

Klingler's
RISTORANTE

MENU

Antipasti

Insalata verde con ravanelli
Green salad with radishes

9

Insalata mista con pomodorini e carote
Mixed salad with cherry tomatoes and carrots

8 / 14

**Burrata con pomodorini pachino caramellati
e balsamico di Modena**
Burrata with caramelized pacchino tomatoes
and balsamic vinegar from Modena

22

Melanzana alla parmigiana con pesto al basilico e scaglie di grana
Eggplant Parmigiana style with homemade pesto and Grana shavings

18 / 26

Tartare di manzo tagliata al coltello
Handcut beef tartar

29 / 41

Pasta e Risotto

Pasta fatta in casa

Ravioli "del Plin" con ricotta e spinaci mantecati al pomodoro e basilico
Ravioli "del Plin" with spinach and ricotta with a tomato and basil sauce

22 / 36

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, gamberi e pomodori pachino
Spaghetti alla Chitarra with clams, king prawns and pachino tomatoes

25 / 38

**Risotto alla parmigiana con purea di melanzane
e gamberoni alla piastra**

Parmesan risotto with eggplant puree
and grilled king prawns

25 / 35

Secondi di pesce

Salmone alla griglia su crema di salsa champagne
Grilled salmon with a champagne cream sauce

38

**Filetti di sogliola grigliati con concassé fresca di pomodori,
olive nere e capperi**

Grilled sole fillets with a fresh concassé of tomatoes, black olives and capers

48

Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara e insalata mista
Baked perch fillets with tartar sauce and mixed salad

39 / 44

Secondi di carne

La vera grande orecchia di elefante alla milanese
Milanese style elephant ear (Muotathal veal cutlet)

59

Filetto di manzo alla griglia profumato al timo e salsa al porto
Grilled beef fillet with fresh thyme and port wine sauce

Ladies 42 / Gents 54

Costata di vitello di Muotathal alla griglia
Muotathal veal cutlet from the grill

57

**Scaloppine di vitello a sua scelta fra vino bianco / limone / alla panna
oppure marsala**
Escalopes of veal fillet of your choice with white wine / lemon / cream sauce
or Marsala Style

48

Carré di agnello in crosta di erbe
Rack of lamb in a herb crust

43

Contorni

Tagliolini al burro, risotto al zafferano, risotto alla parmigiana, patate al forno

Spinaci, verdure alla griglia, insalata rucola e pomodori

Side dishes

Buttered tagliolini, saffron risotto, parmesan risotto, baked potatoes

Spinach, grilled vegetables, rocket and tomato salad

Dolci

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

18

Panna cotta classica con frutti rossi

Classic panna cotta with red berries

16

Profiteroles con salsa di cioccolato

Profiteroles with chocolate sauce

16

Formaggi misti

Cheese variation

18 / 27

Gelati e sorbetti fatti in casa

Homemade ice creams and sorbets of your choice

4.5

(con panna montata / with whipped cream +2)

Dichiarazione / Declaration

Vitello / veal
Svizzera / Switzerland

Manzo / beef
Svizzera / Switzerland
Irlanda / Ireland

Agnello / lamb*
Australia / Australia

Faraona / guinea fowl
Francia / France

Salsiccia / sausage
Svizzera / Switzerland

Gamberoni / prawns
Vietnam / Vietnam

Sogliola / sole
Gran Bretagna / Great Britain
Olanda / Netherlands

Salmone / salmon
Gran Bretagna / Great Britain

Branzino / sea bass
Francia / France

Calamari / squid
Italia / Italy

Vongole / hard clams
Italia / Italy

Cozze / mussels
Olanda / Netherlands

Tutti i Prezzi in CHF incl. IVA
All prices in CHF incl. VAT

* Lamb meat may have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazione in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Dear guests, we ask you to name us any allergies and intolerances before your order. Our service staff is at your disposal for information on ingredients and preparation of the dishes.