ST. MORITZ
SCALA

MITTAGSMENÜ

03. NOVEMBER 2026 - 07. NOVEMBER 2026 / 12:00-14:30 UHR

Täglich frisch, täglich wechselnd

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

DIENSTAG	03.11.2026	CREMIGE KÜRBISSUPPE TAGLIATA VOM ROASTBEEF MIT KARTOFFELSTOCK UND SAISONGEMÜSE
MITTWOCH	04.11.2026	CREMIGE KARTOFFELSUPPE WIENER SCHNITZEL MIT COUNTRY-KARTOFFELN
DONNERSTAG	05.11.2026	CREMIGE SPINATSUPPE MIT POCHIERTEM EI HÄHNCHENBRUST MIT KURKUMA-KOKOS-SAUCE UND BASMATIREIS
FREITAG	06.11.2026	RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI KALBGESCHNETZELTES MIT KNÖPFLI
SAMSTAG	07.11.2026	CAPRESE SALAT HAMBURGER MIT POMMES

WOCHEN-HIT:

GEBACK. TOMME VAUDOISE MIT FEIGENSENF UND BRIOCHE (A, C, G, M) 28
CARPACCIO VOM REH MIT PARMESAN (A, M, G) 35

Cüpli	19/dl
Franciacorta	14/dl
Weisswein	8/dl
Roséwein	9/dl
Rotwein	9/dl

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH:

Blatt- oder gemischter Salat 16

Randen mit Trauben und Ziegenkäse (G, H) 28

Lachs-Tataki mit Dillreduktion (D, G) 32

Rindstartar mit Parmesan, Brioche und Butter (A, M, G) 35

Grilliertes Rinds-Entrecôte an Pfeffersauce mit knusprigen Pommes Chips und saisonalem Gemüse (O, G) 52

Gebratenes Kabeljaufilet mit Tataresauce, Minz-Erbsenpüree und Bratkartoffeln (D, G) 49

Tafelspitz «SCALA» traditionell im Kupfertopf serviert (A, C, G) (ab 2 Personen) 68/pP
- Vorspeise: Bouillonsuppe mit Sherry, Flädli und Schnittlauch
- Hauptspeise: Rindshuftdeckel, Markbein, Wurzelgemüse, Kartoffeln, scharfe Meerrettichsauce, Preiselbeersauce und Schnittlauch

DESSERTEMPFEHLUNG:

Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse mit Kirschensauce (C, G, H, N) 16

Pistazien Crème Brûlée (C, G, H,) 16

Dattel-Espuma mit Vanilleglace und Toffeesauce (A, C, G) 18

Käseteller (Malogin, Alpkäse, Bergkäse, Époisses) (A, G, H, M, O) 22

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Fragen zur Herkunft des Fleisches wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal

ST. MORITZ
SCALA

LUNCH MENU

NOVEMBER 3RD, 2026 TO NOVEMBER 7TH, 2026 / 12 PM - 2:30 PM

Prepared fresh each day, featuring daily change

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

TUESDAY	03.11.2026	CREAMY PUMPKIN SOUP BEEF TAGLIATA WITH MASHED POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES
WEDNESDAY	04.11.2026	CREAMY POTATO SOUP BREADED VEAL CUTLET VIENNESE STYLE WITH COUNTRY POTATOES
THURSDAY	05.11.2026	CREAMY SPINACH SOUP WITH A POACHED EGG CHICKEN BREAST WITH TURMERIC AND COCONUT SAUCE, BASMATI RICE
FRIDAY	06.11.2026	CLEAR BEEF BROTH WITH SLICED PANCAKES SLICED VEAL IN CREAM SAUCE WITH "SPATZLE" (EGG DUMPLINGS)
SATURDAY	07.11.2026	CAPRESE SALAD HAMBURGER WITH FRENCH FRIES

WEEKLY SPECIAL:

BAKED TOMME VAUDOISE, FIG MUSTARD AND BRIOCHE (A, C, G, M) 28
ROE DEER CARPACCIO WITH PARMESAN (A, M, G) 35

Champagne	19/dl
Franciacorta	14/dl
White wine	8/dl
Rosé wine	9/dl
Red wine	9/dl

CHEF'S RECOMMENDATION:

Green or mixed salad 16

Beetroot with grapes and goat cheese (G, H) 28

Salmon Tataki with dill reduction (D, G) 32

Beef tartare with Parmesan and brioche (A, M, G) 35

Grilled sirloin steak with pepper sauce served with crispy potato chips and and seasonal vegetables (O, G) 52

Pan-fried cod fillet with Tartare-sauce, mint-pea puree and Crispy potatoes (D, G) 49

Viennese boiled beef "SCALA" traditionally served in a copper pot (A, C, G) (min. 2 p.) **68/pP**
- First course: Clear beef broth with Sherry, sliced pancake strips and chives
- Main course: Beef rump cap, marrow bone, root vegetables, potatoes, hot horseradish sauce, lingonberry sauce and chives

CHEF'S DESSERT RECOMMENDATION:

Homemade dark chocolate mousse with cherry sauce (C, G, H, N) 16

Pistachio Crème Brûlée (C, G, H,) 16

Date espuma with vanilla ice cream and toffee sauce (A, C, G) 18

Cheese platter (Malogin, Alpine cheese, mountain cheese, Époisses) (A, G, H, M, O) 22

For information regarding allergies, food intolerances or the origin of meat, please ask our service personnel