

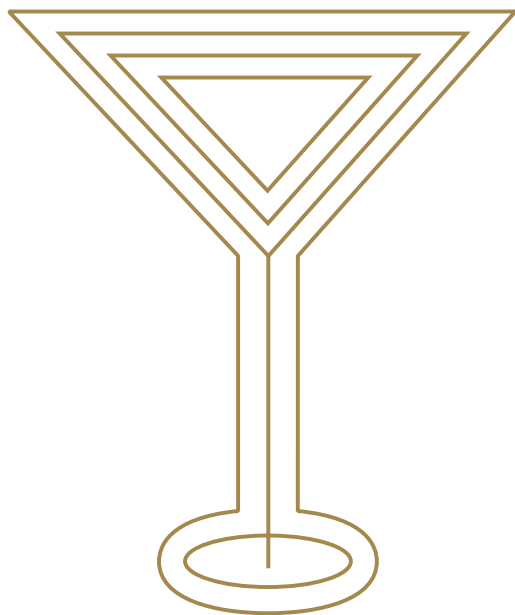


ST. MORITZ
SCALA
RESTAURANT

**WARM
WELCOME**



DRINKS



ALCOHOLIC & NON-ALCOHOLIC

BEER

BERNINA

30 CL – CHF 6.50

ITTINGER AMBER

33 CL – CHF 7

SPECIAL BEER OF THE MONTH

33 CL – CHF 7

HEINEKEN 0.0

33 CL – CHF 6

ALCOHOLIC

SPARKLING WINES

SANSANNÉE - METODO CLASSICO

Pinot Noir-Chardonnay, Marcalberto, Italy

1 DL - CHF 12

7.5 DL - CHF 68

GRAND BRUT

Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Perrier-Jouët,
France

1 DL - CHF 19

7.5 DL - CHF 93

ALCOHOLIC

WHITE & ROSÉ WINES

ROERO ARNEIS

Arneis, Alberto Oggero, Italy, 2021

1 DL - CHF 9

7.5 DL - CHF 60

CHARDONNAY SELECTION

Chardonnay, Ansitz-Tenuta CEO, Italy, 2018

1 DL - CHF 9.50

7.5 DL - CHF 64

C'EST CLAIRE

White Merlot, Stradivini, Switzerland, 2022

1 DL - CHF 11

7.5 DL - CHF 70

FEDERWEISS BLAUBURGUNDER

Blauburgunder, Anjan Boner, Switzerland, 2021

1 DL - CHF 10

7.5 DL - CHF 66

ALCOHOLIC

RED WINES

LANGHE ROSSO ENFANT

Nebbiolo-Dolcetto-Barbera,
Cavalier Bartolomeo, Italy, 2020

1 DL - CHF 9.5

7.5 DL - CHF 60

PINOT NOIR

Pinot Noir, Bickgut Weine, Switzerland, 2021

1 DL - CHF 11

7.5 DL - CHF 68

SPECIAL RED WINE OF THE DAY

ALCOHOLIC

APÉRITIF

HUGO

Prosecco, Elderflower Syrup, Soda Water, Mint, Lime

CHF 13

APEROL / ASPIDE SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda Water, Orange

CHF 13

LILLET BLANC

Prosecco, Soda Water

CHF 14

ITALICUS SPRITZ

Rosolio Bergamotto, Prosecco

CHF 16

ALCOHOLIC

BITTERS & LIQUEURS

BRAULIO

4 CL - CHF 10

RAMAZOTTI

4 CL - CHF 10

AMARETTO

4 CL - CHF 11

LIMONCELLO

4 CL - CHF 11

CARPANO CLASSICO ROSSO

4 CL - CHF 9

CARPANO BIANCO

4 CL - CHF 9

CARPANO BITTER

4 CL - CHF 11

ALCOHOLIC

GIN & VODKA

BOMBAY SAPPHIRE

4 CL - CHF 11

TANQUERAI 10

4 CL - CHF 14

TURICUM NR. 3

4 CL - CHF 15

GIN MARE MEDITERRANEAN

4 CL - CHF 16

ABSOLUT ORIGINAL VODKA

4 CL - CHF 11

GREY GOOSE

4 CL - CHF 15

ALCOHOLIC

GRAPPA, RUM & WHISKEY

GRAPPA DI BAROLO, CAVALIER BARTOLOMEO

2 CL – CHF 11

GRAPPA LA FOIA, NADIA CURTO

2 CL – CHF 15

HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS

4 CL – CHF 10

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

4 CL – CHF 14

JAMESON WHISKEY

4 CL – CHF 12

WOODFORD RESERVE WHISKEY

4 CL – CHF 15

ALCOHOLIC

MEZCAL, TEQUILA, & SCHNAPS

SE BUSCA MEZCAL

4 CL – CHF 18

HERRADURA REPOSADO

4 CL – CHF 14

AZUL REPOSADO

2 CL – CHF 29

4 CL – CHF 58

LA VALADIÈRE WILLIAMS

2 CL – CHF 9

ZIRBENSCHNAPS JOSEF V. ÖHLING

2 CL – CHF 15

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

WATER STILL / SPARKLING

50 CL – CHF 5

75 CL – CHF 8

COCA COLA / ZERO

33 CL – CHF 6

ARANCIATA

33 CL – CHF 6

GAZOSA LIMONE

35 CL – CHF 6

MÖHL SHORLEY

33 CL – CHF 6

RIVELLA RED / REFRESH

33 CL – CHF 6

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

SWISS MOUNTAIN SPRING

TONIC WATER / GINGER ALE

BITTER LEMON / GINGER BEER

20 CL – CHF 6

CRODINO

20 CL – CHF 6

CHARITEA RED BIO

20 CL – CHF 6

KOMBUCHA

33 CL – CHF 7

NON-ALCOHOLIC

COFFEE

ESPRESSO

CHF 4

COFFEE

CHF 5

CAPPUCCINO

CHF 6

DOUBLE ESPRESSO

CHF 6.50

FLAT WHITE

CHF 7

HOT CHOCOLATE

CHF 7

NON-ALCOHOLIC

GLATTFELDER TEA

EARL GREY-BLACK TEA

TRAI FLUORS-HERBAL TEA

SWISS PINE NUT-HERBAL TEA

MATE-HERBAL TEA

ROSE HIP-HERBAL TEA

VERVEINE TEA

JAPAN SENCHA-GREEN TEA

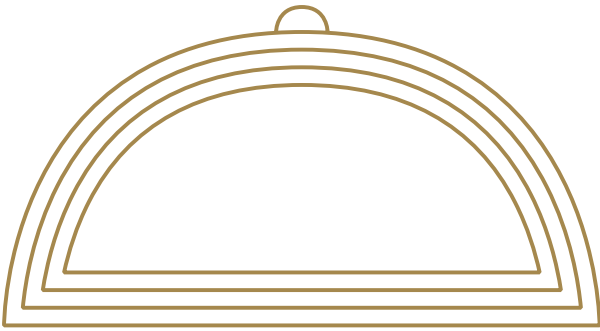
CHAMOMILE TEA

PEPPERMINT TEA

FORREST BERRIES TEA

PER CUP - CHF 6

FOOD



MENU

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRON

with fleur de sel & olive oil

PIMIENTOS DE PADRON

mit Fleur de Sel & Olivenöl

CHF 12

MILLE - FEUILLE OF POTATOES

with layered potatoes, deep-fried kale &
truffle mayonnaise

KARTOFFEL MILLE - FEUILLE

mit Kartoffelschichten, frittiertes Federkohl &
Trüffelmayonnaise

CHF 21

ROASTED GREENS (VEGAN)

with sweetheart cabbage, wild broccoli, savoy cabbage,
hazelnuts & miso

GERÖSTETES GRÜN (VEGAN)

mit Spitzkohl, wilder Brokkoli, Wirsing,
Haselnüssen & Miso

CHF 18

MENU

TAPAS

CRÈME BRÛLÉE OF GOAT CHEESE

with beetroot tartare & pear chutney

CRÈME BRÛLÉE VON ZIEGENKÄSE

auf Rendentatar & Birnenchutney

CHF 24

GAMBAS AL AJILLO

mit Garnelen in Knoblauchsud

CHF 23

CHORIZO

with spicy pork sausage braised in red wine &
pecorino cheese crumble

CHORIZO

mit scharfer Schweinswurst geschmort in Rotwein &
Pecorinocrumble

CHF 19

MENU

SALAD / SALAT

GREEN SALAD

with green leaf salads

GRÜNER SALAT

mit grünen Blattsalaten

CHF 10

MIXED SALAD

with green leaf salads & mixed raw vegetables

GEMISCHTER SALAT

mit grünen Blattsalaten & gemischtem Rohkostgemüse

CHF 12

Walnut- or balsamic dressing (vegan)

Walnuss- oder Balsamicodressing (vegan)

MENU

SALAD / SALAT

SCALA'S VITAMIN START

with green leaf salads, mixed raw vegetables,
dried berries & nuts

SCALA'S VITAMIN START

mit grünen Blattsalaten, gemischtem Rohkostgemüse,
getrockneten Beeren & Nüssen

CHF 21

+ BEEF STRIPES / RINDSSTREIFEN CHF 13

+ GARLIC SHRIMPS / KNOBLAUCHSHRIMPS CHF 12

+ PICKLED VEGETABLES / GEPICKELTES GEMÜSE CHF 7

Walnut- or balsamic dressing (vegan)

Walnuss- oder Balsamicodressing (vegan)

MENU

MAIN COURSE / HAUPTGANG

SCALA'S CHEESE >SPÄTZLI<

with mountain cheese, cream, roasted onions & pepper

SCALA'S KÄSESPÄTZLI

mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln & Pfeffer

CHF 22 (SMALL / KLEIN)

CHF 27 (BIG / GROSS)

PUMPKIN DUMPLING (VEGAN)

with peas, vegetables & vegan gravy sauce

KÜRBISKNÖDEL (VEGAN)

mit Erbsen, Marktgemüse & veganer Jus

CHF 34

MENU

MAIN COURSE / HAUPTGANG

>SWISS LACHS<

with confit of salmon, Swiss chard,
saffron foam & Jerusalem artichoke chips

SWISS LACHS

mit konfiertem Lachs, Mangold,
Safranespuma & Topinamburchips

CHF 39

SCALA'S >ZWIEBELROSTBRATEN<

with roasted Swiss beef entrecote, spätzli,
duo of onions & gravy sauce

SCALA'S ZWIEBELROSTBRATEN

mit gebratenem Schweizer Rindsentrecôte, Spätzli,
Duo von Zwiebeln & Jus

CHF 43

MENU

DESSERT

PASTEL DE NATA

with chocolate ice cream, vin brûlée & nuts

PASTEL DE NATA

mit Schokoladenglace, Glühwein & Nüssen

CHF 15

SCALA'S BLUEBERRY PASTRY

with sweet crumpet, almonds & vanilla sauce

SCALA'S BLAUBEERENSCHLUPFER

mit süßem Hefegebäck, Mandeln & Vanillesauce

CHF 13

MENU

ICE CREAM / GLACE

ICE CREAM

Vanilla, Chocolate, Yogurt-Strawberry,
Mocca, Stracciatella, Tonka

GLACE

Vanille, Schokolade, Joghurt-Erdbeere,
Mocca, Stracciatella, Tonka

CHF 5.50

SORBET

Mango, Strawberry, Red Currant

SORBET

Mango, Erdbeere, Rote Johannisbeere

CHF 5.50

INFORMATION

FOOD DECLARATION/ SPEISEDEKLARATION

BEEF - Switzerland

RIND - Schweiz

VEAL - Switzerland

KALB - Schweiz

PORK - Spanien

SCHWEIN - Spanien

SALMON - Grison (Switzerland)

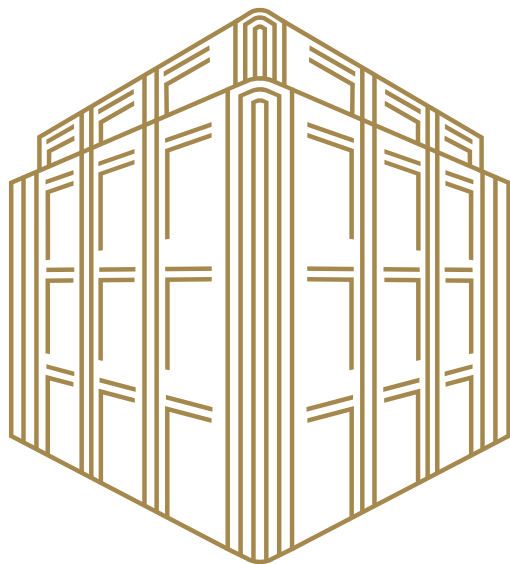
LACHS - Graubünden (Schweiz)

SHRIMPS - Atlantik

SHRIMPS - Atlantic

ALL PRICES ARE IN CHF AND INCLUDE 7.7% VAT
ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKLUDIEREN 7.7% MWST.

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.

In cooperation with the municipalities of St. Moritz and Celerina, the Saint Moritz Bobsleigh Club, the St. Moritz Tobogganing Club and private collectors and investors, a new and unique public museum will find its home here – the Cresta & Bob Museum St. Moritz.

In addition to the museum, the building will house the new Scala Cinema, the Scala Restaurant, and an exclusive OMEGA boutique.



All information about Scala St. Moritz

SCALA ST. MORITZ

ICY CONDITIONS WARM WELCOME

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.

In Zusammenarbeit mit den Gemeinden St. Moritz und Celerina, dem Saint Moritz Bobsleigh Club, dem St. Moritz Tobogganing Club sowie privaten Sammlern und Investoren findet hier ein neues und einmaliges öffentliches Museum seinen Platz – das Cresta & Bob Museum St. Moritz.

Das Gebäude beherbergt nebst dem Museum das neue Scala Cinema, das Scala Restaurant, einen James Turrell Room sowie die exklusive OMEGA-Boutique.



Alle Informationen über das 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 TIMES

Full year, plan on website

TICKET SELLING

On spot 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
Request under:
info@scala-stmoritz.ch

VOUCHER

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



Cinema programme, ticket reservations,
vouchers and more information

THE LEGEND



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

Ganzjährig, Plan auf Website

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

EVENTS

Verschiedene Anlässe buchbar

Maximal 107 Personen

Anfrage unter:

info@scala-stmoritz.ch

GUTSCHEINE

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



Kinoprogramm, Tickets, Reservationen,
Gutscheine und weitere Informatoinen

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 TIMES

Full year, Wednesday to Sunday
12.00 – 11.00 pm
Kitchen from 12.00 – 2.00 pm
and 6.00 – 9.30 pm

KITCHEN

Regional and local products,
exciting creations, international
inspired kitchen, vegan dishes

RESERVATIONS

+41 79 817 47 17
info@scala-restaurant-
stmoritz.ch
scala-restaurant-stmoritz.ch

IMPORTANT INFORMATION

Tickets for museum
No dress code
Dogs allowed

EVENTS

Several events bookable
Maximum 50 people
Request under:
info@scala-stmoritz.ch

VOUCHERS

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



Reservations, vouchers, tickets
and more information

THE FLAVOUR



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

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährig, Mittwoch bis Sonntag
12.00 – 23.00 Uhr
Küche von 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 21.30 Uhr

WICHTIGE INFORMATIONEN

Museumstickets erhältlich
Kein Dresscode
Hunde sind gestattet

KÜCHE

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

EVENTS

Verschiedenste Anlässe buchbar
Maximal 50 Personen
Anfrage unter:
info@scala-stmoritz.ch

RESERVIERUNGEN

+41 79 817 47 17
info@scala-restaurant-stmoritz.ch
scala-restaurant-stmoritz.ch

GUTSCHEINE

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



Reservierungen, Gutscheine, Tickets
und weitere Informationen