

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

- **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

- **Salatteller mit Avocado, grilliertem Gemüse, Melone und Pouletbrust an einer leichten Senfsauce** 24.50
 - Assiette de salade avec avocats, légumes grillés, melon et poitrine de poulet avec une sauce à la moutarde légère
 - Salad dish with avocado, grilled vegetables, melon and chicken breast, with a mild mustard sauce

- **Avocado-Salat** 10.50
 - Salade d'avocats
 - Avocado 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)

- Bruschetta-Trio 14.00
(1 x Tomaten, 1 x Vitello tonnato, 1 x Lachs mit Philadelphia)
-(1 x tomates, 1 x vitello tonnato, 1 x saumon avec Philadelphia)
-(1 x tomatoes, 1 x vitello tonnato, 1 x salmon with Philadelphia)

- 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

- Thai Nudeln mit Poulet, Hoisinsauce und Gemüse 24.00
 - Nouilles Thai avec du poulet, Sauce Hoisin et légumes
 - Thai noodles with chicken, hoisin sauce and vegetables

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

- Penne all'arrabbiata (scharf) 17.00
 - Penne (pâtes) all'arrabbiata (fort)
 - Penne (pasta) all'arrabbiata (hot)

- 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

- Risotto mit Gemüse 19.00
 - Risotto aux légumes
 - Risotto with vegetables

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 29.50
 - 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

- Thai rotes Curry (mild) oder grünes Curry (scharf) mit Poulet und Gemüse, serviert mit Basmatireis 26.50
 - Poulet au Curry rouge (doux) ou Curry vert (fort) Thai, légumes et riz basmati
 - Chicken Thai red Curry (mild) or green Curry (hot) with vegetables and basmati rice

- Paniertes Pouletbrust-Schnitzel mit Rucola und Tomatenwürfeln, serviert mit Pommes frites 24.00
 - Poitrine de poulet panée avec roquette et tomates, servie avec des pommes frites
 - Crumbed chicken breast with rocket and tomatoes, served with french fries

- Spare-Ribs serviert mit Mais und Pommes frites 33.00
 - Spare-Ribs servis avec maïs et des pommes frites
 - Spare-Ribs served with sweetcorn and french fries

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

Herkunft Fisch: Riesencrevetten: Vietnam

→ und die Schnecken: Frankreich