

Klingler's
RISTORANTE

MENU

Antipasti

Insalata verde con ravanelli
Grüner Blattsalat mit Radieschen

9

Insalata mista con pomodorini e carote
Gemischter Salat mit Kirschtomaten und Karotten

8 / 14

Burrata con pomodorini pachino caramellati e balsamico di Modena
Burrata mit karamellisierten Pachinotomaten und Balsamico aus Modena

22

Melanzana alla parmigiana con pesto al basilico e scaglie di grana
Aubergine nach Parmigiana-Art mit hausgemachtem Pesto und Grana-Spänen

18 / 26

Tartare di manzo tagliata al coltello
Handgeschnittenes Rindstatar

29 / 41

Pasta e Risotto

Pasta fatta in casa

Ravioli "del Plin" con ricotta e spinaci mantecati al pomodoro e basilico

Ravioli "del Plin" mit Spinat- und Ricotta-Füllung an einer
Tomaten-Basilikumsauce

22 / 36

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, gamberi e pomodori pachino

Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln, Riesengarnelen
und Pachinotomaten

25 / 38

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

Parmesanrisotto mit einem Auberginen-Püree
und gegrillten Riesengarnelen

25 / 35

Secondi di pesce

Salmone alla griglia su crema di salsa champagne

Lachs vom Grill mit einer Champagner-Rahmsauce

38

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

Seezungenfilets vom Grill mit einer frischen Concassée aus Tomaten, schwarzen
Oliven und Kapern

48

Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara e insalata mista

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce und gemischtem Salat

39 / 44

Secondi di carne

La vera grande orecchia di elefante alla milanese
Elefantenoehr nach Mailänder Art (Muotathaler Kalbskotelett)

59

Filetto di manzo alla griglia profumato al timo e salsa al porto
Rindsfilet vom Grill mit frischem Thymian und Portweinsauce

Ladies 42 / Gents 54

Costata di vitello di Muotathal alla griglia
Muotathaler Kalbskotelett vom Grill

57

**Scaloppine di vitello a sua scelta fra vino bianco / limone / alla panna
oppure marsala**
Schnitzel vom Kalbsfilet nach Wahl mit Weisswein- / Zitronen- / Rahmsauce
oder nach Marsala Art

48

Carré di agnello in crosta di erbe
Lammkarree in einer Kräuterkruste

43

Contorni

Tagliolini al burro, risotto al zafferano, risotto alla parmigiana, patate al forno
Spinaci, verdure alla griglia, insalata rucola e pomodori

Beilagen

Buttertagliolini, Safranrisotto, Parmesanrisotto, Ofenkartoffeln
Spinat, Grillgemüse, Rucola-Tomatensalat

Dolci

Tiramisù fatto in casa
Hausgemachtes Tiramisu

18

Panna cotta classica con frutti rossi
Klassische Panna cotta mit roten Beeren

16

Profiteroles con salsa di cioccolato
Profiteroles mit Schokoladensauce

16

Formaggi misti
Käsevariation

18 / 27

Gelati e sorbetti fatti in casa
Hausgemachte Glaces und Sorbets nach Wahl

4.5

(con panna montata / mit Schlagrahm +2)

Dichiarazione / Deklaration

Vitello / Kalb

Svizzera / Schweiz

Manzo / Rind

Svizzera / Schweiz

Irlanda / Irland

Agnello / Lamm*

Australia / Australien

Faraona / Perlhuhn

Francia / Frankreich

Salsiccia / Wurst

Svizzera / Schweiz

Gamberoni / Garnelen

Vietnam / Vietnam

Sogliola / Seezunge

Gran Bretagna / Grossbritannien

Olanda / Niederlande

Salmone / Lachs

Gran Bretagna / Grossbritannien

Branzino / Wolfsbarsch

Francia / Frankreich

Calamari / Tintenfisch

Italia / Italien

Vongole / Venusmuscheln

Italia / Italien

Cozze / Miesmuscheln

Olanda / Niederlande

Tutti i Prezzi in CHF incl. IVA

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

* Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

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.

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.