, WURZELGEMÜSE, RÖSTKARTOFFEL, BLATTSPINAT, UND MEERETTICHSAUCE)	(AB 2 PERSONEN) 68/PP

---

### DESSERT

HAUSGEMACHTES DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE	16
ANANAS-CARPACCIO MIT PISTAZIENGLACE	18
FRISCHER SAISONALER BEEREN-GRATIN MIT VANILLEGLACE	22

## À LA CARTE MENU

### STARTERS

"ORANGE SCALA" SOUP	16
CHILLED CARROT SOUP WITH A CORIANDER ICE CUBE AND A HINT OF CHILI PEPPER	
CLEAR BEEF CONSOMMÉ WITH BONE MARROW AND PANCAKE STRIPS	16
LEAF SALAD OR MIXED SALAD	16
ARUGULA SALAD WITH CHERRY TOMATOES	18
ALSO AVAILABLE WITH SAUTÉED VEAL SWEETBREADS	35
HONEYDEW AND CANTALOUPE MELON WITH ENGADINE CURED HAM	28
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA SALAD AND PARMESAN SHAVINGS	32
VEAL BACON AND VEGETABLE QUICHE WITH A SALAD BOUQUET	28
VEAL SWEETBREADS IN A PUFF PASTRY SHELL WITH WHITE WINE SAUCE	25

---

### MAIN COURSES

PINK-ROASTED RACK OF LAMB ON A RED WINE HERB SAUCE, WITH PAN-FRIED POTATOES, GARLIC, AND SEASONAL VEGETABLES	48
SAUTÉED SLICED VEAL ON A CREAMY PORCINI MUSHROOM SAUCE, WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLES	52
ROASTED CORN-FED CHICKEN WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE WILD RICE AND SEASONAL VEGETABLES	39
PAN-FRIED MONKFISH RAGOUT WITH POTATOES, ARTICHOKEs, PLUM CHERRY TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH HERBS	55
<b>BRAISED BEEF (TAFELSPITZ)</b> TRADITIONALLY SERVED IN A COPPER PAN (MINIMUM OF 2 PERSONS) <b>68/PP</b> (BEEF RUMP CAP, MARROW BONE, ROOT VEGETABLES, ROASTED POTATOES, LEAF SPINACH AND HORSERADISH SAUCE)	

---

### DESSERTS

HOMEMADE DARK CHOCOLATE MOUSSE	16
PINEAPPLE CARPACCIO WITH PISTACHIO ICE CREAM	18
FRESH SEASONAL BERRY GRATIN WITH VANILLA ICE CREAM	22