



VORSPEISEN

**Vorspeise** 8.50  
 aus dem Lunch-Menü

**Chèvre chaud** 18.50/28.-  
 Bärlauchbrot • sanft gegarte  
 Radiesli • Pekannüsse • junger  
 Salat • Apfel-Feigensenf

**Rindstatar** 25.-/39.-  
 "Helvetia"  
 vom Omoso Jungrind • Belper  
 Knolle • gepickelte  
 Tropeazwiebel  
 Züri Frites oder Toast

**Flusskrebsscocktail** 25.-  
 Birnenschnitze • Datteln  
 Mesclunsalat

SALATE / SUPPE

**Bunter Blattsalat** 14.-  
 Hausdressing

**Lattich Salat** 16.-  
 Rhabarber • Alpsteincoppa  
 Grünerbsensauce • Erbsen

**Tagessuppe** 8.50  
 aus dem Lunch-Menü

Bezüglich Allergenen und  
 Unverträglichkeiten  
 informieren Sie unsere  
 Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.  
 MWST.

LUNCH-MENÜS

**Waldorfsalat**  
 Trockenfleisch • geröstete  
 Baumnüsse • Joghurt-  
 Sauerrahmdressing  
 oder

**Safran-Fenchelsuppe**  
 Tomatenpesto

Menu I

**Zürcher Geschnetzeltes**  
 Kalbfleisch • Butterrösti  
 42.-

Menu II

**Spargelravioli**  
 Salbei-Nussbutter • Parmesan  
 32.-

Menu III

**Morchel-Pastetli**  
 Perlchampignons • junger  
 Spinat • Champagner-Velouté  
 36.-

HAUPTGÄNGE

**Hackbraten "Helvetia"** 42.-  
 Kartoffelstock • Pilze  
 Speck • Kalbsjus

**Wiener Schnitzel** 52.-  
 Kalbfleisch • Kartoffelsalat  
 mit Bärlauch • Preiselbeeren

**Gehacktes vom Rind** 28.-  
 Hörnli • Apfelmus  
 Parmesan

**Filet von der Bio** 44.-  
**Bach- und Lachsforelle**  
**im Thai-Chörbli**  
 Barba di Frate • Cedri-  
 Zitronenrisotto  
 Frittierte Artischocke  
 Basilikum-Minzöl

**Trofie al Genovese** 28.-  
 Grüne Bohnen  
 Kartoffelwürfel • Pinienkerne  
 Ligurischer Basilikum

DESSERTS

**Erdbeermeringue** 15.-  
 Erdbeeren • Weinschaumcreme  
 Holunderblüten-  
 Vollmilchquarkglacé

**Farina-Bona** 16.-  
**Joghurtmousse**  
 Kokoskaramel • Mango  
 getrocknete Himbeeren

**Glacé und Sorbets**  
 Vanille • Schoggi • Himbeer  
 Mango 5.-/Kugel

**Tagesdessert** 9.-

Wir verwenden:

**Rindfleisch** für das Tatar und  
 Flanksteak von Jumi aus Boll

**Kalbfleisch** für das Zürcher  
 Geschnetzelte von der  
 Metzgerei Rust aus St. Johann

**Forellen** aus der Bio Zucht der  
 Familie Glauser aus Bachs

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel  
 Forelle: CH // Tuna: Fangzone  
 Pazifik // Flusskrebse: CHN

KUNST  
 IM HELVETIA

Die "Helvti" versteht  
 zeitgenössische Kunst als Teil  
 ihrer DNA und lädt auf  
 Entdeckungstour ein:



## STARTERS

**Starter** 8.50  
from the lunch menu

**Goat's cheese** 18.50/28.-  
Wild garlic bread • gently  
cooked radishes Pecan nuts  
young salad

**Beef tatar** 25.-/39.-  
"Helvetia"  
Omoso beef • Belper Knolle  
(cheese) • pickled Tropea  
Onion • French fries or toast

**Crayfish cocktail** 25.-  
Pear slices • dates • mesclun  
salad

## SALADS / SOUP

**Mixed leaves salad** 14.-  
Housedressing • croûtons

**Lettuce salad** 16.-  
Rhubarb • Coppa • green pea  
sauce • peas

**Soup of the day** 8.50  
from the lunch menu

Our staff will be happy to  
inform you about any  
intolerances and allergies.

All prices in CHF incl. VAT

## LUNCH-MENUS

**Waldorf salad**  
Dried meat • roasted tree nuts  
yogurt-sourcream dressing

or

**Saffron-fennel soup**  
Tomato pesto

### Menu I

**Veal Zurich style**  
Potato roesti  
42.-

### Menu II

**Asparagus ravioli**  
Sage-nutbutter • Parmesan  
32.-

### Menu III

**Morrel patty**  
Pearl mushrooms • young  
spinach • champagne velouté  
36.-

## MAIN COURSES

**Meat loaf "Helvetia"** 42.-  
Mashed potatoes • mushrooms  
bacon • veal gravy

**Wiener Schnitzel** 52.-  
Veal • potato salad with wild  
garlic • cranberries

**Ground beef sauce** 28.-  
Elbow macaroni • apple puree  
parmesan

**Organic fillet of river  
and salmon trout  
in a Thai basket** 44.-  
Barilla plant • Cedri-lemon  
risotto • fried artichoke  
basil mint oil

**Trofie pasta al Genovese** 28.-  
Green beans • potatoe cubes  
roasted pine nuts • Ligurian  
basil

## DESSERTS

**Strawberry meringue** 15.-  
Strawberries • wine foam  
cream • Elderflower-full milk  
quark ice cream

**Farina-Bona** 16.-  
Jogurt mousse  
coconut caramel • mango  
dried raspberries

**Ice cream and sorbet**  
Vanilla • chocolate • raspberry  
mango 5.-/scoop

**Dessert of the day** 9.-

### We use:

**Beef** for tatar and flanksteak  
from Jumi from Boll

**Veal** for our Veal Zurich style  
from Butcher Rust from St.  
Johann

**Trouts** from the organic trout  
farm of family Glauser from  
Bachs

### Declaration:

Beef, pork, veal, poultry,  
trout: CHE // Tuna: catch zone  
pacific // crayfish:CHN

### ART AT HELVETIA

The "Helvti" understands  
contemporary art as a part of  
its DNA and invites you on a  
discovery tour:

