

VORSPEISEN

Vorspeise 8.50
aus dem Lunch-Menü

.....
Chèvre chaud 18.50 /28.-
im Blätterteigpastetli
Blattsalat • Nektarinen-
chutney

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

.....
Flusskrebsscocktail 25.-
Birnenschnitze • Datteln
Mesclunsalat

SALATE / 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-MENÜS

Randen-Apfelsalat
Karamellisierte Trauben
oder

Lauchcrèmesuppe
Gratiniert mit Käse

Menu I
Kalbsblankett
Karotten-Kartoffelstampf
Broccoletti

42.-

Menu II
Quark-Pizokel
Mangold • Bergkäse

35.-

Menu III
Saisonaler Gemüsesalat
Burrata • geröstete Brotwürfel
Tomaten-Limettdressing

32.-

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Hackbraten
“Helvetia” 42.-
Kartoffelstock • Pilze
Speck • Kalbsjus

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

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

.....
Gebratene
Bio-Forellenfilets 46.-
Eierschwämmli • Lauch
Camargueris • Senfkörner-
Dillsauce

.....
Ratatouille 34.-
Knusprige Polenta • Taleggio

DESSERTS

Bolivia-Schoggimousse 16.-
Doppelrahm

.....
Weisses Schokoladen-
Panna Cotta 15.-
Passionsfrucht

.....
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,
Lamm, Forelle: CH
Pulpo: ESP // Flusskrebs: CHN
Brot: CH

KUNST IN DER 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.-
in a puff pastry patty
Mixed leaves • nectarine
chutney

Omoso beef tatar 28.-/39.-
Pickles • French fries
or toast

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

SALADS / SOUP

Mixed Leaves 16.-
Fresh herbs • sprouts
croûtons • house dressing

Soup of the day 8.50
from the lunch menu

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

All prices in CHF incl. VAT

LUNCH-MENUS

Beetroot-apple salad
Caramelized grapes
or
Leek cream soup
Gratinated with cheese

Menu I
Veal blanquette
Carrot-potato mash
broccoletti
42.-

Menu II
"Quark Pizokel"
traditional swiss
curd-cheese dumplings
swiss chard • mountain cheese
35.-

Menu III
Seasonal vegetable salad
Burrata • roasted bread cubes
tomato-lime dressing
32.-

MAIN COURSES

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

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

Ground beef sauce 28.-
Elbow macaroni • apple puree
cheese

Pan-fried organic 46.-
trout fillets
Chanterelles • leek • Camargue
rice • mustard seed-dill sauce

Ratatouille 34.-
Crispy polenta • Taleggio
cheese

DESSERTS

Bolivia-chocolate mousse 16.-
Double cream

White chocolate 15.-
Panna Cotta
Passion fruit

Ice cream 5.-/scoop
and sorbets
Vanilla • Maracaibo chocolate
raspberry • mango • salted
caramel

Dessert of the day 9.-

We use:

Beef for Tatar from Jumi from
Boll

Veal for our Veal Zurich style &
Beef and **Veal** for our meat loaf
from Butcher Rust from St.
Johann

Trouts from the organic trout
farm of family Glauser from
Bachs

Declaration:

Beef, pork, veal, poultry, lamb,
trout: CH
Octopus: ESP // Crayfish: CHN
Bread: CH

ART AT HELVETIA

"Helvti" understands
contemporary art as a part of
its DNA and invites you on a
discovery tour:

