

Les Artistes

PALACE - Spa Food und Mood Food - Inspiration der Sinne

Den Körper verwöhnen, die Seele baumeln lassen, nach Herzenslust essen...
Ein Konzept, welches Ihnen eine Küche mit Erlebniswert bietet. Basierend auf der Mittelmeerküche wurden «Spa Food» und «Mood Food» daraus abgeleitet. Ein ausgewogenes, spannendes Angebot für genussorientierte Gäste.

PALACE - Spa Food and Mood Food - inspiration of the senses

*Cultivate care of your body, let your spirit fly free and dine to your heart's content...
A culinary concept for our discerning guests to enjoy the latest in lifestyle cuisine.
Both «Spa Food» and «Mood Food» are based on the best the Mediterranean has to offer.*



Gerichte hergestellt aus ausgesuchten Produkten, schonend zubereitet
Specialities prepared to perfection from carefully selected products






Begeisterung für die Sinne und Steigerung des seelischen Wohlbefindens
Seduction of the senses - stimulation for the soul

Les Artistes

SALATE & VORSPEISEN



SALADS AND STARTERS

	Bunter Blattsalat <i>Colourful leaf salad</i>	12
	Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	14
	Spargelsalat mit leichtem Wasabidressing und Gewürzlachs-Sashimi <i>Asparagus salad with light wasabi dressing and spiced salmon sashimi</i>	24
	Knackiger Eisbergsalat mit Joghurtdressing <i>Savoury iceberg salad with yoghurt dressing</i>	18
	mit grilliertem Poulet / <i>with grilled chicken</i>	22
	mit sautierten Riesenkrevetten / <i>with sautéed giant prawns</i>	24
	Büffel-Mozzarella mit Ramati Tomaten <i>Buffalo mozzarella cheese with Ramati tomatoes</i>	22
	Nizza Salat mit frischen Thunfisch <i>Niçoise salad with fresh tuna</i>	26 / 38
	Rindscarpaccio mit Trüffel-Creme fraiche, Stangensellerie und gehobeltem Parmesan <i>Beef carpaccio with sour cream-truffle sour-cream Roots celery and Parmesan shavings</i>	28
	LES ARTISTES SIGNATURE DISH	
	Palace "Lomo" mit frischen Feigen und Rohmilch Burrata, <i>Palace "Lomo" with fresh figs and raw milk burrata</i>	28
	"Lomo" (Schweins-Nierstück) wird vom Uelihof speziell fürs Les Artistes mariniert und geräuchert. <i>"Lomo" (Porc cutlet) is especially marinated and smoked by Uelihof for the Restaurant Les Artistes</i>	

Les Artistes


S U P P E N

SOUPS

 Klare Tomaten-Fenchelessenz mit Ricottaklösschen <i>Clear tomato and fennel essence with ricotta dumplings</i>	14
Spargelcremesuppe mit Rohschinken <i>Asparagus cream soup with raw ham</i>	14
Gazpacho andalusische Art <i>Gazpacho Andalusian style</i>	14
 Curry-Kokossuppe mit Krevettenspiess ... auch als erfrischende Kaltschale ein Genuss! <i>Curry-coconut soup with shrimp skewer ... try it as a cold soup: delicious and refreshing!</i>	14

P A S T A & R I S O T T O




PASTA & RISOTTO

Spaghetti – Penne – Orecchiette	18/24
Primavera Pomodoro All'arrabbiata Basilikumpesto Aglione und Olivenöl Carbonara <i>Primavera tomato spicy tomato sauce garlic, olive oil and chilli carbonara basil pesto</i>	
Limonen-Risotto <i>Limes risotto</i>	22
... mit sautierten Riesenkrevetten <i>... with sautéed jumbo prawns</i>	28
 Kulltaloni mit Frühlingsgemüse und Erbsensauce <i>Kulltaloni with spring vegetables and peas' sauce</i>	24/30

Les Artistes

FLAMMKUCHEN

FLAT BREADS

	Flammkuchen «classic» <i>Flat bread «classic»</i>	20
	Flammkuchen «Caprese» mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>Flat bread «Caprese» with tomatoes, mozzarella and basil</i>	22
	Flammkuchen mit Rucola und Bresaola <i>Flat bread with salad rocket and bresaola</i>	24
	Flammkuchen «Saltimbocca» mit Salbei, Rohschinken und Parmesan <i>Flat bread «Saltimbocca» with sage, raw ham and parmesan</i>	24
	Flammkuchen mit gebeiztem Lachs und Sauerrahm <i>Flat bread with marinated salmon and sour cream</i>	24
	Flammkuchen mit Spargeln, Morcheln und Pinienkernen <i>Flat bread with asparagus, morels and pine nuts</i>	24
	Flammkuchen «Les Artistes» mit Trüffelcreme <i>Flat bread «Les Artistes» with truffle cream</i>	26

Les Artistes

V O M G R I L L

FROM THE GRILL

Rinds-Entrecôte <i>Beef entrecôte</i>	47
Kalbssteak <i>Veal steak</i>	49
Lammkoteletts <i>Lamb chops</i>	47
Riesenkrevetten <i>Jumbo prawns</i>	44
Rindsfilet knochengereift <i>Beef fillet, aged on the bone</i>	54
Saucen / <i>Sauces</i>	
Pfeffersauce Pilzsauce Kräuterbutter Currysauce <i>Pepper sauce mushrooms sauce herb butter curry sauce</i>	
Beilagen / <i>Side dishes</i>	
Reis Pommes Frites Marktgemüse Blattspinat Salat Neue Kartoffeln <i>Rice French fries market vegetables leaf spinach salad new potatoes</i>	

Les Artistes

F I S C H & C O.

FISH & CO.

LES ARTISTES SIGNATURE DISH



Täglich frisch vom Markt!
Ganze Fische gebraten
exklusiv für Sie zubereitet und an Ihrem Tisch filetiert.

Marktpreis

*Daily fresh from the market!
Roasted whole fish prepared exclusively for you
cut and served at your tableside.*

Market price



PALACE - «Fish & Chips» - Der Klassiker im knusprigen Kleid
Im Bierteig gebackene Zanderfilets
mit Tatarsauce und Pommes frites
*PALACE - «Fish & Chips» - The famous dish in it's crispy coat
Pike-perch fillets fried with beer batter
served with tartar sauce and French fries*

39


Rassige Paella - mit Süßwasserfischen und Flusskrebse
Savoury paella- with sweet water fish and crayfish

46

Les Artistes


FLEISCH & GEFLÜGEL

MEAT & POULTRY

	Maispouardenbrust mit Bärlauchrisotto und Morcheln <i>Corn fed chicken breast with wild garlic risotto and morels</i>	42
	Tafelspitz mit Apfelkren und Meerrettich-Petersilienravioli <i>"Tafelspitz" - Boiled beef with "Apfelkren" and horseradish-parsley ravioli</i>	45
	Gebratenes Kalbs-Wienerschnitzel mit Schnittlauchkartoffeln oder Butternudeln <i>Roasted veal escalope "Vienna" style with chive potatoes or noodles</i>	49

« SCHWEIZERISCH »

« GO SWISS »

	St. Galler Kinderfest-Bratwurst mit knuspriger Rösti <i>St. Galler Bratwurst on crispy potato rösti</i>	28
	Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti <i>Sliced veal Zurich style with crispy potato rösti</i>	49

Les Artistes

DESSERTS & KÄSE

DESSERTS & CHEESE

	Schokoladen-Pavé mit schaumigem Mokka-Kirschglace <i>Chocolate pavé with creamy mocha and Kirsch ice-cream</i>	14
	Passionsfrucht Sabayone mit Pina Colada-Glace <i>Passionfruit sabayone with Pina Colada ice-cream</i>	14
	Variation von Erdbeere und Rhabarber <i>Variation of strawberry and rhubarb</i>	14
	Glace-Trio von der Schokolade Erfrischend als Sorbet, scharf mit Chili und chunky mit Brownies <i>Ice-cream trilogy of chocolate</i> <i>Refreshing as sherbet, spicy with chilli and chunky with brownies</i>	14
	Erfrischende Sorbets Waldmeister, Erdbeeren und Rhabarber <i>Refreshing sherbets</i> <i>Sweet woodruff, Strawberry and rhubarb</i>	14
	Frische Beeren <i>Fresh berries</i>	Marktpreis Market price
	Käseteller <i>Cheese selection</i>	18

Les Artistes

E I S V A R I A T I O N E N

COOLERS

«La Dolce Vita» Eiskaffee mit Vanille- und Mokka- und Schokoladenglace Kaffee und Schlagrahm <i>Ice-coffee with vanilla- and mocha ice-cream coffee and whipped cream</i>	14
«Mont Noir» Vanille- und Schokoladenglace mit heißer Schokoladensauce Schlagrahm <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce whipped cream</i>	14
«Lady in Red» Vanille- und Schokoladenglace mit Erdbeeren Schlagrahm <i>Vanilla ice-cream with straw berries whipped cream</i>	14
«Bâteau d'Ivoire» Banane mit Vanille- und Schokoladenglace und Schokoladensauce Schlagrahm <i>Banana with vanilla ice-cream and chocolate sauce whipped cream</i>	14
«Bosco Nero» Vanille- und Schokoladenglace Schlagrahm Sauerkirschenkompott <i>Vanilla and chocolate ice-cream whipped cream sour cherry compote</i>	14
«Villégiature» Fruchtsalat mit Zitronen- und Erdbeersorbet <i>Fruit salad with lemon and strawberry sherbet</i>	14
Glace & Sorbet <i>Ice-cream & sherbet</i> Vanille Erdbeere Schokolade Mokka Mango Zitrone Himbeere <i>Vanilla strawberry chocolate mocha mango lemon raspberry</i>	
pro Kugel <i>per scoop</i> mit Rahm <i>with whipped cream</i>	3.50 + 1.50

Les Artistes

FLEISCH - D E K L A R A T I O N

DETAILED MEAT DECLARATION

Kalb <i>Veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Lamm <i>Lamb</i>	Neuseeland, Australien <i>New Zealand, Australia</i>
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Geflügel <i>Chicken</i>	Schweiz, Frankreich <i>Switzerland, France</i>

Fisch wird vom renommierten Comestible Bianchi geliefert und kommt ausschliesslich aus nachhaltigem Fang oder Zucht.

Fish is delivered by well known Bianchi Comestible and is exclusively from sustainable catch or breed

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Prices are in Swiss Francs including VAT