

astoria

hotel · restaurant · bar

Sommer-Specials 2026

GAZPACHO		
rassige, kalte, spanische Tomatensuppe		12.7
MELONENSCHNITZE MIT ROHSCHINKEN		
	als Vorspeise	18.5
	als Hauptspeise	29
ROASTBEEF		
saftiges Roastbeef mit Lollo Salat aus garniert und Tartar-Sauce	als Vorspeise (80 GR.)	21.5
	als Hauptspeise (160 GR.)	33.5
CLASSIC CLUB-SANDWICH		
Big-Toast-Sandwich mit Truthahn (CH), Ei und Speck, dazu servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites		26.7
BEEF CLUB-SANDWICH		
Big-Toast-Sandwich mit saftigem Roastbeef, Ei und Tartar-Sauce, dazu servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites		29.5
...FÜR DEN GROSSEN HUNGER		
ALS ERGÄNZUNG ZU DEN CLUB-SANDWICHES		
Portion Pommes Frites		6
grüner Salat an Haussauce		6
RISOTTO «AL LIMONE»		
MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN		
gebratene Riesencrevetten auf Weissweinsrisotto mit Zitrone und Limettencrusten	kleinere Portion	28.5
	als Hauptspeise	33.5
GNOCCHI «TOSCANA»		
hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Oliven und frischem Basilikum	kleinere Portion	23.7
	als Hauptspeise	28.7
«SUPERFOOD BUDDHA-BOWL»		
Quinoa mit Reissessig mariniert, Avocado, Brokkoliröschen, grüne Erbsen, grüner Salat an Tahini-Soja Dressing	vegetarisch	23.5
	Pouletbruststreifen	29.5
	Black Tiger Riesencrevetten	29.5

SALATPYRAMIDEN-VARIATIONEN

Salatpyramide mit grünem Salat, Rucola, Melonenschnitt, Ei, Tomatenschnitt, Sonnenblumenkerne und Sesam

Salatsauce nach Wahl – in folgenden Variationen:

«WURST-KÄSE»

Cervelat-Käse-Salat mit Zwiebeln
und Petersilie an italienischer Salatsauce 26.5

«FACKELSPIESS VOM GRILL» (240 GR.)

Fackelspiess (CH) vom Grill
mit mariniertem Schweinsplätzli
und Brät (Schwein) mit Kräuterbutter 27.5

«KALBSSTEAK» (140 GR. / 180 GR.)

gebratenes Kalbssteak (CH) vom Nierstück
mit Kräuterbutter 37.5 / 43.5

«RINDSFILET-MEDAILLONS» (140 GR. / 180 GR.)

rosa gebratene Rindsfilet-Medallions
mit Kräuterbutter 38.5 / 44.5

Sommer-Weine

WEISSWEIN

ARVEJA – LANGHE ARNEIS DOC, PRUNOTTO 2024 10 cl 7.3
Piemont, Italien 75 cl 48.5

Traubensorten Arneis
Ausbau/Vol. Gärung und Lagerung 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

EQUILIBRIO SELECCIÓN, JUMILLA DO, 2023 10 cl 7.9
Spanien, Jumilla 75 cl 53
150 cl 106

Traubensorten Monastrell
Ausbau/Vol. 5 Monate in Eichenfässern, 14,5%
Charakter Ein kraftvoller und zugleich eleganter Rotwein mit würzigen Aromen, reifen Süskirschen und feinen Noten Bergkräuter. Am Gaumen balsamisch mit einem Hauch von angenehmer Süsse, harmonisch eingebunden in feine Eichenholznoten. Vollmundig, ausgewogen und mit langem, nachhaltigem Finale.

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.