

astoria

hotel · restaurant · bar

Abend- &
Wochenend-Karte

HERKUNFT/LIEFERANTEN

POULET: SCHWEIZ, KALB – SCHWEIZ, SCHWEIN – SCHWEIZ,
RINDSRAGOUT & -GESCHNETZELTES – SCHWEIZ,
RINSENTRECÔTE & -FILET – PARAGUAY/URUGUAY,
FRISCHLACHS, CREVETTES, ZANDER – DYHRBERG AG/BALSTHAL (SO),
EIER – SCHWEIZER FREILANDHALTUNG

Apéro

MIT ALKOHOL

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	10.5
HUGO Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette	10.5
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda	10.5
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda	10.5
CHAMBORD SPRITZ Chambord-Brombeerlikör, Prosecco, Soda	11.5
HUCKLEBERRY SPRITZ Huckleberry-Blaubeerlikör, Prosecco, Soda	11.5
SARTI SPRITZ Sarti Rosa, Prosecco, Soda	11.5
NEGRONI Gin, Campari, Martini Rosso	15
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, Campari, Martini Rosso	15
GIN TONIC Tanqueray Gin, Tonic Water	15
MALFY GIN TONIC Malfy Gin, Tonic Water	17
GESPRITZTER WEISSWEIN	7.6
PROSECCO CUVÉE ASTORIA LOUNGE	10cl 9.2



Apéro

OHNE ALKOHOL

JSOTTA SENZA	10
Jsotta Apéritivo Senza, Tonic Water	
HUGO ZERO	9.5
Ginger Ale, Soda, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette	
MARTINI VIBRANTE	10.5
alkoholfreier Martini, Tonic Water, Soda	



Apéro Snacks

KALTES PLÄTTLI	
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse aus der Region mit Feigensenf, Essiggemüse, Salatgarnitur dazu Butter und ein Brotkorb	
kleines Plättli	18
grosses Plättli	28
CROSTINI	
Crostinis mit Olivenpaste, frischen Tomaten und Basilikumpesto	
3 Crostini	9.5
6 Crostini	16.5
9 Crostini	22.5
PANE TRICOLORE	14.5
dreifarbiges Apérobrot mit Pesto-, Käse- und Tomatensauce	
BLACK TIGER RIESENCREVETTEN	
in Olivenöl gebraten, mit frischen Chilis und Knoblauch verfeinert	
4 Crevetten	12.5
8 Crevetten	21.5
KÄSEKÜCHLEIN	11.5
ofenfrisches Käseküchlein serviert mit einer Salatschale an Hausdressing	
MEDITERRANE QUICHE	11.5
vegetarische Gemüse Quiche serviert mit einer Salatschale an Hausdressing	

Salate

GRÜNER SALAT (ALS VORSPEISE)	9.8
GEMISCHTER SALAT (ALS VORSPEISE)	11.9
TOMATENSALAT (ALS VORSPEISE) mit gehackten Zwiebeln und italienischer Petersilie	11.9
RUCOLASALAT MIT PARMESANFLOCKEN (ALS VORSPEISE) an Aceto Balsamico	13.8
INSALATA CAPRESE Mozzarella mit Tomaten, Pinienkernen und Basilikumsauce	24.9
als Vorspeise	14.9
CAESAR-SALAD Eisbergsalat mit Brotcroûtons und gehobeltem Parmesan an Thousand-Island Dressing	22.8
als Vorspeise	12.9
CAESAR-SALAD «SPECIAL» Eisbergsalat mit Brotcroûtons, gehobeltem Parmesan und gebratenen Pouletbruststreifen an Thousand-Island Dressing	28.8

SALATSAUCEN

Italienisch, Französisch, Thousand-Island,
Olivenöl/Rotweinessig/Aceto Balsamico (Menage)

italienische Salatsauce: laktosefrei & glutenfrei

französische Salatsauce: glutenfrei

Thousand-Island Salatsauce: glutenfrei



Vor- & Haupt- speisen

POLLO TONNATO 19.8/26.8
dünn aufgeschnittene Pouletbrust an
Thon-Rahmsauce mit Zwiebeln, Kapern
und grilliertem Olivenöl-Baguette

COCKTAIL DI GAMBERETTI 16.9/23.9
Crevetten an Cocktailsauce
mit Fruchtwürfeln
und grilliertem Olivenöl-Baguette

RINDSTATAR 20.5/32.5
mit Cognac verfeinert;
mild, mittelscharf oder scharf gewürzt

TATAR VOM RAUHLACHS 19.5/30.5
mit Kräutern und Noilly Prat verfeinert

RINDSCARPACCIO 22.4/33.4
frisches Rindsfilet, dünn geklopft,
Parmesanflocken, Rucola
und grilliertes Olivenöl-Baguette

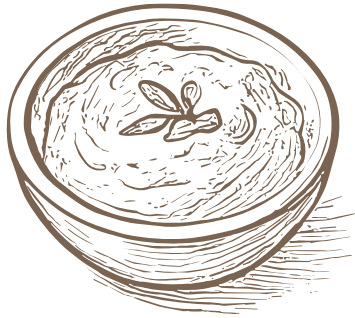
GEMÜSEPOTPOURRI 7.5/19.8
saisonales Marktgemüse in Butter
geschwenkt

GRILLIERTES GEMÜSE AN OLIVENÖL 17.8/24.8
grillierte Zucchini-, Peperoni- u
nd Auberginenscheiben an Olivenöl
und Olivenöl-Baguette

«BLACK-TIGER» RIESENCREVETTEN
grillierte Riesencrevetten im
Pestobutterbad mit grilliertem Olivenöl-
Baguette

3 Crevetten 18.9
5 Crevetten 25.9

Suppen



TOMATENCRÈMESUPPE frische Tomatencrèmesuppe mit Rahmtupfer	12.7
THAI-CURRYSUPPE würzige Thai-Currysuppe mit Rahmtupfer	12.9
SPEZIALSUPPE DES TAGES von der Küche empfohlen	12

Salatpyramiden

VERSCHIEDENE GRÜNE SALATE mit Rucola, Ei, Cherrytomaten, Sonnenblumenkernen und Sesam	
mit knackigen Saisonsalaten ausgarniert	20.5
mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	21.8
mit fruchtigem Poulet-Curry-Salat (kalt)	25.8
mit grillierter Maispoulardenbrust (F) und Kräuterbutter (Garzeit ca. 20 Minuten)	28.3
mit grillierten «Black-Tiger» Riesen- crevetten und Cocktailsauce	28.8
mit Poulet-Spiess (250 GR.) und Kräuterbutter (Garzeit ca. 20 Minuten)	28.8

Classic-Club-Sandwich

KNUSPRIGES BIG-TOAST-SANDWICH 26.7
mit Truthahn (CH), Ei, Speck,
Salat-Chiffonade, Tomate
und Mayonnaise

dazu servieren wir grünen Salat
an Haussauce oder Pommes Frites

Hot-Sandwiches

GRILLIERTES CIABATTA-BROT

Tomaten-, Mozzarellascheiben 14.3
und Pestosauce

fruchtigem Poulet-Curry-Salat 19.4

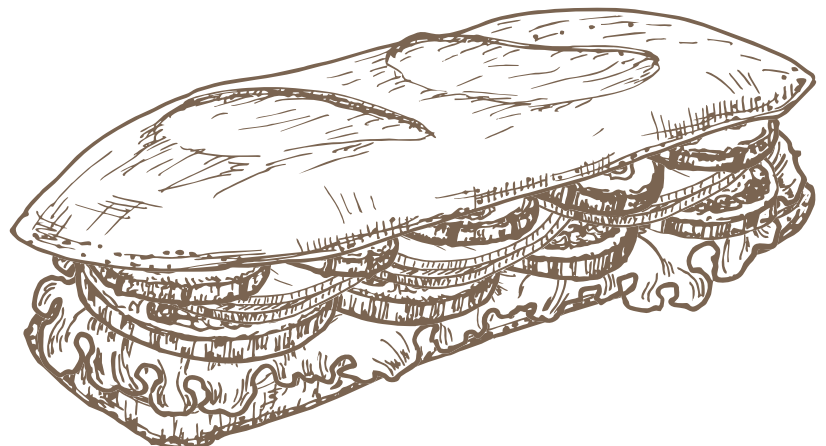
Vorderschinken, Tomaten, Zwiebel 15.6
und Tartarsauce

Vorderschinken, Käse, Tomaten, 16.3
Zwiebel und Tartarsauce

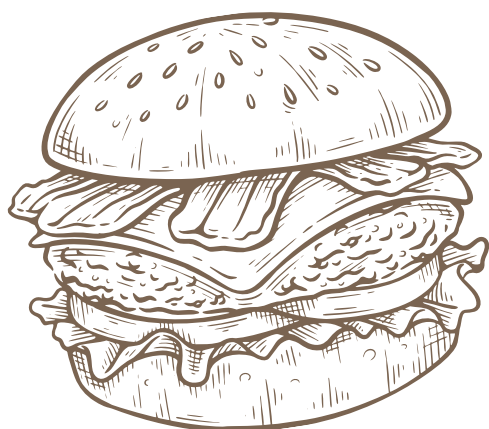
Salami, Tomaten, Zwiebel 15.6
und Tartarsauce

Crevetten an Cocktailsauce 19
mit Fruchtwürfeln

Thunfisch, Zwiebel, Rahm 18.4



Burger



BEEF / CHICKEN / VEGAN

Sie wählen Wälchli's Special Bun:

- Weissbrot mit Sesam (Traditionell)
- Vollkorn

und kombinieren mit:

PURE BLACK ANGUS BURGER 29.7

«ASTORIA STYLE» (168 GR.)

saftiger Angus Burger vom Grill,
Eisbergsalat, Crispy Zwiebeln, Tomaten,
Cocktailsauce

PURE BLACK ANGUS BURGER 29.8

«BBQ STYLE» (168 GR.)

saftiger Angus Burger vom Grill,
gebratener Speck, Crispy Zwiebeln,
Tomaten, rauchige BBQ Sauce

CHICKEN BURGER 26.9

gebratenes Poulet-Brust Paillard,
Crispy Zwiebeln, Curry-Mayonnaise,
Eisbergsalat, Kräuter

zu allen Burgern servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites

mit extra Cheddar Käse überbacken 1.5

extra Spiegelei 2

extra Pure Black Angus Burger 8
(168 GR. / CH)

VEGANER BURGER 25.9

Grillgemüse (Peperoni, Zucchini,
Aubergine), frische Kräuter, vegane
Sriracha-Mayo

zu diesem Burger servieren wir grünen Salat an italienischer Salatsauce oder Pommes Frites

...FÜR DEN GROSSEN HUNGER ALS
ERGÄNZUNG ZU DEN BURGERN:

extra Portion Pommes Frites 6

extra grüner Salat an Haussauce 6

Fleisch

POULET-SPIESS (250 GR.) 35.7
grillierter Pouletbrust-Spiess mit Marktgemüse,
Pommes Frites*
und hausgemachter Kräuterbutter
(Garzeit ca. 20 Minuten)

MAISPOULARDENBRUST (FR) 35.4
mit Marktgemüse und Pommes Frites*
und hausgemachter Kräuterbutter
(Garzeit ca. 20 Minuten)

SALTIMBOCCA 33.8
grillierte Pouletbrustschnitzel mit Salbei
und Rohschinken an Marsalajus
mit Marktgemüse und Weissweinrisotto

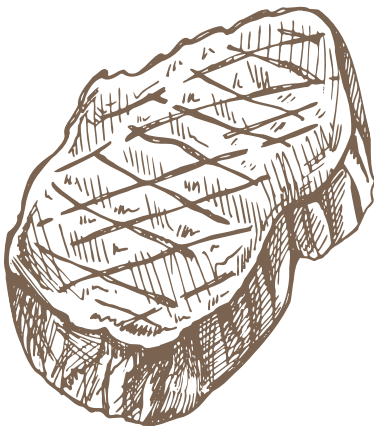
KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» 38.8
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Butterrösti

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS 38.9
grillierte Schweinsfilet-Medallions an
grüner Pfefferrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites*

LAMMRÜCKEN (200 GR.) 46.9
rosa gebratener Lammrücken
mit Pestopastenkruste auf Marsalajus
mit Marktgemüse und Pommes Frites*

RINDSENTRECÔTE (180 GR.) 42.5
rosa gebratenes Rindsentrecôte
mit Marktgemüse und Pommes Frites*
– an grüner Pfefferrahmsauce
– mit hausgemachter Kräuterbutter

RIB EYE «OJO DE AGUA» DIETER MEIER (300 GR.) 56.5
Beef Rib Eye (ARG) vom Grill
mit Marktgemüse und Pommes Frites*
– an grüner Pfefferrahmsauce
– mit hausgemachter Kräuterbutter



* anstelle von Pommes Frites servieren
wir Ihnen gerne Weissweinrisotto
oder Penne nature

Fisch & Meeresfrüchte

LACHSTRANCHE 34.8

grillierte Lachstranche mit Marktgemüse
und Weissweinrisotto

- mit Estragonbutter
- an Curry-Limetten-Rahmsauce
mit Zitronen-Vodka
- an hausgemachter Kräuterbutter

ZANDERFILETS 33.8

gebratene Zanderfilets mit Marktgemüse
und Trockenreis

- mit Estragonbutter
- an Curry-Limetten-Rahmsauce
mit Zitronen-Vodka

«BLACK-TIGER» RIESENCREVETTEN 36.6

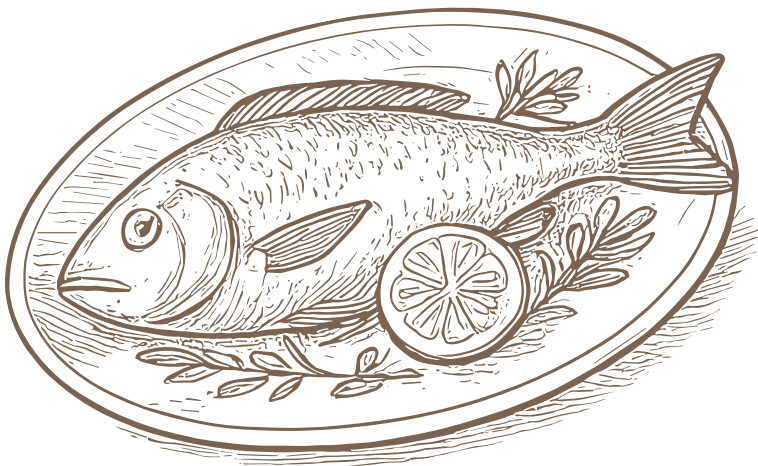
grillierte Riesencrevetten mit Weissweinrisotto

- im Pestobutterbad
- an Curry-Limetten-Rahmsauce
mit Zitronen-Vodka

laktosefrei: Pfeffersauce, Marsalajus,
Tomaten-Concassée mit Basilikum und italienischen Kräutern

glutenfrei: hausgemachte Kräuterbutter,
Estragonbutter, Pestobutterbad

glutenfrei erhältlich
(Bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin,
wenn Sie Ihre Sauce glutenfrei wünschen):
Pfefferrahmsauce, Marsalajus, Morchelrahmsauce



Pasta

kombinieren Sie:

- Spaghetti
- Penne

alle Pasta-Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich (- CHF 3)

mit folgenden Zubereitungsarten:

AGLIO E OLIO ^{1,4} mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, italienische Petersilie	23.6
VITA SANA ^{3,4} mit Spinat-Rahm-Sauce und gebratenen Pouletbruststreifen	28.6
ALLA CASALINGA ⁴ mit Tomaten, Rahm, Vorderschinken, Champignons	27.8
AL PESTO ⁴ mit Basilikum, Olivenöl, gemahlene Pinienkernen, Knoblauch	27.8
AL MASCARPONE / GORGONZOLA ⁴ mit Mascarpone-/Gorgonzola-Rahmsauce	26.9
ALL'ARRABBIATA ⁴ mit Tomaten, Peperoncini (sehr scharf!)	24.1
ALLA THERESA mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Vorderschinken, Tomaten, Rahm, Salbei	28.4
CURRY-POLLO mit Pouletbruststreifen an Curry-Rahmsauce	28.4
ALLA PESCATORA ⁴ mit Crevetten, Zwiebel, Knoblauch, italienischer Petersilie, Weisswein, Rahm	28.6
ALLA NAPOLITANA ⁴ mit Tomatensauce	22.9



SOLE MIO ^{3,4} mit sautierten Rindsfiletwürfel an pikanter Tomatenrahmsauce und Sherryspritzer	37.5
ALLA BOLOGNESE ⁴ mit gehacktem Rindfleisch, braune Sauce	26.20
AL SALMONE E PANNA ⁴ mit Rauchlachsstreifen an tomatierter Rahmsauce mit Noilly Prat	27.5
mit gebratenen Pouletbruststreifen	+7.8

1 = laktosefrei

2 = glutenfrei

3 = laktosefrei erhältlich

(bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin,
wenn Sie dieses Gericht laktosefrei wünschen)

4 = glutenfrei erhältlich

(bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin,
wenn Sie dieses Gericht laktosefrei wünschen)



Pasta & Risotto

FIDANZATI «VEGETARIANA» ^{3,4}	26.5
Teigspiralen mit sautierten Zucchini, Peperoni, Auberginen, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und italienischer Petersilie	
FIDANZATI «POLLO CON VERDURA» ^{3,4}	28.9
Teigspiralen mit Pouletbruststreifen sowie sautierten Zucchini, Peperoni, Auberginen, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und italienischer Petersilie	
FIDANZATI «GAMBERETTI CON VERDURA» ^{3,4}	28.9
Teigspiralen mit Crevetten sowie sautierten Zucchini, Peperoni, Auberginen, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und italienischer Petersilie	
LASAGNE AUS DEM OFEN	28.5
Lasagne mit Bolognese-Sauce, Béchamel, mit Parmesan gratiniert (Garzeit ca. 20 Minuten) <i>nach Verfügbarkeit</i>	
RISOTTO «ELISABETHA» ²	26.9
Risotto mit Weisswein, Rahm, Zwiebeln, Parmesan, serviert mit gebratenen Champignons an Basilikumpesto	

1 = laktosefrei

2 = glutenfrei

3 = laktosefrei erhältlich

(bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin, wenn Sie dieses Gericht laktosefrei wünschen)

4 = glutenfrei erhältlich

(bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin, wenn Sie dieses Gericht laktosefrei wünschen)



Gnocchi

kombinieren Sie unsere hausgemachten

- Kartoffel-Gnocchi
- Spinat-Kartoffel-Gnocchi
- Gemischte Gnocchi

alle Gnocchi-Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich (- CHF 3)

mit folgenden Zubereitungsarten:

AL PESTO mit Basilikum, Olivenöl, Pinienkernen und Knoblauch	27.9
AL MASCARPONE / GORGONZOLA mit Mascarpone-/Gorgonzola-Rahmsauce	27.4
AL SALMONE E PANNA mit Rauchlachsstreifen an tomatierter Rahmsauce mit Noilly Prat	29.9
ALLA CASALINGA mit Tomaten, Rahm, Vorderschinken und Champignons	27.8
DEL PADRONE ³ mit gebratenen Rohschinkenstreifen, Salbei und Olivenöl	27.3

1 = laktosefrei

2 = glutenfrei

3 = laktosefrei erhältlich

(bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin,
wenn Sie dieses Gericht laktosefrei wünschen)

4 = glutenfrei erhältlich

(bitte weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin,
wenn Sie dieses Gericht laktosefrei wünschen)



Getränke

MINERALWASSER

Rhazünser	40 cl	4.9
Rhazünser	80 cl	8.9
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 cl	4.9
Arkina (ohne Kohlensäure)	80 cl	8.9
Coca Cola, Coca Cola zero	33 cl	4.9
Sinalco, Citro, Apfelsaft, Apfelschorle	30 cl	4.9
Rivella rot, blau	33 cl	4.9
Almdudler	33 cl	4.9
Kinley Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	18 cl	5
Traubensaft rot, San Pellegrino Bitter	18 cl / 9 cl	5
Diverse Michel-Säfte, Chinotto	20 cl	5
Eistee (hausgemacht)	30 cl	4.8
Eistee (hausgemacht)	50 cl	6.8
Red Bull	25 cl	6.1

BIER

Herrgöttli Feldschlösschen Original	4.8%	20 cl	3.9
Stange Feldschlösschen Original	4.8%	30 cl	4.9
Grosses Feldschlösschen Original	4.8%	50 cl	6.9
Flasche Öufi-Bier	4.7%	33 cl	6.5
Flasche Valaisanne Brune	5.5%	33 cl	6.5
Flasche Valaisanne alkoholfrei	0.0%	33 cl	6.5
Flasche Feldschlösschen	0.0%	33 cl	6.3
Weizenfrisch alkoholfrei			
Flasche Weihenstephan	5.7%	30 cl	6.7
Flasche Weihenstephan	5.7%	50 cl	7.9

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADEN

Espresso, Kaffee	4.7
Milchkaffee	4.9
Doppelter Espresso	6.1
Cappuccino, Latte Macchiato	5.6
Schokolade / Ovomaltine kalt oder warm	4.9
Tee / kalte Milch / warme Milch	4.6

sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.