

## ASTORIA HERBST-SPECIAL 2024

### NÜSSLISALAT

Nüsslissalat mit gehacktem Ei CHF 13.50

### „RAPUNZEL-SALAT“

Nüsslissalat mit gerösteten Speckstreifen, Brotcroûtons und gehacktem Ei CHF 14.90

### „JÄGER-SALAT“

Nüsslissalat mit in Butter sautierten Pfifferlingen und Kräutern CHF 14.90

### RINDSCARPACCIO „AI PORCINI“

frisches Rindsfilet, dünn aufgeschnitten, Rucola, sautierte Steinpilze, getrocknete Tomaten und grilliertes Olivenöl-Baguette CHF 24.70 / 35.70

### KÜRBISCRÈMESUPPE

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupfer CHF 13.50

### FIDANZATI „CACCIAGIONE“

Teigwarenspiralen geschwenkt mit Rehgeschnetzelttem (AT) an Wildrahmsauce mit Pilzen sowie Speck- und Birnenwürfeln CHF 26.90 / 32.50

### RISOTTO „AI PORCINI“

Risotto mit Steinpilzwürfeln an Weisswein, Kräutern, Zwiebel und Rahm CHF 28.50

## REHGESCHNETZELTES „WALDMEISTER“

Rehgeschnetzeltes (AT) mit Pilzen, Trauben, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli CHF 38.90

## REHSCHNITZEL „BADEN-BADEN“

Grillierte Rehschnitzel (AT) 180 gr mit Trauben, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli CHF 45.50

## GLACÉ „MARRONS“

LIPP'S Kastanieneis pro Kugel CHF 4.00  
mit Rahm +CHF 1.50

## PRUNEAUX „CHASSEUR“

Mit „Vieille Prune“ marinierte Zwetschgenhälften lauwarm serviert begleitet mit LIPP's Zimteis oder Natur-Joghurt-Eis CHF 13.50

## COUPE „NESSELRODE“

Eiweisschaumschale/Meringue mit Maronipurée, Vanille- und Kastanieneis kleine Portion CHF 9.50  
CHF 13.50

# ASTORIA HERBST-WEINE

### Weisswein

Schweiz, Genf

**Pont des soupirs blanc – Viognier, Domaine du paradis 2022** 10 cl CHF 7.30  
75 cl CHF 48.50

Traubensorten Viognier

Ausbau/Vol. 60% in Edelstahl tanks, 40% in Eichenfässern; 13.5%

Charakter Der Viognier hat etwas "Côtes du Rhône" an sich! Mit seinen Aromen von Pfirsich, Aprikose und weissen Blüten, seinem reichen und berauschenden Mund voller Früchte und Blumen schafft er es, für einen winzigen Moment alles andere um ihn herum vergessen zu lassen. Lässt sich hervorragend mit Safranfisch, Käse und sogar Desserts zu kombinieren.

### Rotwein

Schweiz, Genf

**Zinfandel - Domaine du paradis 2018** 10 cl CHF 7.90  
75 cl CHF 53.00  
150 cl CHF 106.00

Traubensorten Zinfandel

Ausbau/Vol. 20% in amerikanischen Fässern, 80% in Edelstahl tanks; 13.6%

Charakter Dieser Zinfandel drückt sich durch seine purpurne und violette Färbung und seine weihnachtlichen Absichten gut aus. Vanille, Schokolade, Zimt und schwarze Früchte teilen sich die Hauptrolle in dieser farbenfrohen Show! Er ist ein himmlischer Begleiter zu süß-sauren Gerichten sowie zu allen würzigen Speisen.