

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

Chicoréesalat
Granatapfelkerne • "Mürgu"
Blauschimmelkäse
oder
Kohlrabisuppe
Peterli

Menu I
Siedfleisch vom
Toggenburger Rind
Meerrettichrahmsauce
gerösteter Markknochen
Krautstiel • Kartoffelstampf
36.-

Menu II
Spargelrisotto
Geröstete Mandeln
Spargelsprossen
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
Käse

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

Endive salad
Pomegranate seeds
"Mürgu" blue cheese
or

Kohlrabi soup
Parsley

Menu I

**Boiled meat from
Toggenburg beef**
Horseradish cream sauce
roasted marrow bone • Swiss
chard • mashed potatoes
36.-

Menu II

Asparagus risotto
Roasted almonds
asparagus sprouts
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
cheese

**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:

