



ASTORIA SOMMER-SPECIALS 2022

GAZPACHO

rassige, kalte, spanische Tomatensuppe CHF 12.50

MELONENSCHNITZE MIT ROHSCHINKEN

als Vorspeise CHF 15.50

als Hauptspeise CHF 25.00

ROASTBEEF

saftiges Roastbeef mit Lollosalat aus garniert als Vorspeise (80 gr.) CHF 17.50
und Tartar-Sauce als Hauptspeise (160 gr.) CHF 27.00

CLASSIC CLUB-SANDWICH

Big-Toast-Sandwich gefüllt mit Truthahn (CH), Ei und Speck, CHF 21.50
dazu servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites

BEEF CLUB-SANDWICH

Big-Toast-Sandwich gefüllt mit saftigem Roastbeef, Ei und Tartar-Sauce, CHF 27.50
dazu servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites

...für den grossen Hunger als Ergänzung zu den Club-Sandwiches:

Portion Pommes Frites CHF 6.00

Grüner Salat an Haussauce CHF 6.00

RISOTTO „AL LIMONE“ MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN

Gebratene Riesencrevetten auf Weissweinsrisotto mit Zitrone und Limettenzesten
als Vorspeise CHF 22.50
als Hauptspeise CHF 28.00

GNOCCHI „TOSCANA“

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Oliven und frischem Basilikum
als Vorspeise CHF 19.50
als Hauptspeise CHF 24.50

„SUPERFOOD BUDDHA-BOWL MIT POULET“

Quinoa mit Reisessig mariniert, gebratene Pouletbruststreifen, Avocado, Brokkoliröschen, grüne Erbsen an Tahini-Sauce (Sesam)

CHF 29.50

SALATPYRAMIDEN-VARIATIONEN

Salatpyramide mit grünem Salat,
Rucola, Ei, Tomatenwürfeln, Melonenschnitt, Sonnenblumenkerne und Sesam
Salatsauce nach Wahl – in folgenden Variationen:

„WURST-KÄSE“

Cervelat-Käse-Salat mit Zwiebeln und Petersilie an italienischer Salatsauce

CHF 22.60

„FACKELSPIESS VOM GRILL“ (230 gr.)

Fackelspiess (CH) vom Grill mit mariniertem Schweinsplätzli und Brät (Schwein / Kalb) mit Kräuterbutter

CHF 27.80

„KALBSSTEAK“ (140 gr. / 180 gr.)

Gebratenes Kalbssteak (CH) vom Nierstück mit Kräuterbutter

CHF 34.50 / 38.50

„RINDSFILET-MEDAILLONS“ (140 gr. / 180 gr.)

Rosa gebratene Rindsfilet-Medaillons mit Kräuterbutter

CHF 35.50 / 39.50

ASTORIA SOMMER-WEINE

Weisswein

Italien, Friaul

Sauvignon Friuli, Romano Vitas

2020

10 cl

CHF

7.30

75 cl

CHF

47.50

Traubensorten

Sauvignon blanc

Ausbau/Vol.

Stahltank, 13.0%

Charakter

Eine langsame Kaltgärung bei etwa 17° C bewahrt die frischen Beerenaromen dieses Sauvignon und fördert deren Intensität. Nach der Gärung bleibt der Sauvignon Villa Vitas noch mehrere Wochen auf der feinen Hefe liegen mit regelmässiger "Bâtonnage", was dem weichen Schmelz und der allgemeinen Ausgeglichenheit nur zuträglich ist. Roberto Vitas gelingt mit diesem Wein eine gewinnende Visitenkarte für seinen Betrieb.

Rotwein

Italien, Toscana, Maremma, Bolgheri

Hebo Toscana Rosso, Azienda Petra

2020

10 cl

CHF

7.80

75 cl

CHF

51.00

150 cl

CHF

102.00

Traubensorten

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Ausbau/Vol.

Stahltank, 9 Monate in Barriques ausgebaut; 14.0%

Charakter

Die Weine, die hier entstehen, sind restlos überzeugend, egal in welcher Preislage. Insbesondere der Hebo ist unter den Gästen einer der Favoriten geworden, denn mit jedem Jahrgang überzeugt er durch seine betont fruchtigen Aromen, durch seine anregende Frische und Zugänglichkeit. Es ist ein schöner Wein, sympathisch und mit rundem Schmelz im Abgang. Ein Toskaner, wie wir ihn lieben.