

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

- 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

- Salatteller mit Avocado, grilliertem Gemüse, frischen Spargeln + Pouletbrust an einer leichten Senfsauce 26.50
 - Assiette de salade avec avocats, légumes grillés, asperges et poitrine de poulet avec une sauce à la moutarde légère
 - Salad dish with avocado, grilled vegetables, asparagus and chicken breast, with a mild mustard sauce

Vorspeisen / Entrées / Starters

- Rinds-Carpaccio mit in Öl eingelegten Pilzen,
Parmesansplitttern, Sellerie + Trüffelöl *klein* 18.00
gross 26.00
- Carpaccio de boeuf avec champignons mariné, copeaux de
parmesan, céleri et huile de truffe
-Beef carpaccio with pickled mushrooms, parmesan 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)
- Büffelmozzarella mit gegrilltem Gemüse, Cherrytomaten
und Salat *klein* 14.50
gross 18.00
- Mozzarella de buffle avec légumes grillés, tomates cerises et salade
-Buffalo mozzarella cheese with grilled vegetables, cherry tomatoes
and salad

Fisch / Poissons / Fish

- Wolfsbarsch-Filets im Pistazienmantel, serviert
mit Spinat + Salzkartoffeln 29.50
-Filets de loup de mer enrobés de pistache, servi avec
épinards et pommes de terre nature
-Whole seabass filets coated with pistachio, served with
spinach and boiled potatoes
- Eglifilets im Bierteig serviert mit Pommes frites,
Spinat und Tartaresauce 24.50
-Filets de perche frits dans une pâte à la bière, servi avec
des pommes frites, épinards et une sauce tartare
-Perchfilets in beer-pastry, served with french fries, spinach
and tartaresauce

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
- Spaghetti alla carbonara mit frischen Spargeln 21.00
-Spaghetti à la carbonara avec des asperges
-Spaghetti carbonara (bacon, parmesan, egg yolk and asparagus)
- Thai Nudeln mit Poulet, Hoisinsauce + Thaigemüse 24.50
-Nouilles Thai avec du poulet, Sauce Hoisin et légumes Thai
-Thai noodles with chicken, hoisin sauce and Thai vegetables
- Risotto mit Spargeln und Crevettenschwänzen 24.50
-Risotto aux asperges et queues de crevettes
-Risotto with asparagus and prawn tails

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
- Thai grünes Curry Poulet, Thaigemüse + Basmatireis 27.50
-Poulet au curry vert Thai, légumes Thai et riz basmati
-Chicken Thai green curry, Thai vegetables and basmati rice

Herkunft Fleisch: Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Huhn: Italien und Schweiz

Herkunft Fisch: Lachs: Norwegen, Wolfsbarsch: Griechenland, Riesencrevetten/Crevettenschwänze: Vietnam, Eglifilet: Russland