



# FRÜHLINGS - SPECIALS

# 2025

## „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 Weissweinsrisotto 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

Italien, Südtirol

**Sauvignon Blanc Mock, Kellerei Bozen**

**2023**

10 cl	CHF	7.30
75 cl	CHF	48.50

Traubensorten

Sauvignon Blanc

Ausbau/Vol.

Gärung und Lagerung in Stahltanks, 14%

Charakter

Dieser Wein verkörpert das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Besodneres Traubengut aus vom Kellermeister ausgewählten Lagern bringt ausdrucksvolle, sortentypische und komplexe Weine hervor. Der Saugivon Mock vereint vegetale und fruchtig-blumige Töne und verbindet rassige Säure mit vollmundigem Geschmack.

### Rotwein

Italien, Südtirol

**Lagrein Perl, Kellerei Bozen**

**2023**

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

Traubensorten

Lagrein

Ausbau/Vol.

Gärung in Stahltanks, Verfeinerung in Eichenfässern, 13,5%

Charakter

Der Lagrein Perl ist facettenreich und intensiv in der Nase und harmonisch am Gaumen. Mit seiner leuchtenden Farbe und den fruchtigen Aromen, der Komplexität und der Weichheit der Tannine passt der Lagrein Perl gut zu kräftigen Fleischgerichten.