

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
Mesclunssalat

SALATE / SUPPE

Bunter Herbstsalat 19.-
gebratene Steinpilze
Kürbis • Kerne • Feigen-
Senfdressing

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

Brotsalat
Gurke • Peperoni
Tomaten-Limettendressing
oder

Maiscrèmesuppe
Kräuterstreusel
Schwarzkümmelöl

Menu I
Kalbsragout
Madeirasauce • Safranreis
Ofen-Fenchel
38.-

Menu II
Kartoffelgnocchi
Kürbissauce
Chinakohl • Preiselbeeren
34.-

Menu III
“Wild ohni Wild”
Quarkspätzli • Rotkraut
Maroni • Pilzragout
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

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

Rotkraut-Risotto 34.-
Buche de Lucay Ziegenkäse
Nüsslisalat • Haselnüsse

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
Reh, Wildschwein, Hirsch: DE
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

Autumn salad 19.-
Sautéed porcini mushrooms
pumpkin • seeds • fig-mustard
dressing

.....
Mixed Leaves 16.-
Fresh herbs • sprouts croûtons
housedressing

.....
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

Bread salad
Cucumber • bell pepper
tomato-lime dressing
or
Sweet corn cream soup
Herb crumble • black cumin oil

Menu I
Veal ragout
Madeira sauce • saffron rice
oven-baked fennel
38.-

Menu II
Potato gnocchi
Pumpkin sauce
chinese cabbage • cranberries
34.-

Menu III
"Game without game"
Quark spaetzle
red cabbage • chestnuts
mushroom ragout
34.-

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
trout fillets 46.-
Camargue rice • leek
chanterelles
mustard seed-dill sauce

.....
Red cabbage risotto 34.-
Buche de Lucay goat's cheese
field salad • hazelnuts

DESSERTS

Bolivia-chocolate mousse 16.-
Double cream

.....
Crème brûlée 15.-
Rum-stewed plums

.....
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, trout:
CH
wild boar, venison, deer: DE
Bread: CH

ART AT HELVETIA

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

