

## 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-Splittern, 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
  - Spaghetts 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 29.50
  - 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
  
- Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Risotto 31.00
  - Foie de veau „vénetien“ 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, Schwein: Schweiz, Huhn: Italien und Schweiz, Kalbs(leber): Italien und Holland

Herkunft Fisch: Lachs: Norwegen, Riesencrevetten: Vietnam

→ und die Schnecken: Frankreich