

APERITIF



Rhabarber Gin Tonic

Beefeater Gin | Thomas Henry Tonic |
selbstgemachter Rhabarberleuterzucker

0.3l 7.50 EUR

SCALA MENÜ

Carpacchio vom Rind

grüner Spargel | Kräutersalat | Parmesan

Spargelschaumsuppe

weißer Spargel | Ricotta-Spinat Nocke

Medaillon vom Seeteufel

Krustentierschaum | Zweierlei von der Artischocke | grüner Spargel

oder

Schnitzel vom Maibock

süßer Senf | Frühlingsgemüse | Kartoffelkrapfen | Preiselbeeren

“Schneeweißchen und Rosenrot”

Joghurt – Holunderblüten - Mousse | Erdbeer - Rhabarber - Sorbet
Rhabarberkompott | marinierte Erdbeeren

Als 3 Gang Menü 45.00 EUR

Als 4 Gang Menü 55.00 EUR

Als 5 Gang Menü 65.00 EUR

VORSPEISE

Zupfsalat (Vegan)

verschiedene Blattsalate | Himbeerdressing | Thymiangrissini
C|A|S|

5.50 EUR

Scala Bowl (Vegan)

Kichererbsen | Avocado | Gurke | gepickelte Radieschen
marinierter Spargel | Tahina – Limetten – Dip
T|G|S|A|B|

11.00 EUR

Carpacchio vom Rind

grüner Spargel | Kräutersalat | Parmesan
G|A|S|E|L|C

14.00 EUR

Gebeizter Lachs

Spargelsalat | Passionsfrucht - Dressing | Schüttelbrot
G|A|S|I|L

14.00 EUR

SUPPE

Spargelschaumsuppe

weißer Spargel | Ricotta-Spinat Nocke
G|E|S|L

9.50 EUR

Zitronengras-Kokos-Schaumsuppe

Garnele | Jaipur-Curry | Masala Aphrodite
G|E|A|L

10.50 EUR

Rezept des Monats:

Zitronengras-Kokos-Schaumsuppe für 4 Personen

Eine Zwiebel, 150g Karotten, 150g Stauden Sellerie, 150g Lauch, 50g Risottoreis, eine Zehe Knoblauch, zwei Stangen Zitronengras, 1 TL Jaipur – Curry – Paste zusammen anschwitzen und mit 100ml Weißwein ablöschen. Jetzt 250ml Gemüsebrühe und 500g Kokosmilch dazugeben und zusammen fein pürieren.

Zum Schluss die Suppe noch mit Pfeffer, Salz, Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken.

Guten Appetit

Fragen Sie beim Personal nach einem Rezept zum Mitnehmen 🍷

VEGETARISCH

Artischockenravioli

grüner Spargel | Frühlingsgemüse | gebratene Artischocken |
Büffelmozzarella |
G|E|C|S|L

14.50 EUR

VEGAN

Kichererbsen Falafel

Tahina-Limetten-Dip | Pak Choi | Lila Karotte | grüner Spargel
G|A|B

14.50 EUR

SPARGEL

Weißer Spargel

Butter **oder** Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln **oder** Flädle

18.50 EUR

mit Gebackenes Kalbsschnitzel

26.50 EUR

mit Gebratenes Lachsfilet

26.50 EUR

mit Minutensteak vom Rinderfilet

29.50 EUR

FISCH

Medallion vom Seeteufel

Krustentierschaum | Zweierlei von der Artischocke | grüner Spargel
G|E|C|S|L

25.00 EUR

FLEISCH

Schnitzel vom Maibock

süßer Senf | Frühlingsgemüse | Kartoffelkrapfen | Preiselbeeren
G|A|S|L|E

24.00 EUR

Minutensteaks vom Rinderfilet

Portwein-Soße | Mairüben | Pak Choi | Falafel | Tahina – Limetten - Dip
C|A|

28.50 EUR

SCHWÄBISCH

Hausgemachte Maultaschen

Zweierlei Zwiebel | kleiner Blattsalat
G|E|A|S|L

13.90 EUR

Paniertes Schnitzel

vom Allgäuer Schweinerücken |
Pommes frites | kleiner Blattsalat
L|E|G|S|A|P|1|3|4

14.80 EUR

Rostbraten vom Allgäuer Rind

Schmelzzwiebel - Soße | Röstzwiebeln |
Frühlingsgemüse | Spätzle
L|S|E|G|P|B

24.00 EUR

Schweizer Wurstsalat

Gartengemüse | Allgäuer Käse |
Zwiebeln | Brot
G|S|A|E|L|P|1|2|3|4

9.80 EUR

Portion Röstkartoffeln

4.00 EUR

Portion Pommes frites

3.50 EUR

sÜSS

Schneeweißchen und Rosenrot

Joghurt - Holunderblüten - Mousse | Erdbeer - Rhabarber - Sorbet
Rhabarber Kompott | marinierte Erdbeeren
G|E|L|B

12.00 EUR

Coconut Passion

Kokos - Panna - Cotta | Passionsfruchtsorbet | weiße Schokolade
G|E|U|L

11.00 EUR

Irish Latte Macchiato

Vanille mousse | Kaffee granité | Baileyseis und -schaum
U|E|L|B|G|O

8.50 EUR

Variation hausgemachter Sorbets

drei Kugeln **aber** auch einzeln bestellbar:
Erdbeer Rhabarber | Kokos | Passionsfrucht
G|U|B|E

7.50 EUR

Eine Kugel Eis | Allgäuer Eismanufaktur

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mokka
G|L|E|B|U

2.40 EUR

Rezept des Monats:

Scala Eiskaffee

Unseren Scala Eiskaffee haben wir an den bekannten gerührten Wiener Eiskaffee angelehnt und den Alkohol weggelassen.

Für unseren Eiskaffee nehmen wir eine Kugel Vanilleeis sowie zwei Kugeln Mokkaeis und verrühren dies mit 30g Schlagsahne zu einer cremigen Masse. Darunter werden dann noch zwei Espresso gehoben.

Jetzt kann man den Eiskaffee in ein Stielglas füllen und mit zum Beispiel Schlagsahne, Erdbeeren oder Kaffeebohnen dekorieren.

Fertig ist unser Scala Eiskaffee

Fragen Sie beim Personal nach einem Rezept zum Mitnehmen ☺

l = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse
G = Gluten haltiges Getreide
E = Eier/Eierzeugnisse
F = Fisch/Fischerzeugnisse
W = Weichtiere/Weichtierzeugnisse
K = Krebstiere/Krebstierzeugnisse
C = Lupinen/Lupinenerzeugnisse
1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = Geschmacksverstärker | 8 = mit Süßungsmittel | 9 = mit Phosphat

A = Senf/Senferzeugnisse
S = Sellerie/Sellerieerzeugnisse
U = Schalenfrüchte
O = Sesamsamen/Sesamenerzeugnisse
P = Schwefeloxid/Sulfit
L = Milch/Milcherzeugnisse
B = Soja/Sojaerzeugnis