

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  
 Meschlunsalat

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

**Gegarter Daikonrettich**  
 Japanische Mayonnaise  
 Friséesalat  
 oder

**Brokkolicremesuppe**  
 Geröstete Mandeln  
 Dinkelbrotdcroûtons

Menu I

**Tom Kha Gai - Kokossuppe**  
 Maispouardenbrust • Jasminreis  
 Zitronengras • Galangal  
 Koriandergras  
 Kaffir • Wolkenohrpilze  
 36.-

Menu II

**Hausgemachte Chässpätzli**  
 Karamellisierte Apfelspalten  
 Apfelmus • Zwiebelschwitze  
 32.-

Menu III

**Morchel-Pastetli**  
 Perlichampignons • 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-  
 Vollmilchquarglgacé

**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**

**Daikon radish**  
 Japanese mayonnaise • frisée  
 lettuce  
 or  
**Broccoli cream soup**  
 Roasted almonds • Croûtons

**Menu I**

**Tom Kha Gai - Coconut soup**  
 Corn fed chicken • rice • lemon  
 grass • galangal • coriander •  
 kaffir • mushrooms  
 36.-

**Menu II**

**Homemade spaetzle**  
 Caramelized apple cuts • apple  
 puree • onion roux  
 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:

