

Herzlich Willkommen im ARTISTI !!

Bienvenue!

Welcome!

Benvenuti!

CHF

Salate / Salades / Salads

- Grüner Salat 8.50
 - Salade verte
 - Green salad

- Gemischter Salat 9.50
 - kleine Portion*
 - sehr kleine Portion* 7.00
 - Salade mêlée
 - Mixed salad

Vorspeisen / Entrées / Starters

- 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

- **Pappardelle** (Teigwaren) mit Rinds-Ragout nach Genoveser Art **24.00**
 - Pappardelle (pâtes) avec ragoût de boeuf à la genovese
 - Pappardelle (pasta) with beef-ragout Genovese style

- **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)

- **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

- **Paccheri** (Teigwaren) mit Meeresfrüchten **25.00**
 - Paccheri (pâtes) aux fruits de mer
 - Paccheri (pasta) with seafood

- **Risotto mit Safran** **22.00**
 - Risotto au safran
 - Risotto with saffron

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 Chef-Art mit Zwiebeln und Petersilie, serviert mit Risotto 31.00
-Foie de veau „à la mode du chef“ avec oignons et persil, servi avec risotto
-Chef style veal liver with onions and parsley, served with risotto

- Gegrilltes Rump-Steak mit Gorgonzolasauce, serviert mit Pommes frites und Gemüse 32.00
-Rump-Steak grillé, avec sauce gorgonzola, servi avec frites et légumes
-Grilled Rump-Steak with a gorgonzola sauce, served with french fries and vegetables

- Paniertes Pouletbrust-Schnitzel mit Rucola und Tomatenwürfeln, serviert mit Pommes frites 26.00
-Poitrine de poulet panée avec roquette et tomates, servie avec des pommes frites
-Crumbed chicken breast with rocket and tomatoes, served with french fries

- Hausgemachter Kalbs-Cheeseburger serviert mit Pommes frites 24.00
-Cheeseburger de veau maison, servi avec des pommes frites
-Homemade veal-cheeseburger served with french fries

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

Herkunft Fisch: Riesencrevetten: Vietnam, Meeresfrüchte: Italien, Spanien
→ und die Schnecken: Frankreich