



FRÜHLINGS - SPECIALS

2024

„CRÈME D’ASPÈRGES“

Leichte Crèmesuppe aus Grün- und Bleichspargeln mit Einlage und Rahmtupfer

CHF 13.70

„CRÈME DE CRESSON AU SAUMON“

Leichte Kressecrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen und Rahmtupfer

CHF 14.50

„AUGUSTUS’ ASPARAGUS-SALAT“

Grün- und Bleichspargelstangen auf Frühlingsalatbett an Sauce Vinaigrette

als Vorspeise	CHF	16.50
als Hauptspeise	CHF	27.50

RINDSCARPACCIO „ASPARAGI“

Frisches Rindfilet dünn geklopft, Parmesanflocken, Rucola mit Olio al limone und Spargelstangen an Vinaigrette

als Vorspeise	CHF	24.40
als Hauptspeise	CHF	36.40

RISOTTO „CELTIC“

Astoria's Weissweinisotto mit grünen und weissen Spargelstangen

CHF 29.50

FIDANZATI „BIANCO/ROSA“ MIT SPARGELN UND RIESENCREVETTEN

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

CHF 35.50

WEISSE SPARGELSTANGEN „HOLLANDAISE / PROSCIUTTO DI PARMA“

Bleichspargeln an Butter und Sauce Hollandaise

als Vorspeise	CHF	18.50
als Hauptspeise	CHF	26.50

mit Parmaschinkenstreifen

als Vorspeise	CHF	21.50
als Hauptspeise	CHF	31.50

POULETBRUSTSCHNITZEL (CH) VOM GRILL (160 gr.)

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

CHF 34.80

KALBSSTEAK (140 gr. / 180 gr.)

Gebratenes Kalbssteak vom Nierstück (CH)
an Sauce Béarnaise mit Grün- und Bleichspargelragout
mit Pommes Frites oder Weissweinrisotto

140 gr. CHF 40.50
180 gr. CHF 46.50

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeerstücken,
Erdbeersauce und Rahmtupfer

CHF 14.50

BAMBOO'S FRÜHLINGS-WEINE

Weisswein

Italien, Apulien

Mavrio Bianco di Negroamaro

2021

10 cl CHF 7.30
75 cl CHF 48.50

Traubensorten

Negroamaro

Ausbau/Vol.

Teilweise im Barrique und Edelstahl ausgebaut, 12.5%

Charakter

Aus der Rotweintraube gekelterter Weisswein. In die Nase leicht, exotische Noten von etwas Litchi und Ananas dazu ein Hauch von Mandeln. Ebenso kommen elegante, blumige Noten zum vorschein wenn der Wein nicht zu kalt ist. Den Gaumen umschmeicheln zusätzlich zitrische Noten, ergänzt durch etwas Zedernholz, unterstützt von einer gekonnten Mineralik. Liebliche, weiche und harmonische Struktur. Lagerung im Barrique für die besondere Note im Abgang.

Rotwein

Italien, Salento

Mavrio Negroamaro di Salento

2020

10 cl CHF 7.90
75 cl CHF 53.00
150 cl CHF 106.00

Traubensorten

Negroamaro

Ausbau/Vol.

in Barriques ausgebaut, 14.5%

Charakter

Ein geschmeidiger, runder, harmonischer schwarzroter Wein mit feinen Violettreflexen, leicht süsslich, gehaltvoll, nachhaltig, fruchtig und ausgewogen. Sein recht intensives, vielfältiges Bukett duftet in erster Linie nach Pflaume, Kirsche und Sauerkirsche sowie schwarzen Beeren, ergänzt von Dörrfrüchten, Gewürznelke, Lakritze sowie schönen Röstnoten von Kaffee, Schokolade und Toastbrot.