



Schön, dass Ihr da seid.

„Ich war noch nie richtig verliebt. Aber ich stelle mir das Gefühl ähnlich vor wie das, was ich habe, wenn ich den Kellner mit meinem Essen kommen sehe.“  
(Will Ferrell, amerikanischer Schauspieler)

Was uns als Restaurant wichtig ist und uns ausmacht

Unser Stammteam und was getuschelt wird:

Simon	(Der, der immer da ist)
Felix	(Der Sonnenschein des Scala)
Holger	(Harte Schale, weicher Kern)
Melike	(Immer bereit und top gestylt)
Michaela	(Die Frau für das Finanzielle)
Tesfalem	(Unser fleißiges Putzbienchen)
Philipp	(Zuhause süß, im Betrieb herzlich)
Phillip	(Ambitioniertes Einserle)
Joram	(Sauberkeit und Präzision in Person)
Roxana	(Unsere neue Rakete im Service)
Luis	(Der Weitgereiste)
Pierre	(Jungstar Küche)
Kathi	(Jungstar Service)

Bad Waldsee und unser Fokus auf die Region

Wir arbeiten zusammen mit:

Bille 44 Fronhofen	Klinge Bad Waldsee
Demeter Hof Schmidberger	Stelzenmühle Eggmannsried
Oberhofer Wagyu	Spargelhof Landerer
Meckatzer Löwenbräu	Reichenauer Gemüse eG
Steinacher Brauerei	Duroc Schwein, Familie Fluhr
Gigelbräu Biberach	Geflügelhof Rettich
Forellenzucht Durach Wolfegg	Bäckerei Hepp Reute
BBQ & More Seibranz	Gemüsehof Längle Eberhardzell
Hofmilch aus dem Allgäu	Q-Eis Familie Bühler Bad Waldsee
Weinhaus Angerer	Galloway Rind, Stefan Schmidutz

## Waldseer Rind, Kalb und Duroc Schwein

Wir beziehen das Rind, - Kalb-, Duroc Schweinefleisch für unsere Speisekarte direkt von unseren Partnern aus Bad Waldsee:

Familie Oberhofer aus Heurenbach,  
Demeter Hof Schmidberger aus Ankenreute,  
Stefan Schmidutz am Rohrsee und  
Familie Fluhr aus Eichstegen

Geschlachtet werden unsere Rinder, Kälber und Schweine in Kißlegg oder Waldburg, ohne lange Tiertransporte, küchenfertig zerlegt wird es von uns hier im Scala.

### From Nose to Tail (von der Nase bis zum Schwanz)

Früher war es üblich, ein geschlachtetes Tier so ganzheitlich wie möglich zu verwerten. Ganz nach dem Motto «Zurück in die Zukunft» setzen wir aus Abschnitten und Knochen unsere leckeren Soßen an, machen aus den Edelstücken unsere kurzgebratenen Highlights und überraschen mit ebenso guten geschmorten Gerichten aus Brust, Nacken und Co.

Darunter verstehen wir Wertschätzung gegenüber regionalem Tier, Landwirt und Metzger.

Auf Vorbestellung bieten wir verschiedene Zuschnitte und Steaks vom Wagyu Rind, Galloway Rind, Duroc Schwein oder Demeter Kalb an.

Sprecht uns einfach an.

### Allergene

N= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
G= Gluten haltiges Getreide  
E= Eier| Eierzeugnisse  
F= Fisch| Fischerzeugnisse  
W= Weichtiere| Weichtiererzeugnisse  
C= Lupine/Lupinenerzeugnisse  
K= Krebstiere| Krebstiererzeugnisse  
1= mit Farbstoff  
3= mit Antioxidationsmittel  
8= Süßungsmittel

O= Sesamsamen| Sesamerzeugnisse  
P= Schwefeloxid| Sulfid  
L= Milch| Milcherzeugnisse  
B= Soja| Sojaerzeugnisse  
A= Senf| Senferzeugnisse  
S= Sellerieerzeugnisse  
U= Schalenfrüchte  
2= mit Konservierungsstoffen  
4= Geschmacksverstärker  
9= mit Phosphat

## Aperitif

Rhabarber Gin Tonic

Bombay Gin | Schweppes Tonic Water<sup>5</sup> | Rhabarber  
0.3l | 9.00 EUR

## Von Kopf bis Fuß

Tatar vom Waldseer Rind

Sous Vide Eigelb | Butterbrioche | Grüner Spargel |  
Pflücksalat | Schnittlauchöl

L|G|E|S VS. 19 EUR

## Geflügelessenz

Gedämpfter Dumpling | Shiitake Pilze | Chiliöl

G|S|B|P VS. 18 EUR

Filet von der Wolfegger Lachsforelle

Wurzelgemüse | Erbsencreme | Radieschen | Linsen

L|P|S ZW. 24 EUR HG. 34 EUR

Dreierlei vom Wagyu Rind

Güner Spargel | Urkarottencreme |

Kräuterseitlinge | Brunnenkresse Krapfen

P|L|G|S|E HG. 40 EUR

New York Cheesecake

Blaubeere | Yuzu Sorbet | Zitronenmelisse

L|G|E| Dessert 14 EUR

Menü 3 Gang 64.00 EUR

Menü 4 Gang 74.00 EUR

Menü 5 Gang 84.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar



## Info: Dumpling

Aus dem Englischen übersetzt – Knödel, ist eine aus der asiatischen Küche kommende Teigtasche. Gefüllt wird Sie bei uns mit Geflügelfarce und im Wasserdampf gegart.

Geflügel

Familie Rettich

Uttenweiler

Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere  
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

## Aperitif

Martini Tonic (alkoholfrei)

Martini Floreale | Tonic Waters | Limette

0.3l | 8.00 EUR

## Von der Wurzel bis zur Blüte Vegan

Frühlings Bowl

Marinierter Spargel | Demeter Einkorn | Pflücksalat

Radieschen | Karotte | Schnittlauchdressing

U|G|S|A|B|O VS. 16 EUR

Miso - Suppe

Glasnudel | Buchenpilze | Zuckerschoten | Sesamöl

S|B|P VS. 13 EUR

Samosa

Linsen | Kartoffel | Soja - Minz Joghurt

G|N|S VS. 18 EUR HG 24 EUR

Weißer Spargel

Sauce Bernaise | Kirschtomate |

Bärlauch - Hirsenocken

B|A|U|P|S HG. 28 EUR

Erdbeer - Rhabarber Terrine

Pistazien Pesto | Matcha Marshmallow |

Sektsorbet

G|U|P|U Dessert 14 EUR

Menü 3 Gang 54.00 EUR

Menü 4 Gang 64.00 EUR

Menü 5 Gang 74.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar



Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Reichenauer  
Gemüseinsel

Info: Einkorn

auch Kleiner oder Spelz genannt, ist eine Art der Gattung Weizen aus der Familie der Süßgräser und ist eine der ältesten domestizierten Getreidearten. Einkorn stammt vom wilden Weizen. Besonders reich ist Einkorn an den Carotinoiden Lutein und Zeaxanthin. Diese Substanzen stärken die Sehkraft und schützen das Auge vor schädlicher Strahlung.

## Weinbegleitung

Weinbegleitung	3 Gang	22.00 EUR
Weinbegleitung	4 Gang	29.00 EUR
Weinbegleitung	5 Gang	36.00 EUR

## Scala Menü

Ceviche von der Lachsforelle  
Chili | Limette | Koriander

PIAJ VS. 20 EUR

Schaumsuppe vom Bärlauch

Gebackenes Kalbsbries | Sous vide gegartes Eigelb

L|S|A|G VS. 18 EUR

Gratinierter Seeteufel

Krustentierschaum | Safran Fenchel | Paprika Arancini

G|U|L|A ZW. 27 EUR HG. 37 EUR

Uttenweiler Freiland Huhn

Sauce Hollandaise | Weißer Spargel | Kirschtomate

Bärlauch - Hirsenocken

S|P|L|E HG. 36 EUR

Snickers Schnitte

Salz Karamell | Erdnuss | Banane

L|G|E| Dessert 14 EUR

Menü 3 Gang 64.00 EUR

Menü 4 Gang 74.00 EUR

Menü 5 Gang 84.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Geflügel

Familie Rettich

Uttenweiler

Info: Ceviche

Ceviche ist ein lateinamerikanisches Gericht, das aus rohem Fisch oder Meeresfrüchten zubereitet wird, die in Zitronen- oder Limettensaft mariniert sind. Durch die Säure des Safts wird das Fleisch "gegart", wodurch es eine feste Konsistenz und einen einzigartigen Geschmack erhält. Es wird oft mit Zwiebeln, Chili, Koriander und anderen Gewürzen serviert.

## Scala Dessert

New York Cheesecake 14.00 EUR

Blaubeere | Yuzu Sorbet | Zitronenmelisse

L|G|E|P

Erdbeer – Rhabarber Terrine 14.00 EUR

Pistazien Pesto | Veganes Matcha Marshmallow |

Sektsorbet

G|U|P

Snickers Schnitte

Salz Karamell | Erdnuss | Banane 14.00 EUR

L|G|E|P

Eissorten

Allgäuer  
Eismanufaktur Isny

Unsere Sorten sind  
aktuell:

Vanille, Schokolade,  
Erdbeer, Joghurt,  
Himbeer

Unsere Sorbets  
stellen wir selbst her.  
Fragen Sie doch bei  
unseren Service  
Mitarbeitern nach den  
aktuellen Sorten.