

Klingler's
RISTORANTE

MENU

Gli stagionali / Saisonale Gerichte

Minestrone di verdure con parmigiano e basilico

Gemüse-Minestrone mit Parmesan und Basilikum

13

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano

Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto

48

Tagliatelle ai funghi porcini freschi

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen

26 / 38

Gnocco di ricotta e zucca con fonduta di taleggio e crumble di amaretto

Ricotta-Kürbis-Gnocco mit geschmolzenem Taleggio-Käse
und Amaretto-Krokant

28

Brasato di manzo al vino rosso con polenta

In Rotwein geschmorter Rindsbraten mit Polenta

39

Filetto di rombo ripieno di crema ai porcini e purea di topinambur

Mit Steinpilzcreme gefülltes Steinbuttfilet und Topinambur-Püree

52

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

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata e avocado

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara del Vallo
mit Burrata und Avocado

32

Carpaccio di manzo con scaglie di grana, pomodorini, champignons e senape in grani

Rindscarpaccio mit Grana-Spänen, Kirschtomaten,
Champignons und Senfkörnern

28 / 38

Melanzana alla parmigiana con pesto al basilico fatto in casa e scaglie di grana

Aubergine nach Parmigiana-Art mit hausgemachtem Basilikum-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

Cavatelli alla toscana con salsiccia, zucchine e pecorino

Cavatelli nach Toskana-Art mit Salsiccia, Zucchini und Pecorino

19 / 29

**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**

Gegrillte 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

Filetti di pesce persico alla mugnaia con insalata mista

Eglifilets Müllerinart mit 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 mit wahlweise Weisswein-, Zitronen-,
Rahm- oder Marsala-Sauce

36 / 48

Carré di agnello in crosta di erbe

Lammkarree in einer Kräuterkruste

43

Contorni

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

Spinaci, verdure alla griglia, insalata rucola e pomodori

Beilagen

Buttertagliolini, Safranrisotto, Parmesanrisotto, Ofenkartoffeln

Spinat, Grillgemüse, Rucola-Tomatensalat

8

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

Salmone / Lachs
Gran Bretagna / Grossbritannien

Branzino / Wolfsbarsch
Francia / Frankreich

Sogliola / Seezunge
Gran Bretagna / Grossbritannien
Olanda / Niederlande

Rombo / Steinbutt
Sri Lanka / Sri Lanka

Calamari / Titenfisch
Italia / Italien

Vongole / Venusmuscheln
Italia / Italien

Cozze / Miesmuscheln
Olanda / Niederlande

Tutti i Prezzi in CHF incl. IVA
Alle Preise in CHF ink. 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 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 den Servicemitarbeitenden mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeitenden stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.