

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

SAISONGERICHTE SEASONAL DISHES	Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons und Speck <i>Field salad with egg, bread croutons and bacon</i>	15.00
	Hausgemachte Wildterrine mit Gerstentatar und Preiselbeeren <i>Homemade game terrine with barley tatar and cranberries</i>	24.50
	Steinpilzsuppe mit Thymianöl und Pumpernickelcrumble <i>Porcino mushroom soup with thyme oil and pumpernickel crumble</i>	16.50
	Gebackener Kürbis mit Chili-Ahornsirup und Erbsenpüree Mit Jakobsmuscheln <i>Baked pumpkin with chili-maple-syrup and pea puree</i> <i>With scallops</i>	18.50 25.50
	Kalbshacktätschli mit Blätterteigkissen, Waldpilzen, Karotten, Erbsen und Milken Vegetarisch ohne Kalbshacktätschli <i>Veal steaks</i> <i>With puff pillow, forest mushrooms, carrots, peas and sweetbreads</i> <i>Vegetarian version without veal steaks</i>	38.00 28.00
	Rehgeschnetzeltes mit Quarkspätzli, Rotkraut, Maroni und Birne <i>Sliced deer with quark spaetzle, red cabbage, chestnuts and pear</i>	44.50
	Gebratenes Lachsfilet mit Fregola Sarda, Wirsing und Kräuteröl <i>Fillet of salmon with fregola sarda pasta, savoy cabbage and herb oil</i>	40.50

Alle Preise verstehen sich in CHF & inklusive 7.7% MwSt.
All prices are in CHF & including 7.7% VAT.

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

VORSPEISEN STARTERS	Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kräutern <i>Mixed leaves with sprouts and herbs</i>	10.50
	Geschmorte Randen mit Spinat, Fetakäse und Orangenbalsamico <i>Braised beetroots with spinach, feta cheese and orange balsamic vinegar</i>	16.50
	Chèvre chaud mit Frisée-Salat, Speck, Akazienhonig und Trüffelöl grosse Portion <i>Goat's cheese with frisée lettuce, bacon, honey and truffle oil</i> Large portion	16.50 25.50
ENTREMETS ENTREMETS	Kalbfleischravioli oder vegetarische Ravioli mit getrockneten Tomaten und Salbeibutter <i>Veal ravioli or vegetarian ravioli with dried tomatoes and sage butter</i>	34.00
	Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	10.50
	Rindstatar „Helvetia“ mit Züri Frites oder Toast grosse Portion mit rohem Eigelb <i>Tatar of beef with French fries or toasted bread</i> large portion with raw egg yolk	25.00 39.00

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

KLASSIKER
CLASSICS

Hackbraten «Helvetia» mit Kartoffelstock, Pilzen, Speck und Kalbsjus <i>Meat loaf «Helvetia» with mashed potatoes, mushrooms, bacon and gravy</i>	38.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Wienerschnitzel of veal with potato cucumber salad</i>	46.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti, mit oder ohne Nierli <i>Sliced veal «Zurich style» with roesti, served with or without kidneys</i>	44.00
Black Angus Rindsfilet mit Safranrisotto und Ofengemüse <i>Black Angus fillet of beef with saffron risotto and oven vegetables</i>	54.00
Filet vom Loup de mer mit Bohnen-Peperoni-Kräuter-Salat <i>Pan fried fillet of sea bass with French bean, bell pepper and herb salad</i>	49.00

VEGETARISCH
VEGERARIAN

Fregola Sarda mit Artischocken, Blattspinat und Strauchtomaten <i>Fregola sarda pasta with artichokes, leaf spinach and tomatoes</i>	26.50
Gebackener Kürbis mit Chili-Ahornsirup und Erbsenpüree <i>Baked pumpkin with chili-maple-syrup and pea puree</i>	28.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzen, Karotten und Erbsen <i>Puff pillow with forest mushrooms, carrots and peas</i>	28.00
Quarkspätzli mit Rotkraut, Maroni und Birne <i>Quark spaetzle with red cabbage, chestnuts and pear</i>	28.50
Vegetarische Ravioli mit getrockneten Tomaten und Salbeibutter <i>Vegetarian ravioli with dried tomatoes and sage butter</i>	34.00

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

DESSERTS DESSERTS	Schoggimousse <i>Chocolate mousse</i>	7.50
	Grosis Schoggikuchen mit Doppelrahm Mit Glacé <i>Grandmother's chocolate cake with double cream With ice cream</i>	10.50 15.50
	Affogato , Vanilleglacé mit Espresso <i>Affogato, vanilla ice cream with espresso</i>	8.50
	Bündner Nusstorten Trifle <i>Nut cake trifle from Grison</i>	10.50
GLACEN ICE CREAM	Vanille, Sauerrahm pro Kugel <i>Vanilla, sour cream per scoop</i>	5.00
SORBETS SHERBETS	Passionsfrucht, Schwarze Schokolade, Zitrone pro Kugel <i>Passion fruit, dark chocolate, lemon per scoop</i>	5.00
KÄSE CHEESE	Käsevariation Rolf Beeler, Maître Fromager <i>Selection of cheese by Rolf Beeler, Maître Fromager</i>	9.50

ALLERGENE
ALLERGENIC

Für Fragen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne zur Verfügung.
If you have any questions concerning ingredients in our dishes who may cause allergies or food intolerance, please feel free to contact a member of staff.

DEKLARATION
DECLARATION

Kalb: CH | Schwein, Pork: CH, IT, ESP | Geflügel: CH, F | Rind: CH, IT, ARG
Jakobsmuscheln: NL | Loup de mer: F | Lachs: IRL
Veal: CH | Pork: CH, IT, ESP | Poultry: CH, F | Beef: CH, IT, ARG | Scallops: NL | Sea bass: F | Salmon: IRL