

VORSPEISEN

Vorspeise 8.50
aus dem Lunch-Menü

Chèvre chaud 19.50 / 29.-
Rucola-Rotkabissalat
Aprikosenchutney • Brioche

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

Flusskrebsscocktail 25.-
Birnenschnitze • 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

Nüsslissalat
gehacktes Ei
Speck • Kürbiskerne

oder

Französische Zwiebelsuppe
Croûtons • Gruyère

Menu I

Kalbsschulterbraten
Thymianjus • Kartoffelgratin
Rüebli-Lauchgemüse
42.-

Menu II

Spaghetti mit Miesmuscheln
Knoblauch
Petersilie • Noilly Prat
36.-

Menu III

«Wild ohni Wild»
Spätzli • Pilzrahmragout
Rotkraut • Marroni
Rosenkohl
36.-

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 47.-
Kürbis-Kartoffelstock
Wirsing • Cidresauce

DESSERTS

Affogato al caffè 9.50

Marronikuchen 17.-
Sauerrahmglace
karamellisierte Feige

Glace und Sorbets 5.-/Kugel
von der Coniserie Freytag
Vanille • Maracaibo-Schoggi
Himbeer • Mango
Salzkaramell

Pistazien Crème brûlée 15.-
Kumquatkompott

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 von
Bachserfisch aus Bachs

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,
Forelle, Brot: CH
Reh: DE / Flusskrebse: CN

KUNST IN DER HELVETIA

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

