

# 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 mēlée
  - 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

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

Herkunft Fisch: Riesencrevetten: Vietnam

→ und die Schnecken: Frankreich