

Kein Fest ist wie das andere

Wir freuen uns Ihren Anlass ausrichten zu dürfen.
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und geben alles für ein
gelungenes Fest in unserem Hause.

Für eine individuelle Gestaltung sowie reibungsloser Planung und
Durchführung Ihres persönlichen Anlasses vereinbaren Sie bitte einen Termin mit

Dorothea Kranz, Telefon 081 632 18 52

“

Lebensqualität bedeutet für mich Vergnügen
mit Arbeit verbinden zu dürfen und Gästen ein
Lächeln aufs Gesicht zu zaubern.

— Dorothea Kranz, Leiterin Restauration

HINWEIS

Wir bitten Sie, uns eine definitive Personenzahl mindestens zwei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.
Dies gilt als Verrechnungsgrundlage. Bei Stornierung des Anlasses behalten wir uns vor,
bis dahin getätigte Aufwände in Rechnung zu stellen.

Wir sind ein Tagesbetrieb mit Öffnungszeiten von 8–17 Uhr.
Während dieser Zeit bieten wir Ihnen unsere Menuvorschläge für Anlässe ab 15 Personen an.
Auf Anfrage führen wir **Abendanklässe** erst ab einer Gruppengröße von 50 Personen durch – gern
bieten wir Ihnen eine separate Abendkarte an – unter der Woche bis 22 Uhr, am Wochenende
bis 23 Uhr¹.

¹ Für vereinbarte Sonderöffnungszeiten bis 2 Uhr verrechnen wir ab 24 Uhr 45 Franken pro Mitarbeiter und Stunde.

Der Apéro –
die erste Begegnung,
die in Erinnerung bleibt

Apéro

101	Chips, Nüssli, Salzgebäck	p. P. 2.50
102	Fünf verschiedene Sorten Apérogebäck Käse- und Partyküachli, Schinkengipfeli, Mini Pizza, Mini Frühlingsrollen	Stk. 1.70
103	Mini-Partybrötli gemischt Mit Schinken, Salami, Rohschinken, Thon, Ei, Spargeln, Käse, Hüttenkäse	Stk. 2.80
104	Mini-Partybrötli mit Rauchlachs	Stk. 3.50

Je nach Saison servieren wir Ihnen gerne weitere Apéro-Spezialitäten
wie z.B. Melone mit Rohschinken, Spargeln oder Tomaten-Mozzarella-Spiess.

Kalte Gerichte

201	Käseteller mit sechs verschiedenen Sorten	18.50
202	Kalter Fleischteller mit Käse	19.50
203	Bündnerteller	24.00
204	Bündnerplatte ab 20 Personen	p. P. 22.00

Scalottas Classics – Menu mit bester Empfehlung aus der Küche

Für Sie haben wir eine Auswahl unserer Lieblingsmenus vorbereitet.
Beratung, weisse Tischwäsche, spezielle Tafelformen und auf Wunsch auch Menukarten,
Hausdekorationen, Kerzen und ein abgegrenzter Restaurantbereich sind im Angebot inbegriffen.

Menu «uno»

Kraftbrühe mit Eierstich

Tranchen vom saftigen Schweinsnierstück an Cognacsauce
Feine Nudeln und Saisongemüse

Schokoladenverführung

57.00

Menu «due»

Rüebli-Ingwer-Süppchen

Rindsfiletwürfel an Paprika-Sauerrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Luftiges Grand Marnier Parfait begleitet von Beeren

67.00

Menu «tre»

Riesling-Suppe mit Kräutercroûtons

Kalbsrücken schonend gegart
mit Safranrisotto und Gemüsebouquet

Baileystiramisu mit frischen Früchten

69.50

Menu «quattro»

Dreierlei vom Lachs

Rauchlachs, Graved Lachs und Lachs-Ceviche serviert mit Toast

Rosa gebratenes Roastbeef an Tomaten-Hollandaise
mit Kartoffelkroketten und dreierlei Gemüse

Bayerische Vanillecreme mit Beeren

77.00

Menu «cinque»

Duo von Salatbouquet und Süppchen nach Wahl in der Kaffeetasse serviert

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce, Tomatensauce und Kräuterbutter
mit Risotto und Gemüsetrio

Scalottas Hausdessert

Vanille- und Erdbeer-Eis mit Früchten und Rahm

63.00

Menu «sei»

Nüsslalat mit Eiwürfeln, Croûtons und Speck

Cordon bleu Kalbfleisch/Schweinefleisch
mit Pommes frites und Saisongemüse

Panna cotta an Himbeersauce

60.50/51.50

Noch nicht das Passende dabei?
Stellen Sie sich ihr Wunschmenu individuell zusammen.

Vorspeise, Salat, Suppe

401	Bunter Blattsalat	8.00
402	Nüsslisalat mit Ei-Würfel, Croûtons und Speck	12.00
403	Salatbuffet mit mindestens neun Sorten	12.50
404	Salatbouquet Scalottas mit sautierten Pilzen	14.50
405	Salatbouquet Scalottas mit sautierten Pilzen und Wildfleisch	18.50
406	Kraftbrühe mit Eierstich oder Flädli	8.00
407	Crèmesuppe Gemüse nach Wahl	8.00
408	Riesling-Suppe mit Kräutercroûtons	10.50
409	Duo von Salatbouquet und Sûppchen nach Wahl in der Kaffeetasse serviert	11.50
410	Dreierlei vom Lachs Rauchlachs, Graved Lachs und Lachs-Ceviche serviert mit Toast	24.00

Hauptgang inklusive einer Beilage und dreierlei Gemüse

601	Schweinsbraten an Rosmarinsauce	28.00
602	Cordon bleu Schweinefleisch	30.50
603	Tranchen vom Schweinsnierstück an Cognacsauce	37.00
604	Schweinsfilet an dreierlei Saucen Tomaten-, Pilzrahmsauce und Kräuterbutter	39.50
605	Kalbsbraten mit Steinpilzsauce	36.00
606	Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	39.50
607	Cordon bleu Kalbfleisch	39.50
608	Kalbsrücken schonend gegart mit Morchelsauce	48.00
609	Rosa gebratenes Roastbeef, Tomaten-Hollandaise	43.00
610	Rindsfiletwürfel an Paprika-Sauerrahmsauce	46.00
611	Poulardenbrust Casimir	30.50
612	Lachsfiletsteak an Limettensauce	35.00
613	Randen-Tagliatelle mit Pilzrahmsauce	26.00
614	Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	24.00
615	Gebackener Brie-Käse mit Periselbeerenkonfitüre und Salatbouquet	28.00

Als Beilage Pommes frites, Reis, Teigwaren, Kartoffelgratin, Krokette oder Risotto

Preisangaben in Franken inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptgang à discrétion

616	Al dente gekochte Spaghetti begleitet von drei verschiedenen Saucen z.B. Bolognese, Napoli, Carbonara, Gorgonzola, Arrabiata, Knoblauch, Frischkäse-Kräutersauce, dazu geriebener Parmesan	26.00
617	Tatarenhut oder Fondue Chinoise mit Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch verschiedenen Früchten, Essiggemüse und Saucen als Beilage Trockenreis oder Pommes frites	p. P. 39.00
618	Tatarenhut oder Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb-, Wild- und Geflügelfleisch verschiedenen Früchten, Essiggemüse und Saucen als Beilage Trockenreis oder Pommes frites	p. P. 46.00

Dessert

801	Caramelköpfl	8.00
802	Fruchtsalat nature	8.50
803	Panna cotta mit Himbeersauce	9.00
804	Baileystiramisu garniert mit frischen Früchten	11.00
805	Schokoladenverführung Schaum, gebacken, gefroren	12.00
806	Scalottas Hausdessert Vanille-Erdbeer-Eis mit Früchten und Rahm	12.00
807	Luftiges Grand Marnier Parfait mit Beeren	13.00
808	Bayerische Vanillecreme mit Beeren	10.00
809	Dessertgläschen nach Wahl am Tisch oder in Buffetform serviert. Gebrannte Creme, Panna cotta Beeren, Caramelköpfl, Fruchtsalat, Schokomousse, Duo Mousse hell und dunkel	p. Glas 3.50

Wählen Sie gern auch aus unserer Coup-Genussbox im Restaurant

Weingut Hermann an der Fläscher Halde

Riesling-Silvaner

75 cl 42.00

Leichte Kohlensäure, sehr fruchtig und würzig.
Herrliche Aromen von Zitrusfrüchten.
Präsente Säure und leichte Restsüsse verleihen
diesem Wein eine ausgewogene Harmonie.

Pinot Noir Classic

75 cl 44.00

Fruchtig, würzig, Himbeeren, Erdbeeren,
Johannisbeeren, leicht pfeffrig, Nelken, Wachholder.
Jugendliche Tannine, eleganter Körper, besonders
deutliche Beerenaromatik. Ausgebaut im Stahltank
und im grossen Holzfass. Passt wunderbar zu leichten
Fleisch- und Fischgerichten.

Weingut von Tscharner im Schloss Reichenau

Maienfelder Pinot Blanc/Chardonnay

50 cl 36.00

Frische blumige und fruchtige Aromatik.
Kräftiger, runder Weisswein mit langem
mineralischem Abgang.

Jeninser Pinot Gris

50 cl 36.00

Fruchtige und würzige Aromen. Voller, runder
Weisswein mit langem mineralischem Abgang.

Jeninser Gewürztraminer «Hellig»

50 cl 36.00

Helles goldgelb, gelbe Rosen und fruchtige Aromen,
voller, kräftiger, runder und trockener Gewürztraminer.

Jeninser Rosé «Drink Pink»

75 cl 49.00

Himbeeren, rote Johannisbeeren, fruchtige Aromen.
Mit Restzucker und leichter Kohlensäure, ein frischer
prickelnder Apérowein.

Johann-Baptista Churer Blauburgunder

75 cl 54.00

Eine tolle Kreation von Johann Baptista von Tscharner.
Gut ausgereift, fruchtige Aromen nach dunklen Beeren
und gut eingebundene Holznoten – eine Versuchung Wert.

Unsere Weine im Offenausschank

WEISS

	1 dl	5 dl
Riesling-Silvaner		
Weingut Hermann Herkunft: Fläsch	6.00	30.00
Merlot Bianco Chiar di Luna		
Weingut V&D Angelo Delea SA Herkunft: Losone	5.00	24.00

ROT

	1 dl	5 dl
Fläscher Blauburgunder		
Weingut Hermann Herkunft: Fläsch	6.50	32.50
Merlot Delea		
Weingut V&D Angelo Delea SA Herkunft: Losone	5.00	24.00

Flaschenweine weiss aus dem Süden

ITALIEN

Grillo Sicilia Terebinto	75 cl	39.00
Planeta Herkunft: Sizilien Traubensorte: Grillo		
Duft nach Weinbergpfirsich, Grapefruit und Litschi. Frisch, saftig, knackig mit typisch sizilianischem Aroma.		

Schaumwein

Prosecco Bellussi	75 cl	45.00
Rimuss alkoholfrei	75 cl	12.00

Flaschenweine rot aus dem Süden

ITALIEN

Amarone Classico «la Musa» 75 cl 55.00

Cantina Valpolicella, Negrar
Herkunft: Veneto
Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

In der Nase ein feiner Duft von Kirschen und getrockneten Beeren. Kräftige Struktur mit weichen Gerbstoffen sowie einen lang anhaltenden Abgang.

Barbera d'Alba 75 cl 35.00

Francesco Rinaldi, Alba
Herkunft: Piemont
Traubensorte: Barbera

Aromen von dunklen Beeren, Vanille und Gewürzen. Gehaltvoll, vollmundig mit kräftiger Struktur mit einem angenehmen Abgang.

Ripasso della Valpolicella 50 cl 26.00

Cami
Herkunft: Verona
Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

In der Nase intensiver Aromen von dunklen Beeren, schöner und weicher Auftakt, geschmeidig und kräftig. Ein aromatischer Wein mit einem langen Finale.

Senza Parole Primitivo Salento 50 cl 24.00

Senza Parole
Herkunft: Apulien
Traubensorte: Primitivo

Lieblich und aromatisch – ein harmonischer Wein aus dem sonnigen Süden Italiens.

Flaschenweine rot aus dem Süden

SPANIEN

Rioja Crianza 50 cl 24.00

Bodegas El Coto
Herkunft: Rioja
Traubensorte: Tempranillo

Elegantes Aroma von frischen, roten Früchten. Im Gaumen gut eingebundenes Holz und einer Vanillenote, ausgewogen und geschmeidig mit einem lang anhaltenden Abgang.





Scalottas
für mehr Lebensqualität

Mineralwasser

Passugger/Allegra	35 cl	4.00
	47 cl	5.00
	77 cl	7.50
Rivella rot/blau, Fanta, Coca Cola/Zero, Eistee oder Shorley	33 cl	4.50
	50 cl	5.50
Gazosa	33 cl	4.50
Red Bull	33 cl	4.50
Tonic oder Bitter Lemon	20 cl	4.50
Vivi Kola/Vivi Soda	33 cl	4.50

Fruchtsaft

Orangensaft	20 cl	4.50
Tomatensaft	20 cl	4.50

Kaffee und Tee

Kaffee/Espresso/Schale	4.30
Doppelter Espresso	6.80
Coretto Grappa/Cognac	6.80
Kaffee Luz/fertig	6.80
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Schokolade/Ovo	4.30
Tee	4.30
Orangenpunsch/Rumpunsch alkoholfrei	4.50

Bier

Calanda Lager	58 cl	6.00
Calanda Edelbräu	33 cl	4.80
Alkoholfreies Bier	33 cl	4.50
Apfelwein	49 cl	6.00
Apfelwein alkoholfrei	49 cl	6.00

Aperitif

Aperol Spritz	4 cl	9.50
Martini weiss	4 cl	6.50
Cynar	4 cl	6.50
Campari	4 cl	6.50
Campari Orange		8.50
Prosecco Bellussi	10 cl	8.00
San Bitter alkoholfrei	10 cl	4.50

Spirituosen

Fragen Sie uns nach unserer aktuellen Auswahl.