

Herzlich Willkommen im ARTISTI !!

Bienvenue!

Welcome!

Benvenuti!

CHF

Salate / Salades / Salads

- | | | |
|---|----------------------------|-------|
| ➤ Grüner Salat | | 8.50 |
| -Salade verte | | |
| -Green salad | | |
| ➤ Gemischter Salat | <i>kleine Portion</i> | 9.50 |
| | <i>sehr kleine Portion</i> | 7.00 |
| -Salade mêlée | | |
| -Mixed salad | | |
| ➤ Cherrytomaten-Salat mit roten Zwiebeln | | 9.50 |
| -Salade de tomates cerises avec oignons rouge | | |
| -Cherry tomatoes salad with red onions | | |
| ➤ Grosser Salatteller mit Ei, Thon + roten Zwiebeln | | 17.00 |
| -Grande assiette de salade avec oeuf, thon et oignons rouge | | |
| -Big salad dish with boiled egg, tuna and red onions | | |

Vorspeisen / Entrées / Starters

- Rinds-Carpaccio mit in Öl eingelegten Pilzen, italien.
Hartkäse-Splitttern, Sellerie + Trüffelöl *klein* 18.00
gross 26.00

-Carpaccio de boeuf avec champignons mariné, copeaux du
fromage dur italien, céleri et huile de truffe
-Beef carpaccio with pickled mushrooms, italian hard cheese shavings,
celery and truffle oil

- Bruschetta „Irish Style“ *minimum 3 Stk.* 17.00
→ *dann jedes zusätzliche Stück* 4.00
(mit schwarzem Brot, Philadelphia, geräuchertem Lachs, Rucola,
Kapern und Zitrone)
-(pain noir, fromage philadelphia, saumon fumé, roquette,
câpres et citron)
-(brown bread, philadelphia cheese, smoked salmon, rocket,
capers and lemon)

- Bruschetta mit Tomaten *minimum 3 Stk.* 10.00
→ *dann jedes zusätzliche Stück* 3.00
(mit Brot, Tomaten, Basilikum und Knoblauch)
-(pain, tomates, basilic et ail)
-(bread, tomatoes, basil and garlic)

- Büffelmozzarella mit gegrilltem Gemüse, Cherrytomaten
und Salat 18.00
-Mozzarella de buffle avec légumes grillés, tomates cerises et salade
-Buffalo mozzarella cheese with grilled vegetables, cherry tomatoes
and salad

- Escargots (Schnecken) mit Kräuterbutter (6 Stk.) 13.00
-Escargots de Bourgogne au beurre
-Escargots with herb butter

- Tagessuppe 9.50
-Potage du jour
-Soup of the day

Hauptgerichte / Plats principaux / main dishes

- **Frische Caramelle (Teigwaren-Spezialität aus Venedig, gefüllt mit Ricotta und Kräutern) an Trüffelsauce** 26.00
 - Caramelle frais (spécialité pâtes Vénitienne farcies avec la Ricotta, fines herbes) et une sauce aux truffes
 - Fresh Caramelle (Venice pasta specialty filled with ricotta and fresh herbs) with a truffle sauce

- **Hausgemachte Pappardelle (Teigwaren) mit Lachs** 24.50
 - Pappardelle (pâtes) maison au saumon
 - Home made pappardelle (pasta) with salmon

- **Spaghetti alla carbonara** 21.00
 - Spaghetti à la carbonara
 - Spaghetti carbonara (bacon, parmesan, egg yolk)

- **Flambierte Spaghetti „Ciccio bomba“ (mit Peperoni, Rahm, Zwiebeln, Bratensauce, Peperoncino, Whiskey, Pilze)** 21.00
 - Spaghettis flambés „Ciccio bomba“ (avec poivrons, oignons, crème, jus de viande, peperoncino, whiskey, champignons)
 - Flambéed spaghetti „Ciccio bomba“ (with peppers, onions, cream, gravy, peperoncino, whiskey, mushrooms)

- **Thai Nudeln mit Poulet, Hoisinsauce + Thaigemüse** 25.50
 - Nouilles Thai avec du poulet, Sauce Hoisin et légumes Thai
 - Thai noodles with chicken, hoisin sauce and Thai vegetables

- **Spaghetti mit Riesencrevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl, leicht scharf** 27.00
 - Spaghetti avec crevettes géantes, tomates cerises, ail et huile d'olives, légèrement fort
 - Spaghetti with king prawns, cherry tomatoes, garlic and olive oil, slightly hot

- **Risotto mit Gemüse** 21.00
 - Risotto aux légumes
 - Risotto with vegetables

- **Risotto mit Safran und Steinpilzen** 25.00
 - Risotto au safran et bolets
 - Risotto with saffron and boletus

Fleisch / Viande / Meat

- Hausgemachtes, reichhaltiges Cordon bleu „ARTISTI“ (Schweinsfleisch gefüllt mit Bergkäse + Schinken), serviert mit Pommes frites 33.50
 - Cordon bleu „Artisti“ maison (viande de porc farcie de fromage de montagne et jambon) servi avec frites
 - Home made Cordon bleu „Artisti“ (pork filled with mountain cheese and ham) served with french fries

- Rinds-Entrecôte (vom Marchigiana-Rind IT) an einer hausgemachten Béarnaise-Sauce, frischen Spargeln und Ofenkartoffeln 39.00
 - Entrecôte de boeuf sauce béarnaise maison, servie avec pommes de terre au four et fraiches asperges
 - Beef Entrecôte with home made béarnaise sauce, served with baked potatoes and fresh asparagus

- Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Risotto 34.50
 - Foie de veau „vétetien“ avec oignons et sauge, servi avec risotto
 - Venetian style veal liver with onions and sage, served with risotto

- Thai grünes Curry Poulet, Thaigemüse + Basmatireis 29.50
 - Poulet au curry vert Thai, légumes Thai et riz basmati
 - Chicken Thai green curry, Thai vegetables and basmati rice

- Elefantenoher (grosses, geklopftes, paniertes Schweinschnitzel) mit Pommes frites 29.00
 - Oreille d'éléphant (grand filet de porc panée, coupé fin) avec frites
 - Elephant ear (bread crumbed pork chop with bone) with french fries

Herkunft Fleisch: Rind: Schweiz, Uruguay, Paraguay, Italien, Schwein: Schweiz, Huhn: Italien und Schweiz, Kalbs(leber): Schweiz und Holland

Herkunft Fisch: Lachs: Norwegen, Riesencrevetten: Vietnam

→ und die Schnecken: Frankreich