

Herzlich Willkommen im ARTISTI !!

Bienvenue!

Welcome!

Benvenuti!

CHF

Salate / Salades / Salads

- Grüner Salat 8.50
-Salade verte
-Green salad

- Gemischter Salat *kleine Portion* 9.50
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

- **Hausgemachte Pappardelle (Teigwaren) mit Wildschwein-Ragoût** 24.00
 - Pappardelle (pâtes) maison avec ragoût sanglier
 - Home made pappardelle (pasta) with boar-ragout

- **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

- **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

- Schweine-Bäckchen im Speckmantel, serviert mit Ofenkartoffeln und Gemüse 28.00
 - Bajoue enrobée avec du lard, servie avec des pommes de terre au four et légumes
 - Pork cheek coated with bacon, served with baked potatoes and vegetables

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

Herkunft Fisch: Riesencrevetten: Vietnam

→ und die Schnecken: Frankreich