

Herzlich Willkommen im ARTISTI !!

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

- Geräucherter Lachs mit Joghurtsauce, Dill und rosa Pfeffer 19.00
-Saumon fumé avec sauce yaourt, aneth et poivre rose
-Smoked salmon with yoghurt sauce, dill and pink pepper

- Rinds-Carpaccio mit in Öl eingelegten Pilzen, Parmesansplittern, 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

- Hausgemachte Caserecce (Teigwaren) mit Pesto alla Genovese 19.00
 - Caserecce (pâtes) maison avec Pesto alla Genovese
 - Home made caserecce (pasta) with pesto alla genovese
- 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)
- Tagliolini (Teigwaren) m. frischen Saison-Trüffeln 25.00
 - Tagliolini (pâtes) avec truffes fraîches de la saison
 - Tagliolini (pasta) with fresh season truffles
- 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 23.00
 - Risotto aux cèpes et safran
 - Risotto with porcini mushrooms and saffron
- Risotto Nero di Seppia (Tintenfischfarbe) mit Tintenfisch 21.00
 - Risotto au noir de sépia et calmars
 - Risotto with squid ink and calamar

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

- Thunfisch-Steak im Sesammantel, auf einem lauwarmen Fenchelbeet 27.00
 - Steak de thon enrobé de sésame, sur un tiède billon de fenouil
 - Tuna steak coated with sesame, on a tepid fennel bed

- Lachs vom Ofen im Mohnsamen-Mantel, auf einem Gemüse-Beet, serviert mit Safransauce 29.00
 - Saumon au four enrobé des graines de pavot, sur un lit de légumes, servi avec une sauce safran
 - Baked salmon steak coated with seeds of field poppy, on a bed of vegetables, served with a safran sauce

- Schwertfisch-Steak an einer mediterranen Sauce mit Oliven, Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch + Olivenöl, serviert mit Salzkartoffeln 28.50
 - Steak d'espardon avec une sauce méditerranéenne avec olives, tomates cerises, basilic, ail et huile d'olives, servi avec pommes de terre nature
 - Swordfish-Steak on a mediterranean sauce with olives, cherry tomatoes, basil, garlic and olive oil, served with boiled potatoes

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

Herkunft Fleisch: Rind: Schweiz, Italien, Schwein: Schweiz, Huhn: Brasilien, Kalb: Schweiz, Kalbsleber: Schweiz, Holland

Herkunft Fisch: Lachs: Norwegen, Wolfsbarsch: Griechenland, Tintenfisch: Spanien, Riesencrevetten: Vietnam, Schwertfisch: USA, Thunfisch: Vietnam
→ 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 Piemonteser-Rind) mit hausgemachtem Café de Paris, Pommes frites und Gemüse 180 g 36.00
250 g 45.00
-Entrecôte de boeuf (du piémont) café de Paris maison, servie avec pommes frites et légumes
-Beef Entrecôte (from piemont) with home made café de Paris, served with french fries and vegetables

- Kalbs-Schnitzel (Scaloppina) an einer Steinpilz-, Zitronen- oder Marsalasaucе, serviert mit Kroketten und Gemüse 36.00
-Escalope de veau avec une sauce aux cèpes, citron ou marsala, servie avec croquettes et légumes
-Veal cutlet with a porcini mushrooms-, lemon- or Marsalasaucе, served with croquettes and vegetables

- 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 Rinds-Filet mit hausgemachtem Café de Paris, Bratkartoffeln und Gemüse 41.50
-Filet de boeuf grillé café de Paris maison, avec pommes de terre sautées et légumes
-Grilled Beef-filet with home made café de Paris, fried potatoes and vegetables