



## ASTORIA WINTER SPECIAL



### NÜSSLISALAT

Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 13.50

### „RAPUNZEL-SALAT“

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen, Brotcroûtons und gehacktem Ei CHF 14.90

### „JÄGER-SALAT“

Nüsslisalat mit in Butter sautierten Champignons und Kräutern CHF 14.90

### KAROTTENSUPPE „GINGEMBRE“

Hausgemachte Karottensuppe mit frischem Ingwer und Sahnehäubchen CHF 13.50

### MOULES MARINIÈRES

Miesmuscheln (NL) mit Schalotten, Knoblauch, Weisswein, Gemüsestreifen, Tomate, italienischer Petersilie und Parisette

als Vorspeise	CHF	19.50
als Hauptspeise	CHF	29.50

Portion Pommes Frites CHF 6.50

### GNOCCHI „NORMANDIE“

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Weissweinrahmsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen (CH), frischen Kräutern, Apfelwürfeli und einem Schuss Calvados

kleinere Portion	CHF	26.80
als Hauptspeise	CHF	32.50

### PENNE „MARE MIO“

Penne mit gebratenen Black-Tiger Riesencrevetten an pikanter Tomatenrahmsauce und Sherryspritzer

kleinere Portion	CHF	25.80
als Hauptspeise	CHF	31.30

## KALBSSTEAK IN VARIATIONEN

Gebratenes Kalbssteak 180gr vom Nierstück (CH) mit Pommes Frites und Marktgemüse

mit Kräuterbutter	CHF	42.50
an grüner Pfeffersauce	CHF	43.50
an Morchelrahmsauce	CHF	44.50

## REHSCHNITZEL VOM GRILL

Grillierte Rehschnitzel 180gr (AT) an Preiselbeerrahmsauce mit Schupfnudeln und Marktgemüse

CHF 43.50

## ASTORIA WINTER-WEINE

### Weisswein

Schweiz, Genf

<b>Pont des soupirs blanc – Viognier, Domaine du paradis 2021/2022</b>	10 cl	CHF	7.30
	75 cl	CHF	48.50

Traubensorten Viognier

Ausbau/Vol. 60 % in Edelstahltanks, 40 % in Eichenfässern

Charakter Der Viognier hat etwas " Côtes du Rhône" an sich! Mit seinen Aromen von Pfirsich, Aprikose und weissen Blüten, seinem reichen und berauschenden Mund voller Früchte und Blumen schafft er es, für einen winzigen Moment alles andere um ihn herum vergessen zu lassen. Lässt sich hervorragend mit Safranfisch, Käse und sogar Desserts zu kombinieren.

### Rotwein

Schweiz, Genf

<b>Zinfandel - Domaine du paradis</b>	<b>2018</b>	10 cl	CHF	7.90
		75 cl	CHF	53.00
		150 cl	CHF	106.00

Traubensorten Zinfandel

Ausbau/Vol. 20% in amerikanischen Fässern / 80% in Edelstahltanks; 13.6%

Charakter Dieser Zinfandel drückt sich durch seine purpurne und violette Färbung und seine weihnachtlichen Absichten gut aus. Vanille, Schokolade, Zimt und schwarze Früchte teilen sich die Hauptrolle in dieser farbenfrohen Show! Er ist ein himmlischer Begleiter zu süß-sauren Gerichten sowie zu allen würzigen Speisen.