

ASTORIA WINTER SPECIAL

NÜSSLISALAT			
Nüsslisalat mit gehacktem Ei		CHF	13.50
"RAPUNZEL-SALAT"			
Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen, Brotcroûtons 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 (EU) mit Schalotten, Knoblauch, Weisswein, Gemüsestreifen, Tomate, italienischer Petersilie und Parisette Portion Pommes Frites	als Vorspeise als Hauptspeise	CHF CHF CHF	19.50 29.50 6.50
GNOCCHI "NORMANDIE"			
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Weissweinrahmsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen (CH), frischen Kräutern, Apfelwürfeli und einem Schuss Calvados			
inscrien Mautern, Aprelwurten und einem Schuss Galvados	kleinere Portion als Hauptspeise	CHF CHF	26.80 32.50
PENNE "MARE MIO"			
Penne mit gebratenen Black-Tiger Riesencrevetten			
an pikanter Tomatenrahmsauce und Sherryspritzer	kleinere Portion als Hauptspeise	CHF CHF	25.80 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

Piemont, Italien

 Arveja – Langhe Arneis doc, Prunotto
 2024
 10 cl
 CHF
 7.30

 75 cl
 CHF
 48.50

Traubensorten Arneis

Ausbau/Vol. in Stahltanks, 13%

Charakter Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Birnen, Melonen, Mandeln und

etwas Bergamotte. Elegant und finessenreich. Im Gaumen sehr frische, florale und fruchtige

Aromen (Birne und Zitrusfrüchte). Ein vielschichtiger und frischer Weisswein.

Rotwein

Schweiz, Genf

Zinfandel - Domaine du paradis 201810 cl CHF 7.90
75 cl CHF 53.00

Traubensorten Zinfandel

Ausbau/Vol. 20% in amerikanischen Fässern / 80% in Edelstahltanks; 13.6%

Charakter Dieser Zinfandel drückt sich durch seine purpurne und violette Färbung und seine

weihnachtlichen Absichten gut aus. Vanille, Schokolade, Zimt und schwarze Früchte teilen sich die Hauptrolle in dieser farbenfrohen Show! Er ist ein himmlischer Begleiter zu süß-

sauren Gerichten sowie zu allen würzigen Speisen.