

VORSPEISEN

Vorspeise 8.50
aus dem Lunch-Menü

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Tomaten-Pfirsichsalat
Rucola

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

Flusskrebsscocktail 25.-
Birnschnitze • Datteln
Mesclunsalat

SALAT / SUPPE

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-MENUS

Perlcouscous Salat
Rauchlachsstreifen
Gurken • Dill
oder

Gazpacho
Frühlingszwiebeln
Pinienkerne

Menu I
Caesar Salat
gebratene Alpstein
Pouletbrust
Parmesan • Croûtons
39.-

Menu II
Kartoffelgnocchi
Frischkäsesauce • Peperoni
Zucchini • Champignons
35.-

Menu III
Burrata
Brotsalat • Sommergemüse
Tomaten-Limettdressing
32.-

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

Lachsforellenfilet 46.-
Süsskartoffelstampf
gerösteter Blumenkohl mit
Peperoncini • Salsa Verde

Ratatouille 34.-
Weisse Bohnen • Kartoffelchips
Knoblibrot

DESSERTS

Affogato al caffè 9.50

Millefeuille 17.-
Mascarponecreme
frische Erdbeeren
Basilikum-Limettenorbet

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
Flusskrebse: CN / Brot: CH
Rauchlachs: NOR

KUNST IN DER HELVETIA

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

