HELVETIA



VORSPEISEN

Vorspeise 8.50 aus dem Lunch-Menü

Chèvre chaud 18.50 /28.im Blätterteigpastetli Blattsalat • Nektarinenchutney

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

Flusskrebscocktail 25.-Birnenschnitze • Datteln Mesclunsalat

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

Ofenkürbis

Muhammara • Mandeln

Tomaten-Kokoscrèmesuppe Gebackene Kichererbsen

Menu I Hirschgeschnetzeltes

Hausgemachte Kartoffelgnocchi Romanesco • Preiselbeeren Wildrahmsauce

39.-

Menu II Pappardelle

Sbrinz-Thymiansauce
Wirsing • Birne • HaseInüsse

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-Gurkensalat mit Joghurt Preiselbeeren

Gehacktes vom Rind 28.-Hörnli • Apfelmus Sbrinz

Gebratene
Bio-Forellenfilets 46.Camarguereis • Lauch
Eierschwämmli • SenfkörnerDillsauce

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:

