

astoria

hotel · restaurant · bar

Herbst-Specials 2026

NÜSSLISALAT

Nüsslisalat mit gehacktem Ei 13.5

«RAPUNZEL-SALAT»

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen,
Brotcroûtons und gehacktem Ei 14.9

«JÄGER-SALAT»

Nüsslisalat mit in Butter sautierten Eierschwämmli
und Kräutern 14.9

RINDSCARPACCIO «AI PORCINI»

Frisches Rindsfilet, dünn aufgeschnitten, Rucola, kleinere Portion 24.7
sautierte Steinpilze, getrocknete Tomaten und als Hauptspeise 35.7
grilliertes Olivenöl-Baguette

KÜRBISCRÈMESUPPE

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Rahmtupfer 13.5

FIDANZATI «CACCIAGIONE»

Teigwarenschnecken geschwenkt mit Rehgeschnetzelm
(AT) an Wildrahmsauce mit Pilzen sowie Speck- und kleinere Portion 26.9
Birnenwürfeln als Hauptspeise 32.5

RISOTTO «AI PORCINI»

Risotto mit Steinpilzwürfeln an Weisswein, Kräutern,
Zwiebel und Rahm 27.5

REHGESCHNETZELTES «WALDMEISTER»

Rehgeschnetzelm (AT) mit Eierschwämmli, Trauben,
Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten Maroni und 38.9
Butterspätzli

REHSCHNITZEL «BADEN-BADEN»

Grillierte Rehschnitzel (AT) 180 gr. mit Eierschwämmli,
Trauben, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten 45.5
Maroni und Butterspätzli

REHPFEFFER

Rehpf Pfeffer mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln,
Eierschwämmli, Trauben, Birne, Preiselbeeren, 36.5
Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli

HERBSTTELLER «HUBERTUS» (VEGETARISCH)

Butterspätzli, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, 28.5
glasierten Maroni und Eierschwämmli-rahmsauce
in der Sauciere

DESSERTS

GLACÉ «MARRONS»

LIPP'S Kastanieneis

pro Kugel
mit Rahm 4
+1.5

PRUNEAUX «CHASSEUR»

Mit «Vieille Prune» marinierte Zwetschgen-hälften,
lauwarm serviert, begleitet mit LIPP's Zimteis oder
Natur-Joghurt-Eis

13.5

COUPE «NESSELRODE»

Eiweisschaumschale/Meringue mit Maronipurée,
Vanille- und Kastanieneis

kleine Portion 9.5
13.5

Herbst-Weine

WEISSWEIN

CHÂTEAU D'AGEL «LES BONNES» BLANC

2025

10 cl 7.3

Minervois AOC, Frankreich

75 cl 48.5

Traubensorten

Maccabeu, Rolle, Grenache blanc

Ausbau/Vol.

in Betontanks, 12.5%

Charakter

Helles, durchsichtiges Gelb mit grünen Reflexen. Im
Bouquet sehr intensive Frucht, Margeriten, etwas Honig
und schöne Muscatnote. Im Gaumen dicht, saftig, mit
herrlicher Aroma-bestätigung und elegantem, weichem
Abgang.

ROTWEIN

CHÂTEAU D'AGEL «LES BONNES» ROUGE

2025

10 cl 7.9

Minervois AOC, Frankreich

75 cl 53

150 cl 106

Traubensorten

Carignan, Syrah, Grenache

Ausbau/Vol.

in Stahltanks, 14%

Charakter

Intensives, dichtes Schwarzviolett; expressives Bouquet
mit reifen roten Früchten, Konfitüre und feinem
Schokoladenduft.
Im Gaumen noch jugendlich, kraftvoll mit feinen, weichen
Tanninen. Herrlicher, aromatischer langer Abgang.

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.