

Klingler's
RISTORANTE

MENU

Speciali / Spezialitäten

Tartare di tonno con mango e avocado

Thunfischtatar mit Mango und Avocado

29

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

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

Mit Salbei und Taleggio gefüllte Kalbsrouladen
an einer süßen Gorgonzolasauce

30 / 38

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber nach venezianischer Art

32 / 40

Emincé Zurighese „alla Pietro“

Zürcher Geschnetzeltes „alla Pietro“

38 / 48

Rana pescatrice con guazetto di pomodorini

Seeteufel mit Tomaten-Gulasch

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 fatto in casa e scaglie di grana

Aubergine nach Parmigiana-Art mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Grana-Spänen

18 / 26

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

Rindscarpaccio mit Grana-Spänen, Kirschtomaten, Champignons und Senfkörnern

28

Tartare di manzo tagliata al coltello

Handgeschnittenes Rindstatar

29 / 41

Zuppe

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe

12

Minestrone con olio al basilico

Minestrone mit Basilikumöl

13

Consommè di manzo alla stracciatella

Rindsconsommé mit Ei und Parmesan

13

Pasta e Risotto

Pasta fatta in casa

Agnolotti con ricotta e basilico mantecati al burro e salvia

Agnolotti mit Ricotta- und Basilikum-Füllung
an Salbeibutter

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, zucchini e pecorino

Tagliatelle 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

Filetto di branzino grigliato su crema di pomodoro e balsamico

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 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

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 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, rösti**

Spinaci, verdure alla griglia, ratatouille

Beilagen

Buttertagliolini, Safranrisotto, Parmesanrisotto, Ofenkartoffeln, Rösti

Spinat, Grillgemüse, Ratatouille

8

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

Babà al rum
Hefeteiggebäck mit Rum

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
Irlanda / Irland

Salsiccia / Wurst
Svizzera / Schweiz

Gamberoni / Garnelen
Vietnam / Vietnam

Gambero rosso / Rote Garnelen
Italia / Italien

Salmone / Lachs
Norvegia / Norwegen

Branzino / Wolfsbarsch
Francia / Frankreich
Italia / Italien

Sogliola / Seezunge
Gran Bretagna / Grossbritannien
Olanda / Niederlande

Tonno / Thunfisch
Filippine / Philippinen

Rana pescatrice / Seeteufel
Gran Bretagna / Grossbritannien

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.