



Frühlingsfrischer Spargel im Belvoirpark Spring-fresh asparagus in Belvoirpark

VORSPEISEN • STARTERS

<i>Spargel Salat • Asparagus salad</i>	17.00
Mit grünem und weissem Spargel, Radieschen an Limetten Vinaigrette Bioei und Portulak wahlweise mit Rohschinken	
With green and white asparagus, radishes with lime vinaigrette organic egg and purslane optionally with raw ham	+7.00
 <i>Mouse vom Spargel • Mouse from asparagus</i>	22.00
Mit gebeiztem Wild Lachs, Frischkäse, fermentierte weisse Spargelspitzen und Lachsrogen	
With pickled wild salmon, cream cheese, fermented white asparagus tips and salmon roe	

SUPPE • SOUP

<i>Spargelcremesuppe • Cream of asparagus soup</i>	12.00
Mit Hollondaise Haube	
With hollondaise topping	

Hauptgänge • MAIN COURSES

<i>Portion Spargel • Portion of asparagus</i>	25.00
Mit neue Kartoffel, an Sauce Hollondaise oder geklärte Butter	
With new potatoes, with hollondaise sauce or clarified butter	
Mit Kalbssteak 180g • With veal steak 180g	53.00
Mit Rindsfilet 160g • With beef fillet 160g	51.00
Mit Lachs • With salmon	41.00
Mit Schinken 100g • With ham 100g	38.00
 <i>Zicklein • Young goat</i>	56.00
Im Kräutercrêpesmantel mit Spargelkartoffel Ragout und Thymianjus	
In a herb crêpe coating with asparagus potato ragout and thyme jus	

VEGETARISCH • VEGETARIAN

<i>Hausgemachte Spargel-Bärlauchravioli • Homemade asparagus and wild garlic ravioli</i>	39.00
Mit getrockneten Tomaten und gehobelten Sbrinz Käse	
With dried tomatoes and sliced Sbrinz cheese	