Restaurant Helvetia

«Helvetia» Spezialitäten

Über die Wintermonate ist unsere Küche an den Arbeitstagen
von 11.30 – 14.00 Uhr und abends von 18.00 – 21.30 Uhr geöffnet.

Kleines und Feines bereiten wir Ihnen von April bis Oktober durchgehend
von 11.30 bis 21.30 Uhr frisch zu. Ab 14.00 bis 18.00 Uhr mit einer kleinen Karte

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnisse aus dem Engelberger- und Muotathal. Ausser die Lammrückenfilets stammen aus Irland. Unsere Bauernbratwurst stammt vom Landwirtschaftsbetrieb Neualp, Eigenthal. Unsere Fische gehen der Vierwaldstätter-Seefischerei Nils Hofer ins Netz. Unsere geräucherten Lachsforellen stammen vom Spielhofer Forellenhof, Römerswil. Der Seesaibling stammt aus Schweizer Seen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.

Apéro

«Helvetia» Apéro Plättli
mit Rohschinken, Landrauchspeck, Pilatus Alp-Hobelkäse,
frischem Meerrettich, Essiggurken, Silberzwiebeln, Baumnüsse
Brot & Butter 26.00

Suppen & Salate

Klare Gemüsebouillon
mit dessen Würfeln & Kräutern 11.70

Grünerbsen-Rahmsuppe
mit frischer Minze 12.70

Bunter Blattsalat
mit Buttercroûtons 11.70

Gurken-Stangensellerie Kräutersalat
Zitronen-Agaven-Dressing 13.70

Gemischter Marktsalat
mit gekochtem Ei und Sprossen 14.70

Tartar-Variation

Gemüsetartar
Salatbouquet, Weissbrot-Toast

Vorspeise	17.00
Hauptgang	28.00

Innerschweizer Rindstatar
Brioche-Toast, Butter
mild, medium oder scharf

Vorspeise (75g)	25.00
Hauptgang (150g)	36.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.00

Hauptgerichte

Helvetiamarkt Bauernbratwurst «Neualp»
Rotwein-Zwiebelsauce, Risotto mit getrockneten Steinpilzen 29.00

Hacktätschli «Helvetia»
Thymianjus, glasierte Rüebli, Kartoffelstock 31.00

Wiener Schnitzel vom Kalb (250g)
Pommes frites, Marktgemüse, Preiselbeeren 42.00

Cordon bleu vom Kalb (300g)
mit Muotathaler Rohschinken und Nidwaldner Bratchäs
frisches Marktgemüse, Pommes frites 45.00

Knochengereiftes Rinds Entrecôte «Chez Nous» (200g)
mit Schaumbutter gratiniert, Pommes frites 47.00

Felchenknusperli vom Vierwaldstättersee im «Rathaus Bierteig»
mit Pommes frites oder gemischten Salaten, Sauce Tartar 36.50

Linsen-Gemüse-Bolognese auf Polentataler
veganes Crème fraîche auf Mandelbasis 29.00

Flammkuchen

Natur
Landrauchspeck, Pilatus Alp-Hobelkäse, Petersilie und Crème fraîche 25.00

Spinat
Spinat, Tomaten, Pilatus Alp-Hobelkäse und Crème fraîche 25.00

Lachsforelle
geräucherte Lachsforellenstreifen, Dill, Kapern, Zwiebeln und Crème fraîche 28.00

«Forestière»
Landrauchspeck, Pilatus Alp-Hobelkäse, Champignons und Crème fraîche 26.00

«Primavera»
Spargeln, Tomaten, Pilatus Alp-Hobelkäse und Crème fraîche 27.00

«Helvetia»
Rohschinken, Rucola, getrocknete Tomaten und Crème fraîche 28.00

Spezialitäten «Frühlingserwachen»

Vorspeisen

Spargelrahmsuppe
mit Oliven-Croûtons und Kerbelschaum 12.70

Frühlingssalat mit grünen Spargeln
mit jungem Spinat, Datterini-Tomaten, Bärlauch-Himbeervinaigrette 14.90

Bärlauch «Panna Cotta» mit mariniertem Frühlingssalat
zweierlei Spargelspitzen 18.50

Hauptgerichte

Lammrückenfilet mit Nusskruste
Neue Bratkartoffeln, zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise 43.50

Mediterranes Tagliata vom Rindsentrecôte
mit mariniertem Rucola, Pinienkerne und Parmesan
Neue Bratkartoffeln, zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise 46.00

Gebratener Seesaibling an Weisswein-Bärlauch-Sauce
Risotto mit Frühlingszwiebeln und Spargeln 42.50

Vegetarisch

Portion weisse Spargeln
Neue Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise Vorspeise 20.50
Hauptgang 28.50

Luzerner Wasserturm Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Spargelragout
an leichter Rahmsauce mit Frühlingskräutern und Trockenreis 32.50

Vegan

Orecchiette «Primavera»
mit Cherry-Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und Bärlauch Pesto 28.50

Dessert

Griessflammeri im Glas
mit Rhabarberkompott und Rahm 11.70