



VORSPEISEN

Vorspeise 8.50
 aus dem Lunch-Menü

Chèvre chaud 18.50 /28.-
 Hausgemachtes Tomaten-
 Rosmarinfoccacia • 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

Frühlingssalat 16.-
 Grüne und weisse Spargeln
 Thurgauer Rapskerne

Tagessuppe 8.50
 aus dem Lunch-Menü

Bezüglich Allergenen und
 Unverträglichkeiten
 informieren Sie unsere
 Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.
 MWST.

LUNCH-MENÜS

Gemüsetatar
 auf geröstetem Dinkelbrot
 Hüttenkäse
 oder
Linsensuppe
 Bio-Zitrone

Menu I
Albondigas en Salsa
 Spanische Hackbällchen in
 würziger Tomatensauce
 Safran-Erbсенreis • Aubergine
 36.-

Menu II
Veltliner Pizzoccheri
 Wirz • Spinat • Kartoffelwürfel
 Fontinakäse • Zwiebel-
 Salbeischmelze
 32.-

Menu III
Morchel-Pastetli
 Perlchampignons • junger
 Spinat • Champagner-Velouté
 36.-

HAUPTGÄNGE

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

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

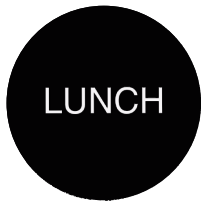
Deklaration:

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.-
 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

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

SALADS / SOUP

Mixed leaves salad 14.-
 Housedressing • croûtons

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

Soup of the day 8.50
 from the lunch menu

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

LUNCH-MENUS

Vegetable tatare
 on toasted spelt bread
 cottage cheese
 or
Lentil soup
 Organic lemon

Menu I
"Albondigas en salsa"
 Spanish meatballs in a spicy
 tomato sauce • saffron-pea rice
 eggplant
 36.-

Menu II
"Veltliner Pizzoccheri"
 Buckwheat pasta • savoy
 cabbage • spinach
 potato cubes • fontina cheese
 onion-sage melt
 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 and cucumber
 salad with yoghurt • 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:

