

Herzlich Willkommen im ARTISTI !!

Bienvenue!

Welcome!

Benvenuti!

CHF

Salate / Salades / Salads

- | | |
|---|-------|
| ➤ Grüner Salat | 8.50 |
| -Salade verte | |
| -Green salad | |
| ➤ Gemischter Salat | 9.50 |
| -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, Melone +
Pouletbrust an einer leichten Senfsauce | 26.50 |
| -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 | |

Vorspeisen / Entrées / Starters

- Sellerie-Carpaccio mit geräuchertem Lachs und Meerrettichsauce 19.00
-Carpaccio de céleri avec saumon fumé et une sauce raifort
-Celery carpaccio with smoked salmon and a horseradish sauce
- 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“ 3 Stk. 17.00
5 Stk. 25.00
(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 m. gegrilltem Gemüse + Salat *klein* 14.50
gross 18.00
-Mozzarella de buffle avec légumes grillés + salade
-Buffalo mozzarella cheese with grilled vegetables + 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

- Spaghetti allo Scoglio (mit Meeresfrüchten) und mit einer Riesen-Languste 29.00
-Spaghetti allo scoglio (avec fruits de mer) et une langouste géante
-Spaghetti allo scoglio (with seafood) and a giant spiny lobster
- Frische Caramelle (Teigwaren-Spezialität aus Venedig, gefüllt mit Ricotta und Kräutern) an Trüffelsauce 24.00
-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 Lachs 21.00
-Pappardelle (pâtes) maison au saumon
-Home made pappardelle (pasta) with salmon
- Spaghetti alla carbonara 19.00
-Spaghetti à la carbonara
-Spaghetti carbonara (bacon, parmesan, egg yolk)
- Tagliatelle (Teigwaren) Gärtnerin-Art (mit Gemüse) 19.00
-Tagliatelle (pâtes) à la jardinière (avec légumes)
-Tagliatelle (pasta) gardener-style (with vegetables)
- 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
- 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 Steinpilzen und Safran 21.00
-Risotto aux cèpes et safran
-Risotto with porcini mushrooms and saffron
- Risotto mit Lachs und Broccoli 21.00
-Risotto au saumon et brocoli
-Risotto with salmon and broccoli

Fisch / Poissons / Fish

- **Wolfsbarsch-Filets im Pistazienmantel, serviert mit Spinat + Salzkartoffeln 28.50**
 - 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

- **Kleine Seeteufel-Rücken im Ofen gegart, auf einer Kichererbsencreme, serviert mit Salzkartoffeln 28.00**
 - Petits dos de baudroie cuits au four, sur une pois-chiche crème, servis avec pommes de terre nature
 - Little monkfish backs cooked in oven, on a chick-pea cream, served with boiled potatoes

- **Spiessli mit Crevettenschwänzen und Lachs an einer Madras-Currysauce, serviert mit Wildreis 29.00**
 - Broches avec queues de crevettes et saumon avec une sauce curry de madras, servies avec riz sauvage
 - Spits with prawn tails and salmon with a madras curry sauce, served with wild rice

Alle unsere Teller werden von unserem Koch à la minute zubereitet.

Herkunft Fleisch: Rind: Schweiz, Frankreich, Irland, Schwein: Schweiz, Huhn: Italien, Kalbsleber: Schweiz/Holland

Herkunft Fisch: Lachs: Norwegen, Wolfsbarsch: Griechenland, Tintenfisch: Spanien, Riesencrevetten/Crevettenschwänze: Vietnam, Seeteufel: Südafrika, Langusten: Dänemark FA027, Muscheln: Italien
→ und die Schnecken: Frankreich

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
- Rinds-Entrecôte (vom Garonne-Rind) mit hausgemachtem
Café de Paris, Pommes frites und Gemüse 35.00
-Entrecôte de boeuf (de la garonne) café de Paris maison, servie avec
pommes frites et légumes
-Beef Entrecôte (from garonne) with home made café de Paris, served
with french fries and vegetables
- Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Zwiebeln
und Salbei, serviert mit Risotto 29.50
-Foie de veau „vénetien“ avec oignons et sauge, servi avec risotto
-Venetian style veal liver with onions and sage, served with risotto
- Thai grünes Curry Poulet, Thaigemüse + Basmatireis 26.00
-Poulet au curry vert Thai, légumes Thai et riz basmati
-Chicken Thai green curry, Thai vegetables and basmati rice
- Rinds-Tatar nach Nino's Art, serviert mit Pommes
frites und warmem Brot
kleine P. 24.50
grosse P. 32.50
-Tartare de boeuf à la Nino, servi avec frites et pain chaud
-Beef-tatar Nino's style, served with french fries and
warm bread
- Grilliertes (irisches) Rinds-Filet mit Gorgonzolasauce,
Bratkartoffeln und Gemüse 39.00
-Filet de boeuf (irlandais) grillé avec une sauce gorgonzola, pommes
de terre sautées et légumes
-Grilled (irish) Beef-filet with a gorgonzola sauce, fried
potatoes and vegetables