



FRÜHLINGS - SPECIALS

2026

„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	27.50
als Hauptspeise	CHF	39.50

RISOTTO „CELTIC“

Astoria's Weissweinsrisotto 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

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 inahltanks, 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.