

VORSPEISEN

Tuna Tataki 24.50
Thai-Papayasalat • Tom Yam
Mayonnaise

Chèvre chaud 18.50 /28.-
Hausgemachtes Tomaten-
Rosmarinfocaccia • sanft
gegarte Radiesli • Pekannüsse
junger Salat
Apfel-Feigensenf

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

SALATE / SUPPEN

Bunter Blattsalat 14.-
Hausdressing • Croûtons

Frühlingssalat 16.-
Grüne und weisse Spargeln
Thurgauer Rapskerne

Tagessuppe 14.50

Spargelcremesuppe 16.-
Mascarpone
Kräutergriessnocken

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten
informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.

Tafelspitz

Cremespinat • Röstkartoffeln
Apfelkren • Schnittlauchsauce
geröstete Markscheibe

48.-

HAUPTGÄNGE

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

Wiener Schnitzel 52.-
Kalbfleisch • Kartoffel-Gurken-
salat mit Joghurt • Preiselbeeren

Zürcher Geschnetzeltes 54.-
Kalbfleisch • Butterrösti

Filet von der Bio 44.-
**Bach- und Lachsforelle im Thai-
Chörbli**
Mönchsbar • Cedri-
Zitronenrisotto
Frittierte Artischocken Basilikum-
Minzöl

Morchel-Pastetli 42.-
Perlchampignons • junger Spinat
Champagner-Velouté

Trofie al Genovese 34.-
Grüne Bohnen
Kartoffelwürfel • geröstete
Pinienerkerne • Ligurischer
Basilikum

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

DESSERTS

Erdbeermeringue 15.-
Erdbeeren • Weinschaumcreme
Holunderblüten-
Vollmilchquarkglacé

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

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

Warmer Kaiserschmarrn 19.-
Mandeln • beschwipster
Zwetschgenröster
hausgemachte Tahiti-
Vanilleglacé
(20 Min.)

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 (MSC) //
Flusskrebse:CHN

KUNST
IN DER HELVETIA

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



STARTERS

Tuna Tataki 24.50
Thai-Papaya salad • Tom Yam
mayonnaise

Goat's cheese 18.50/28.-
Homemade tomato and
rosemary focaccia • gently
cooked radishes • Pecan nuts
young salad • apple and fig
mustard

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

SALADS / SOUP

Mixed leaves 14.-
Housedressing • croûtons

Spring salad 16.-
Green and white asparagus
rapeseeds from Thurgau

Asparagus cream soup 16.-
Mascarpone • herb semolina
dumplings

Soup of the day 14.50

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

**Tafelspitz
boiled beef**

Cream spinach • mountain potatoes
apple horseradish • chive sauce
roasted bone marrow

48.-

MAIN COURSES

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

Wiener Schnitzel 52.-
Veal • potato and cucumber
salad with yoghurt • cranberries

Sliced veal "Zurich style" 54.-
Veal • butter roesti

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

Morrel patty 42.-
Pearl mushrooms • young
spinach • champagne velouté

Trofie al Genovese 34.-
Green beans • potatoe cubes
roasted pine nuts • Ligurian basil

All prices in CHF and incl. VAT.

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

Kaiserschmarrn 19.-
Almonds • typsy plum
compote • homemade Tahiti
vanilla ice cream
(20 min.)

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:

