



## ASTORIA WINTER SPECIAL



### NÜSSLISALAT

Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 13.50

### „RAPUNZEL-SALAT“

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen, Brotcroustons und gehacktem Ei CHF 14.90

### „JÄGER-SALAT“

Nüsslisalat mit in Butter sautierten Champignons und Kräutern CHF 14.90

### KAROTTENSUPPE „GINGEMBRE“

Hausgemachte Karottensuppe mit frischem Ingwer und Sahnehäubchen CHF 13.50

### MOULES MARINIÈRES

Miesmuscheln (NL) mit Schalotten, Knoblauch, Weisswein, Gemüsestreifen, Tomate, italienischer Petersilie und Parisette

	als Vorspeise	CHF	19.50
	als Hauptspeise	CHF	29.50
Portion Pommes Frites		CHF	6.00

### GNOCCHI „NORMANDIE“

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Weissweinrahmsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen (CH), frischen Kräutern, Apfelwürfeli und einem Schuss Calvados

	kleinere Portion	CHF	26.80
	als Hauptspeise	CHF	32.50

### PENNE „MARE MIO“

Penne mit gebratenen Black-Tiger Riesencrevetten an pikanter Tomatenrahmsauce und Sherryspritzer

	kleinere Portion	CHF	25.80
	als Hauptspeise	CHF	31.30

## KALBSSTEAK IN VARIATIONEN

Gebratenes Kalbssteak 180gr vom Nierstück (CH) mit Pommes Frites und Marktgemüse

mit Kräuterbutter	CHF	42.50
an grüner Pfeffersauce	CHF	43.50
an Morchelrahmsauce	CHF	44.50

## REHSCHNITZEL VOM GRILL

Grillierte Rehschnitzel 180gr (AT) an Preiselbeerrahmsauce mit Schupfnudeln und Marktgemüse

CHF 43.50

## ASTORIA WINTER-WEINE

### Weisswein

Rueda, Spanien

**Carramibre Verdejo**

**2022**

10 cl CHF 7.30

75 cl CHF 48.50

Traubensorten Verdejo

Ausbau/Vol. Stahltank, 13.0%

Charakter Pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig. Macht Lust auf mehr!  
Angenehmer Nachklang, als ob man frische Aprikosen gegessen hätte. Bis zum Schluss cremig-weich und erfrischend zugleich.

### Rotwein

Ribera del Duero, Spanien

**Carramibre Crianza**

**2020**

10 cl CHF 7.90

75 cl CHF 53.00

Traubensorten 90% Tempranillo & 10% Cabernet Sauvignon

Ausbau/Vol. 18 Monate in französischer Eiche, 13.0%

Charakter Eine verführerische Nase nach Zimt, Tabak, Vanille und betörend vollreifen Früchten.  
Im Gaumen mit einem zunächst mächtigen Auftakt, dann weich und harmonisch, würzig und reif, wiederum viel eingekochte Frucht und mit einem weinig-süssen Finale.  
Er ist lang und angenehm.