



ASTORIA WINTER SPECIAL



NÜSSLISALAT

Nüsslissalat mit gehacktem Ei CHF 13.50

„RAPUNZEL-SALAT“

Nüsslissalat mit gerösteten Speckstreifen und Brotcroûtons CHF 14.90

„JÄGER-SALAT“

Nüsslissalat 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 Weissweihnahmsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen (CH), frischen Kräutern, Apfelwürfeli und einem Schuss Calvados als Vorspeise CHF 26.80
als Hauptspeise CHF 32.50

PENNE „MARE MIO“

Penne mit gebratenen Black-Tiger Riesencrevetten an pikanter Tomatenrahmsauce und Sherryspritzer als Vorspeise CHF 25.80
als Hauptspeise CHF 31.30

KALBSSTEAK IN VARIATIONEN

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

mit Kräuterbutter (180gr)	CHF	42.50
an Morchelrahmsauce (180gr)	CHF	44.50
an grüner Pfeffersauce (180gr)	CHF	43.50

REHSCHNITZEL VOM GRILL

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

CHF 43.50

ASTORIA WINTER-WEINE

Weisswein

Italien, Marche

Villa Torre Verdicchio, Tenuta di Tavignano

2021

10 cl	CHF	7.30
75 cl	CHF	48.50

Traubensorten Verdicchio

Ausbau/Vol. Stahltank, 13.0%

Charakter Der Hauptwein der Tenuta di Tavignano besteht – wie alle ihre Weissweine – ausschliesslich aus Verdicchio. Die Trauben werden selektioniert und in kleinen Kisten geerntet. Um die natürlichen Aromen maximal zu schonen, findet die Vergärung bei auf 20° beschränkter Temperatur statt. Der Villa Torre zeigt herrlich frische Noten von weissen Blüten und Früchten, am Gaumen viel lebhaftes Rasse und schöne Nachhaltigkeit.

Rotwein

Italien, Toscana Centrale

Chianti Classico DOCG, Castellare

2020

10 cl	CHF	7.90
75 cl	CHF	53.00
150 cl	CHF	106.00

Traubensorten Sangiovese, Canaiolo

Ausbau/Vol. Stahltank, in Barriques ausgebaut; 13.5%

Charakter Die Basis bilden Sangiovese und Canaiolo. Damit soll das typischste und berühmteste italienische Weinrezept beibehalten werden. Castellare wolle nicht einer Mode hinterherrennen. Je nach Jahrgang kommen 1 bis 2 Prozent Colorino dazu. Die Trauben stammen aus kalkhaltigen Lagen in 400 Meter Höhe. Der Wein wird im Stahltank vinifiziert (15 bis 20 Tage) und in gebrauchten 225- und 500-Liter-Fässern ausgebaut. Er zeigt ein rassiges, lebhaftes Bouquet, elegant und fein, mit würzigen Noten (Pfeffer) und Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren) und mit einer Nuance Vanille.