

Klingler's
RISTORANTE

MENU

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

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

Eggplant Parmigiana style with homemade pesto and Grana shavings

18 / 26

Burrata con pomodorini pachino caramellati e balsamico di Modena

Burrata with caramelized pachino tomatoes and balsamic vinegar from Modena

22

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

Tartare di manzo tagliata al coltello

Handcut beef tartar

29 / 41

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

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

32

Pasta e Risotto

Pasta fatta in casa

Cavatelli alla toscana con salsiccia, zucchini e pecorino

Tuscan style cavatelli with salsiccia, zucchini and pecorino cheese

19 / 29

Agnolotti con ricotta e basilico mantecati al burro e salvia

Agnolotti with ricotta and basil filling on sage butter

22 / 36

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, gamberi e pomodori pachino

Spaghetti alla chitarra with clams, king prawns and pachino tomatoes

25 / 38

Risotto alla parmigiana con purea di melanzane e gamberoni alla piastra

Parmesan risotto with eggplant puree and grilled king 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

38 / 48

Filetto di branzino grigliato su crema di pomodoro e balsamico

Grilled sea bass fillet on tomato and balsamic cream

42

Secondi di carne

Emincé di vitello alla Pietro

Thinly sliced veal fillet alla Pietro

34 / 46

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

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

Carré di agnello in crosta di erbe

Rack of lamb in a herb crust

43

Costata di vitello di Muotathal alla griglia

Muotathal veal cutlet from the grill

57

La vera grande orecchia di elefante alla milanese

Milanese style elephant ear (Muotathal veal cutlet)

59

Contorni

**Tagliolini al burro, risotto allo zafferano, risotto alla parmigiana,
patate al forno, rösti**

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

Side dishes

Buttered tagliolini, saffron risotto, parmesan risotto,
baked potatoes, rösti

Spinach, grilled vegetables, ratatouille, rocket and tomato salad

Dolci

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

10 / 18

Panna cotta classica con frutti rossi

Classic panna cotta with red berries

16

Babà al Rum

Yeast pastry with rum

16

Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Warm chocolate cake with homemade vanilla ice cream

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
Irlanda / Ireland

Salsiccia / sausage
Svizzera / Switzerland

Gamberoni / prawns
Vietnam / Vietnam

Gambero rosso / red prawns
Italia / Italy

Salmone / salmon
Norvegia / Norway

Branzino / sea bass
Grecia / Greece
Italia / Italy

Sogliola / sole
Gran Bretagna / Great Britain
Olanda / Netherlands

Vongole / hard clams
Italia / Italy

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 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 inform the service staff about possible allergies and intolerances before your order. Our service staff is at your disposal for information about ingredients and preparation of the dishes.