

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

VORSPEISEN STARTERS	Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kräutern <i>Mixed leaves with sprouts and herbs</i>	10.50
	Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons und Speck <i>Field salad with egg, bread croutons and bacon</i>	15.00
	Chèvre chaud mit Frisée-Salat, Speck, Akazienhonig und Tüffelöl 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 38.00
Meat loaf «Helvetia» with mashed potatoes, mushrooms, bacon and gravy

Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat 46.00
Wienerschnitzel of veal with potato cucumber salad

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus 22.50
Ground beef sauce with Hörnli pasta and apple puree

Filet vom Loup de mer mit Bohnen-Peperoni-Kräuter-Salat 49.00
Pan fried fillet of sea bass with French bean, bell pepper and herb salad

VEGETARISCH
VEGERARIAN

Fregola Sarda mit Artischocken, Blattspinat und Strauchtomaten 26.50
Fregola sarda pasta with artichokes, leaf spinach and tomatoes

Vegetarische Ravioli mit getrockneten Tomaten und Salbeibutter 34.00
Vegetarian ravioli with dried tomatoes and sage butter

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

DESSERTS DESSERTS	Schoggimousse <i>Chocolate mousse</i>	7.50
	Grosis Schoggikuchen mit Doppelrahm Mit Glacé <i>Grandmothers 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