



FRÜHLINGS - SPECIALS

2022

„CRÈME D’ASPÈRGES“

Leichte Crèmesuppe aus Grün- und Bleichspargeln mit Einlage und Rahmtupfer

CHF 13.50

„CRÈME DE CRESSON AU SAUMON“

Leichte Kressecremesuppe mit Rauchlachsstreifen und Rahmtupfer

CHF 14.50

„AUGUSTUS’ ASPARAGUS-SALAT“

Grün- und Bleichspargelstangen auf Frühlingsalatbett an Sauce Vinaigrette

als Vorspeise	CHF	15.50
als Hauptspeise	CHF	23.50

RINDSCARPACCIO „ASPARAGI“

Frisches Rindsfilet, dünn aufgeschnitten, Parmesanflocken, Rucola mit Olio al limone und Spargelstangen an Vinaigrette

als Vorspeise	CHF	21.50
als Hauptspeise	CHF	31.50

RISOTTO „CELTIC“

Astoria’s Weissweinisotto mit grünen und weissen Spargelstangen

CHF 25.50

FIDANZATI „BIANCO/ROSA“ MIT SPARGELN UND RIESENCREVETTEN

Teigwarenschnecken mit grünen und weissen Spargelstangen, Knoblauch, Zwiebel, Peterli, Weisswein, Rahm und grillierten Riesencrevetten

CHF 32.50

WEISSE SPARGELSTANGEN „HOLLANDAISE / PROSCIUTTO DI PARMA“

Bleichspargeln an Butter und Sauce Hollandaise

als Vorspeise	CHF	16.50
als Hauptspeise	CHF	24.50

mit Parmaschinkenstreifen

als Vorspeise	CHF	19.50
als Hauptspeise	CHF	29.50

ROSA GEBRATENE RINDSFILETMEDAILLONS (160 gr. / 220 gr.)

an Sauce Béarnaise mit Grün- und Bleichspargelragout
und Pommes Frites oder Weissweinrisotto*

160 gr.	CHF	39.50
220 gr.	CHF	47.00

KALBSSTEAK (140 gr./ 180 gr.)

Gebrautes Kalbssteak vom Nierstück
an Sauce Béarnaise mit Grün- und Bleichspargelragout
mit Pommes Frites oder Weissweinrisotto*

140 gr.	CHF	38.00
180 gr.	CHF	44.00

* alternativ auch mit Tagliatelle oder Trockenreis

ASTORIA'S FRÜHLINGS-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	101.00

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.