



FRÜHLINGS - SPECIALS

2026

„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 15.50
als Hauptspeise CHF 26.50

RINDSCARPACCIO „ASPARAGI“

Frisches Rindsfilet dünn geklopft, Parmesanflocken, Rucola mit Olio al Limone und Spargelstangen an Vinaigrette

als Vorspeise CHF 26.50
als Hauptspeise CHF 38.50

RISOTTO „CELTIC“

Astoria’s Weissweinisotto mit grünen und weissen Spargelstangen

CHF 28.50

PENNE „ASPARAGI“

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

CHF 29.50

POULETBRUSTSCHNITZEL (CH) VOM GRILL (160 gr.)

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

CHF 33.80

KALBSSTEAK (140 gr. / 180 gr.)

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

140 gr.	CHF	39.50
180 gr.	CHF	45.50

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeerstücken,
Erdbeersauce und Rahmtupfer

CHF 13.50

ASTORIA'S FRÜHLINGS-WEINE

Weisswein

Spanien, Jumilla

Equilibrio Sauvignon Blanc, Jumilla DO

2025

10 cl	CHF	7.30
75 cl	CHF	48.50

Traubensorten

Sauvignon Blanc

Ausbau/Vol.

Gärung und Lagerung in Stahltanks, 12%

Charakter

Ein eleganter Wein mit feinem Bouquet von weissen Blüten und tropischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und zugleich vollmundig, mit einer harmonischen Balance zwischen würzigen Noten und gut integrierter Säure. Der Wein überzeugt durch seine Ausgewogenheit und endet in einem langen, fruchtbetonten Finale.

Rotwein

Piemont, Italien

Bansella – Nizza docg, Prunotto

2023

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

Traubensorten

Barbera

Ausbau/Vol.

in Eichenfässern, 15%

Charakter

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont. Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich er Wein Bansella kräftig und gut strukturiert. Ein Barbera moderner und gefälliger Machart. Gute, geschliffene Länge.