



## FRÜHLINGS - SPECIALS

2022

### „CRÈME D'ASPÈRGES“

Leichte Crèmesuppe aus Grün- und Bleichspargeln mit Einlage und Rahmtupfer

CHF 12.70

### „CRÈME DE CRESSON AU SAUMON“

Leichte Kressecrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen und Rahmtupfer

CHF 13.50

### „AUGUSTUS' ASPARAGUS-SALAT“

Grün- und Bleichspargelstangen auf Frühlingssalatbett an Sauce Vinaigrette

als Vorspeise	CHF	14.50
als Hauptspeise	CHF	22.50

### RINDSCARPACCIO „ASPARAGI“

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

als Vorspeise	CHF	21.40
als Hauptspeise	CHF	31.40

### RISOTTO „CELTIC“

Astoria's Weissweinsrisotto mit grünen und weissen Spargelstangen

CHF 24.50

### PENNE „ASPARAGI“

Penne mit grünen und weissen Spargelstangen, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Weisswein, Rahm und Crevetten

CHF 25.40

## KALBSSTEAK (140 gr. /180 gr.)

Gebratenes Kalbssteak vom Nierstück  
an Sauce Béarnaise mit Grün- und Bleichspargelragout  
mit Pommes Frites oder Weissweinsrisotto

140 gr.	CHF	36.50
180 gr.	CHF	42.50

## POULET-PAILLARD (160 gr.)

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

CHF	30.80
-----	-------

## PANNA COTTA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Rahmköpfchen mit Erdbeerstücken, -sauce und Rahmtupfer

CHF	13.50
-----	-------

## MARINIERTE ERDBEEREN

mit Rahmtupfer  
mit Mascarponehaube

CHF	10.50
CHF	13.50

# 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.