

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 con cimette di broccoli, pomodorini secchi e burrata

Tagliatelle mit Broccoliröschen, getrockneten Tomaten und Burrata

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

Rana pescatrice al forno con salsa champagne aromatizzata al pomodoro e basilico

Seeteufel aus dem Ofen an einer Champagnersauce
aromatisiert mit Tomaten und Basilikum

57

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

Raviolo „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, zucchini e pecorino

Cavatelli nach toskanischer 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

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
Lammkarre 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

Salsiccia / Wurst
Svizzera / Schweiz

Gamberoni / Garnelen
Vietnam / Vietnam

Gambero rosso / Rote Garnelen
Italia / Italien

Salmone / Lachs
Gran Bretagna / Grossbritannien

Sogliola / Seezunge
Gran Bretagna / Grossbritannien
Olanda / Niederlande

Rombo / Steinbutt
Sri Lanka / Sri Lanka

Rana pescatrice / Seeteufel
Islanda / Island

Vongole / Venusmuscheln
Italia / Italien

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 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.