

VORSPEISEN

Vorspeise 8.50
aus dem Lunch-Menü

Chèvre chaud 18.50 / 28.-
im Blätterteigpastetli
Blattsalat • Apfelchutney

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

Flusskrebsscocktail 25.-
Birnenschnitze • Datteln
Mesclunssalat

SALATE / SUPPE

Nüsslisalat 19.-
Gebratene Apfelringe
Speck • Baumnüsse
Hausdressing

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

Rüebli – Orangensalat
Ingwer
oder

Rotkabiscrèmesuppe
Apfelbalsamico

Menu I

Rehgeschnetztes
Preiselbeer – Rahmsauce
Tagliatelle • Sellerie –
Apfelgemüse
38.-

Menu II

Gratinierte Griessgnocchi
Tomatensauce
Champignons • Lauch
33.-

Menu III

Vegetarische Capuns
Schwellbrunner Bergkäse
Röstzwiebeln
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

Bio Lachsforellenfilet 46.-
Pommes Dauphine • Birne
Rahmsauerkraut

Veganes 34.-
Kürbis-Kokosragout
Albula Bergkartoffeln
Kichererbsen • Federkohl

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
Geschnetztes 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:

Reh: DE & AUT
Rind, Schwein, Kalb, Geflügel,
Forelle: CH
Jakobsmuscheln: JPN
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 • apple-chutney

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

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

SALADS / SOUP

Lamb's lettuce salad 19.-
Fried apple rings • bacon
walnuts • house dressing

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

Carrot-orange salad
Ginger
or
Red cabbage cream soup
Apple balsamic vinegar

Menu I
Sliced Venison
Lingonberry cream sauce
tagliatelle
celery and apple vegetables
38.-

Menu II
Gratinated semolina Gnocchi
Tomato sauce
champignons • leek
33.-

Menu III
Vegetarian Capuns
Schwellbrunn mountain cheese
crispy onions
36.-

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

Organic salmon trout 46.-
fillet
Pommes dauphine • pear
creamy sauerkraut

Vegan pumpkin- 34.-
coconut ragout
Albula mountain potatoes
chickpeas • kale

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:

Venison: DE & AUT
Beef, pork, veal, poultry, trout:
CH
Coquilles St. Jacques: JPN
Bread: CH

ART AT HELVETIA

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

