ST. MORITZ
SCALA

MITTAGSMENÜ

16. MÄRZ 2026 - 21. MÄRZ 2026 / 12:00-15:00 UHR

Täglich frisch, täglich wechselnd

2-GANG MENÜ, INKL. 1 WASSER/SOFTDRINK UND 1 KAFFEE/TEE CHF 31

MONTAG	16.03.2026	KLARE RINDERBOUILLON MIT GRIESSNOCKERL GEMÜSELASAGNE MIT TOMATENSAUCE
DIENSTAG	17.03.2026	FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTON GEDÄMPFTE FELCHENFILET MIT WEISSWEINRAHM AUF TOMATISIERTEM GEMÜSE UND GNOCCHI
MITTWOCH	18.03.2026	TAFELSPITZSULZE MIT KRÄUTERVINAIGRETTE TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN SCHWEINERÜCKEN MIT KROKETTEN UND FRÜHLINGSGEMÜSE
DONNERSTAG	19.03.2026	LINSENSALAT AN BÄRLAUCH-DRESSING MIT PARMASCHINKEN KEULE VOM GRILLHENDL AN NATURSAFT MIT ERBSENREIS
FREITAG	20.03.2026	CREMESUPPE VOM SPARGEL WINTERKABELJAU AN PESTO MIT GEMÜSE JULIENNE UND RISOTTO
SAMSTAG	21.03.2026	RADIESCHEN KALTSCHALE ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE AN LAVENDEL-THYMIANSAUCE MIT GRÜNEN BOHNEN UND POLENTA TALER

DESSERT-HIGHLIGHT DER WOCHE:

SCHOKOLADE-BROWNIE MIT YUZU SORBET	18
CHEESE CAKE MIT HEIDELBEERRAGOUT	18

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH:

ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SAISONALEM GEMÜSE	45
KLARE RINDERBOUILLON MIT KASPRESSKNÖDEL	14
KARTOFFELCREMESUPPE	14
NÜSSLISALAT AN SUDACHI-HONIGDRESSING MIT KRÄUTERSEITLINGEN, SPECK, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH	29
VITELLO TONNATO	25 / 32
HAUSGEBEIZTER SINGLE-MALT WHISKY-LACHS MEAUX-SENF EIS UND HONIG-DILLSENFSAUCE	32 / 39

DESSERTEMPFEHLUNG:

APFELSTRUDEL MIT VANILLE GLACÉ	16
HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE	16

SCALA MANAGEMENT AG * VIA MAISTRA 29, CH-7500 ST. MORITZ * WWW.SCALA-STMORITZ.CH * INFO@SCALA-STMORITZ.CH * +41 81 55 204 55

ST. MORITZ
SCALA

LUNCH MENU

MARCH 16TH, 2026 TO MARCH 21ST, 2026 / 12 PM - 3 PM

Prepared fresh each day, featuring daily changes

2 COURSE MENU, INCL. 1 WATER/SOFT DRINK AND 1 COFFEE/TEA CHF 31

MONDAY	16.03.2026	CLEAR BEEF BOUILLON WITH SEMOLINA DUMPLINGS VEGETABLE LASAGNA WITH TOMATO SAUCE
TUESDAY	17.03.2026	FRENCH ONION SOUP WITH CHEESE CROUTON STEAMED WHITEFISH FILLET ON A CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH TOMATOED VEGETABLES AND GNOCCHI
WEDNESDAY	18.03.2026	"TAFELSPITZ" (BEEF) ASPIC WITH HERB VINAIGRETTE SLICE OF PINK-ROASTED PORK LOIN WITH CROQUETTES AND SPRING VEGETABLES
THURSDAY	19.03.2026	LENTIL SALAD WITH WILD GARLIC DRESSING AND PARMA HAM GRILLED CHICKEN LEG ON ITS NATURAL JUS AND PEA RICE
FRIDAY	20.03.2026	CREAM OF ASPARAGUS SOUP WINTER COD ON PESTO SAUCE WITH VEGETABLE JULIENNE AND RISOTTO
SATURDAY	21.03.2026	CHILLED RADISH SOUP PINK-ROASTED LAMB RUMP ON A LAVENDER-THYME SAUCE SERVED WITH GREEN BEANS AND POLENTA CAKES

DESSERT-HIGHLIGHT OF THE WEEK:

CHOCOLATE BROWNIE WITH YUZU SORBET	18
CHEESECAKE WITH BLUEBERRY RAGOUT	18

CHEF'S RECOMMENDATION:

ENTRECÔTE WITH HERBED BUTTER, FRENCH FRIES AND SEASONAL VEGETABLES	45
CLEAR BEEF BROTH WITH A PRESSED CHEESE DUMPLING	14
CREAMY POTATO SOUP	14
LAMB LETTUCE ON SUDACHI HONEY DRESSING WITH KING OYSTER MUSHROOMS, BACON, ONIONS, GARLIC	29
VITELLO TONNATO (THINLY SLICED VEAL ON A CREAMY TUNA SAUCE)	25 / 32
CHEF'S MARINATED SALMON IN SINGLE-MALT WHISKY WITH FINE HERBS ON A LIME SOUR CREAM SAUCE	32 / 39

CHEF'S DESSERT RECOMMENDATION:

TRADITIONAL APPLE STRUDEL ACCOMPANIED WITH VANILLA ICE CREAM	16
HOUSE-MADE CHOCOLATE MOUSSE	16

SCALA MANAGEMENT AG * VIA MAISTRA 29, CH-7500 ST. MORITZ * WWW.SCALA-STMORITZ.CH * INFO@SCALA-STMORITZ.CH * +41 81 55 204 55