

## VORSPEISEN

**Vorspeise** 8.50  
aus dem Lunch-Menü

**Chèvre chaud** 18.50 / 28.-  
**im Blätterteigpastetli**  
Blattsalat • Apfelchutney

**Omoso-Rindstatar** 28.- / 39.-  
Pickles • Toast oder  
Pommes Frites

**Flusskrebsscocktail** 25.-  
Birnschnitze • Datteln  
Mesclunssalat

**Burrata** 23.50  
Lauwarmer Spargel  
Bärlauchvinaigrette

## SALATE / SUPPE

**Bunter Frühlingssalat** 19.-  
Radiesli • Frühlingszwiebeln  
Spargel • Sbrinz • Haselnüsse

**Blattsalat** 16.-  
Frische Kräuter • Sprossen  
Croûtons • Hausdressing

**Tagessuppe** 8.50  
aus dem Lunch-Menü

Bezüglich Allergenen und  
Unverträglichkeiten  
informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.  
MWST.

## LUNCH-MENÜS

**Gerösteter Spitzkohlsalat**  
Miso • Gartenkresse  
oder

**Gazpacho**  
Croûtons • Schnittlauch

### Menu I

**Kalt aufgeschnittenes  
Kalbssiedfleisch**  
Salsa verde • mediterranes  
Ofengemüse • Röstkartoffeln  
40.-

### Menu II

**Casarecce  
mit Zitronensauce**  
Spargel • Cherrytomaten  
Erbsen  
35.-

### Menu III

**Auberginen-Parmigiana**  
Schlossberger Crumble  
Bärlauchpesto  
34.-

## HAUPTGÄNGE

**Hausgemachter Hackbraten  
"Helvetia"** 42.-  
Kartoffelstock • Champignons  
Speck • Kalbsjus

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

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

**Wolfsbarschfilet** 47.-  
Weisser Camargueris • grüner  
Spargel • Frühlingszwiebeln  
rote Currysauce

**Kräuter-Perlcouscous** 35.-  
Spargel • confierte  
Cherrytomaten • Erbsensauce

## DESSERTS

**Bolivia-Schoggimousse** 16.-  
Doppelrahm

**Crème brûlée** 15.-  
Rum-Zwetschgen

**Glacé und Sorbets** 5.- / Kugel  
**von der Confiserie Freytag**  
Vanille • Maracaibo-Schoggi  
Himbeer • Mango •  
Salzkaramell

**Tagesdessert** 9.-

### Wir verwenden:

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

**Kalbfleisch** für das Zürcher  
Geschnetzelte und **Rindfleisch**  
und **Kalbfleisch** für den  
Hackbraten von der Metzgerei  
Rust aus St. Johann

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

### Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,  
Forelle: CH / Wolfsbarsch: GR  
Flusskrebse: CN / Brot: CH

### KUNST IN DER HELVETIA

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

