

Klingler's
RISTORANTE

MENU

Gli stagionali / Seasonal dishes

Minestrone di verdure con parmigiano e basilico

Vegetable minestrone with Parmesan and basil

13

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano

Braised veal shank Milanese style with saffron risotto

48

Tagliatelle con cimette di broccoli, pomodorini secchi e burrata

Tagliatelle with broccoli florets, dried tomatoes and burrata

26 / 38

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

Ricotta pumpkin gnocco with melted Taleggio cheese
and amaretto crumble

28

Brasato di manzo al vino rosso con polenta

Roast beef braised in red wine with polenta

39

Rana pescatrice con salsa champagne aromatizzata al pomodoro e basilico

Monkfish from the oven in a champagne sauce flavored
with tomatoes and basil

52

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 caramalized pacchino tomatoes and
balsamic vinegar from Modena

22

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

Carpaccio of red prawns from Mazara del Vallo
with burrata and avocado

32

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

Beef carpaccio with Grana shavings, cherry tomatoes,
mushrooms and mustard seeds

28 / 38

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

Eggplant Parmigiana style with homemade basil 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

Raviolo „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

Cavatelli alla toscana con salsiccia, zucchine e pecorino

Cavatelli Tuscan style with salsiccia, zucchini and pecorino cheese

19 / 29

Risotto alla parmigiana con purea di melanzane e gamberoni alla piastra

Parmesan risotto with eggplant puree
and grilled kind 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 capres

48

Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara e insalata mista

Baked perch fillets with tartar sauce and mixed salad

39 / 44

Filetti di pesce persico alla mugnaia con insalata mista

Perch fillets meunière with 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 with your choice of white wine, lemon,
cream or marsala sauce

36 / 48

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

43

Contorni

**Tagliolini al burro, risotto allo 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

8

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

Salsiccia / sausage
Svizzera / Switzerland

Gamberoni / prawns
Vietnam / Vietnam

Gambero rosso / red prawns
Italia / Italy

Salmone / salmon
Gran Bretagna / Great Britain

Sogliola / sole
Gran Bretagna / Great Britain
Olanda / Netherlands

Rombo / turbot
Sri Lanka / Sri Lanka

Rana pescatrice / monkfish
Islanda / Iceland

Vongole / hard clams
Italia / Italy

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

*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.

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.