

Klingler's
RISTORANTE

MENU

Menù del giorno / Business Lunch

Insalata mista o zuppa del giorno
Gemischter Salat oder Tagessuppe

Lunedì / Montag

**Penne all'arrabiata con
crema di burrata**
Penne all'Arrabiata mit
Burrata-Creme

28

**Piccata alla milanese con spaghetti
al pomodoro**

Piccata nach Mailänder Art mit
Spaghetti an Tomatensauce

42

Mercoledì / Mittwoch

Classico spaghetti alla carbonara
Spaghetti an klassischer
Carbonara-Sauce

29

**Salmone alla griglia con insalata
di riso venere**

Lachs vom Grill mit einem
Venere-Reis-Salat

39

Martedì / Dienstag

**Gnocchi di patate al ragù
di salsiccia toscana**
Kartoffelgnocchi mit einem Ragout
von toskanischer Salsiccia

30

**Suprema di faraona con insalata
di fagiolini**

Gegrilltes Perlhuhn mit
grünem Bohnensalat

39

Giovedì / Donnerstag

**Risotto alla milanese con crema
di zucchine**
Safranrisotto mit Zucchini-Creme

28

**Roastbeef con patate al forno
e salsa béarnaise**

Roastbeef mit Ofenkartoffeln
und Sauce Béarnaise

39

Venerdì / Freitag

Lasagne con pesto alla ligure
Lasagne mit ligurem Pesto

29

Filetti di sogliola grigliata con crema di melanzane
Gegrillte Seezungefilets mit Auberginen-Creme

42

Il piatto della Settimana / Unsere Chefempfehlung

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini
Rindsentrecote mit Rucola, Grana-Spänen und Krischtomaten

44

Gli stagionali / Saisonale Gerichte

Asparagi verdi alla mimosa

Grüne Spargeln mit Ei, Tomaten und Parmesan

26

Asparagi bianchi con spuma di salsa olandese

Weisse Spargeln mit einem Sauce Hollandaise-Schaum

32

Tagliatelle agli asparagi verdi e pomodorini confit

Tagliatelle mit grünen Spargeln und confierten Tomaten

38

Speciali / Spezialitäten

Gazpacho Andaluso

Andalusisches Gazpacho

12

Salmone marinato con misticanza

Marinierter Lachs mit Misticanza-Salat

28

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

26 / 36

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

Entrecote tataki con tartare di mozzarella e pomodori, noci speziate e maionese piccante

Tataki vom Rindsentrecote mit einem Tomaten-Mozzarella-Tatar,
gewürzten Nüssen und scharfer Mayonnaise

48

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

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

18 / 26

Tartare di manzo tagliata al coltello
Handgeschnittenes Rindstatar

29 / 41

**Carpaccio di manzo con scaglie di grana, pomodorini,
champignons e senape in grani**
Rindscarpaccio mit Grana-Spänen, Kirschtomaten,
Champignons und Senfkörnern

28

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

Tagliatelle alla toscana con salsiccia, zucchine e pecorino

Tagliatelle 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

40

Filetto di branzino grigliato su crema di pomodoro e balsamico

Wolfsbarschfilet vom Grill auf einer Tomaten-Balsamico-Creme

42

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

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 nach Wahl mit Weisswein- / Zitronen- / Rahmsauce
oder nach Marsala Art

48

Carré di agnello in crosta di erbe
Lammkarree in einer Kräuterkruste

43

Contorni

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

Spinaci, verdure alla griglia, insalata rucola e pomodori

Beilagen

Buttertagliolini, Safranrisotto, Parmesanrisotto, Ofenkartoffeln

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

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

(con panna montata / mit Schlagrahm +2)

Dichiarazione / Deklaration

Vitello / Kalb
Svizzera / Schweiz

Manzo / Rind
Irlanda / Irland

Agnello / Lamm*
Australia / Australien

Faraona / Perlhuhn
Francia / Frankreich

Salsiccia / Wurst
Svizzera / Schweiz

Gamberoni / Garnelen
Vietnam / Vietnam

Vongole / Venusmuscheln
Italia / Italien

Salmone / Lachs
Gran Bretagna / Grossbritannien

Branzino / Wolfsbarsch
Francia / Frankreich

Sogliola / Seezunge
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.