

Klingler's
RISTORANTE

MENU



Menu dello Chef

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

Eggplant Parmigiana style with homemade pesto and grana shavings

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

Spaghetti alla chitarra with clams, king prawns and pachini tomatoes

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

Grilled beef fillet with fresh thyme and port wine sauce

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

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

Burrata / buffalo mozzarella with caramelized pachino tomatoes and balsamic vinegar of modena

22 / 19

Insalata tiepida di verdure condita all'aceto balsamico bianco

Warm vegetable salad marinated with white balsamic vinegar

19

Melanzana alla parmigiana con pesto al basilico e scaglie di Grana

Eggplant Parmigiana style with homemade pesto and grana shavings

18 / 26

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

Handcut tartar trilogy
(Beef, veal and red tuna)

29 / 41

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

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

28

Carpaccio di polpo alla mediterranea

Octopus carpaccio mediterranean style

23

Insalata di astice "alla Pietro"

Lobster salad "alla Pietro"

38

Zuppe

Crema di pomodoro

Cream of tomato soup

12

Minestrone con olio al basilico

Minestrone with basil oil

13

Consommè di manzo alla stracciatella

Beef consommé stracciatella

13

Pasta e Risotto

Pasta fatta in casa

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

Ravioli "del Plin" with spinach and ricotta in a tomato and basil sauce

22 / 36

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

Ravioli "del Plin" with guinea fowl breast and bolognese

25 / 38

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, gamberi e pomodori pachino

Spaghetti alla chitarra with clams, king prawns and pachino tomatoes

25 / 38

Maltagliati con salmone e funghi trifolati

Maltagliati with salmon and fried mushrooms

19 / 29

Tagliatelle alla toscana con salsiccia, zucchine e pecorino

Tuscan style tagliatelle with salsiccia, zucchini and pecorino

19 / 29

Tris di pasta della casa

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

Homade pasta trilogy

(Spinach and ricotta ravioli with fresh tomato sauce / Tuscan style tagliatelle / Cavatelli with homemade pesto)

24 / 32

Risotto con pistilli di zafferano e suprema di faraona

Risotto with saffron pods and guinea fowl breast

24 / 34

Risotto alla parmigiana con purea di melanzane e gamberoni alla piastra

Parmesan risotto with eggplant and king prawns

25 / 35

Secondi di pesce

Filetto di spigola grigliato su crema di pomodoro e balsamico

Grilled sea bass fillet on a tomato balsamic cream

42

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

Grilled sole fillets with a concassé of tomatoes, black olives and capers

48

Scampi alla griglia con concassé fresca di pomodoro

Grilled scampi with a fresh tomato concassé

52

Polpo alla plancia con patate e peperoni alla paprica dolce

Fried octopus with potatoes and sweet peppers

46

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 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 of your choice with white wine / lemon / cream sauce or
Marsala style

48

Emincé di filetto alla zurighese
Zürcher Geschnetzeltes (Muotathaler veal fillet)

48

Carré di agnello in crosta di erbe

Rack of lamb in a herb crust

43

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

Sage and taleggio stuffed veal fillet roulades on a sweet Gorgonzola sauce

38

Fegato di vitello alla veneziana

Veal liver Venetian style

40

Contorni

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

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

Side dishes

Buttered tagliolini, saffron risotto, parmesan risotto, hash browns, baked
potatoes

Ratatouille, spinach, grilled vegetables, rocket and tomato salad

Dolci

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

18

Panna cotta classica con frutti rossi

Classic panna cotta with red berries

16

Profiteroles con salsa al cioccolato

Profiteroles with chocolate sauce

16

Trio di mousse di cioccolato

Three kinds of chocolate mousse

16

Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Hot chocolate cake with homemade vanilla ice cream

16

Formaggi misti

Cheese variation

18 / 27

Gelati e sorbetti fatti in casa

Homemade ice cream and sorbets of your choice

4.5

Declaration

Vitello / veal
Svizzera / Switzerland

Manzo / beef
Irlanda / Ireland

Agnello / lamb*
Australia / Australia

Faraona / guinea fowl
Francia / France

Salsiccia / sausage
Svizzera / Switzerland

Tonno / tuna
Filippine / Philippines

Gamberoni / prawns
Vietnam / Vietnam

Scampi / scampi
Africa del sud / South Africa

Vongole / hard clam
Italia / Italy

Salmone / salmon
Gran Bretagna / Great Britain

Polpo / octopus
Italia / Italy

Astice / lobster
America / USA

Branzino / sea bass
Francia / France

Sogliola / sole
Gran Bretagna / Great Britain

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

* Lamb meat may have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.

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.

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.