

Klingler's
RISTORANTE

MENU



Menu dello Chef

**Melanzana alla Parmigiana
con pesto al basilico e scaglie di Grana**

Aubergine nach Parmigiana-Art
mit hausgemachtem Pesto

**Spaghetti alla chitarra con vongole veraci,
gamberi e pomodori pachino**

Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln, Riesengarnelen
und Pachinotomaten

**Filetto di manzo alla griglia profumato
al timo e salsa al porto**

Rindsfilet vom Grill mit frischem Thymian und Portweinsauce

Tiramisù fatto in casa
Hausgemachtes Tiramisu

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 / Mozzarella di bufala con pomodorini pachino caramellati e balsamico di Modena

Burrata / Büffelmozzarella mit karamellisierten Pachinotomaten und Balsamico aus Modena

22 / 19

Insalata tiepida di verdure condita all'aceto balsamico bianco
Lauwarmer Gemüsesalat mariniert mit weissem Balsamico

19

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

18 / 26

Trilogia di tartare tagliate al coltello (manzo, vitello e tonno rosso)

Handgeschnittene Tartar-Trilogie (Rind, Kalb und roter Thunfisch)

29 / 41

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

Rindscarpaccio mit Grana-Spänen, Kirschtomaten, Champignons und Senfkörnern

28

Carpaccio di polpo alla mediterranea
Tintenfischcarpaccio nach mediterraner Art

23

Insalata di astice "alla Pietro"
Hummersalat "alla Pietro"

38

Zuppe

Crema di pomodoro
Tomatencremesuppe

12

Minestrone con olio al basilico
Minestrone mit Basilikumöl

13

Consommè di manzo alla stracciatella
Rindsconsommé stracciatella

13

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 in einer Tomaten-Basilikumsauce

22 / 36

Ravioli "del Plin" ripieni di brasato di faraona alla bolognese

Ravioli "del Plin" mit Perlhuhnbrustfüllung und Bolognese

25 / 38

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, gamberi e pomodori pachino

Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln, Riesengarnelen und Pachinotomaten

25 / 38

Maltagliati con salmone e funghi trifolati

Maltagliati mit Lachs und gebratenen Pilzen

19 / 29

Tagliatelle alla toscana con salsiccia, zucchine e pecorino

Tagliatelle nach Toskana-Art mit Salsiccia, Zucchini und Pecorino

19 / 29

Tris di pasta della casa

(Ravioli al sugo di pomodoro fresco / tagliatelle alla toscana / cavatelli al pesto fatto in casa)

Hausgemachte Pasta-Trilogie

(Spinat-Ricotta-Ravioli an einer frischen Tomatensauce / Tagliatelle nach Toskana-Art / Cavatelli mit hausgemachtem Pesto)

24 / 32

Risotto con pistilli di zafferano e suprema di faraona

Risotto mit Safranschoten und gebratener Perlhuhnbrust

24 / 34

Risotto alla parmigiana con purea di melanzane e gamberoni alla piastra

Parmesanrisotto mit Auberginen und Riesengarnelen

25 / 35

Secondi di pesce

Filetto di spigola grigliato su crema di pomodoro e balsamico

Wolfsbarschfilet vom Grill auf einer Tomaten-Balsamico-Creme

42

Filetti di Sogliola grigliati con concassé di pomodori, olive nere e capperi

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

48

Scampi alla griglia con concassé fresca di pomodoro

Gegrillte Scampi mit einem frischen Tomaten-Concassée

52

Polpo alla plancia con patate e peperoni alla paprica dolce

Gebratener Tintenfisch mit Kartoffeln und Peperoni

46

Secondi di carne

La vera grande orecchia di elefante alla milanese

Elefantenohr 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 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

Emincé di filetto alla zurighese

Zürcher Geschnetzeltes (Muotathaler Kalbsfilet)

48

Carré di agnello in crosta di erbe

Lammkarree in einer Kräuterkruste

43

Involtini di vitello farciti con salvia, taleggio e salsa al gorgonzola dolce

Mit Salbei und Taleggio gefüllte Kalbsfiletrouladen an einer süssen
Gorgonzolasauce

38

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber nach venezianischer Art

40

Contorni

**tagliolini al burro, risotto allo zafferano, risotto alla parmigiana, Rösti,
patate al forno**

ratatouille, spinaci, verdure alla griglia, insalata rucola e pomodori

Beilagen

Buttertagliolini, Safranrisotto, Parmesanrisotto, Rösti, Ofenkartoffeln

Ratatouille, 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 al cioccolato

Profiteroles mit Schokoladensauce

16

Trio di mousse di cioccolato

Dreierlei vom Schokoladenmousse

16

Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Vanille-Glace

16

Formaggi misti

Käsevariation

18 / 27

Gelati e sorbetti fatti in casa

Hausgemachte Glaces und Sorbets nach Wahl

4.5

Deklaration

Vitello / Kalb
Svizzera / Schweiz

Manzo / Rind
Irlanda / Irland

Agnello / Lamm*
Australia / Australien

Faraona / Perlhuhn
Francia / Frankreich

Salsiccia / Wurst
Svizzera / Schweiz

Tonno / Thunfisch
Filippine / Philippinen

Gamberoni / Garnelen
Vietnam / Vietnam

Scampi / Scampi
Africa del sud / Südafrika

Vongole / Venusmuscheln
Italia / Italien

Salmone / Lachs
Gran Bretagna / Grossbritannien

Polpo / Tintenfisch
Italia / Italien

Astice / Hummer
America / USA

Branzino / Wolfsbarsch
Francia / Frankreich

Sogliola / Seeszunge
Gran Bretagna / Grossbritannien

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.