Speis & Trank

Deklaration

Z'morge
Unser «Helvetia» Z'morge mit Rösti und Speck servieren wir ab 9.00 bis 11.00 Uhr
(Sonn- & Feiertage 10.00 bis 12.00 Uhr).

Fleisch
Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnisse aus dem Engelberger- und Muotatal.

Fische
Unsere Felchen gehen in der Vierwaldstätter-Seefischerei Nils Hofer ins Netz.
Unsere geräucherten Lachsforellen stammen vom Spielhofer Forellenhof, Römerswil.

Glace
Unsere Bauernhof-Glace wird von der Bauernfamilie Vonarburg in Sempach mit frischer Milch vom eigenen Hof produziert.

VEGAN
GLUTENFREI

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

Abgabe alkoholischer Getränke
Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren;
Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.

Willkommen im Restaurant

Helvetia

Wir wissen, wo unsere Produkte herkommen. Befreundete Alp- und Bauernbetriebe, Fischer, Winzern, Brau- und Brennmeister und Lieferanten aus unmittelbarer Umgebung sind unsere direkten Partner. Unser nachhaltig hand- und (h)ausgesuchtes Angebot repräsentiert die ländlich-urbane Vielfalt der Schweiz, wo immer möglich jene der Zentralschweiz.

Tageskarte & Frühstück

Starten Sie beschwingt in den Tag mit einem «Helvetia» Z'morge mit Rösti, Speck und Spiegelei, krönen Sie Alltagsfreuden mit köstlichen Desserts oder einem knackigen Salat. Für die Apéro-Inszenierung haben wir für Sie einen besonderen Tipp: Unser «Helvetia» Plättli! Oder probieren Sie Flammenkuchen unter Freunden. Wir sind für Ihre Wünsche da.

ESSENSZEIT

Kleines und Feines bereiten wir Ihnen von April bis Oktober durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr frisch zu, wie auch das ganze Jahr am Wochenende und an Feiertagen.

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

Frühstück

BIS 11.00 UHR / SONN- & FEIERTAGE BIS 12.00 UHR

Buttergipfeli	1.90
Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee Buttergipfeli	5.90
Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee & ein Glas Orangenjus Buttergipfeli	7.50
Kleines Frühstück Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee & ein Glas Orangenjus Gipfeli & Brot, Butter & Konfitüre	15.70
«Helvetia» Z'morge Butterrösti knusprig gebraten mit Speck und Spiegelei Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee & ein Glas Orangenjus Gipfeli & Brot, Butter & Konfitüre	24.00

Gemüsebaubetrieb Hurni, Neuenkirch

Marcel und Sandra Hurni-Mäder bewirtschaften mit ihren drei Kindern ihre Gemüsekulturen in Neuenkirch. In der zweiten Generation produzieren sie sämtliche Früchte und Gemüse nach «Suisse Garantie», hauptsächlich verschiedene Salate, Tomaten, Gurken, zudem viele andere Gemüsesorten, Obst und Beerenarten. Hurnis haben ein Gespür für die optimalen Reifegrade ihrer Erzeugnisse und legen alles daran, diese stets zu garantieren.
Sie arbeiten mit pflanzlichen Nützlingen zur Schädlingsbekämpfung sowie mit gut ausgebildeten und motivierten Mitarbeitenden.

Suppen & Salate

Klare Gemüsebouillon
mit dessen Würfeln und Kräutern 11.70

Grünerbsen-Rahmsuppe
mit frischer Minze 12.70

Bunter Blattsalat
mit Buttercroûtons 11.70

Gurken-Stangensellerie Kräutersalat
Zitronen-Agaven-Dressing 13.70

Tagesgerichte

Gemischter Marktsalat		
mit gekochtem Ei und Sprossen	Vorspeise	14.70
	Hauptgang	25.00
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
Hacktätschli «Helvetia»		
Kartoffelstock, Thymianjus, glasierte Rüebli		31.00
Felchenknusperli vom Vierwaldstättersee im «Rathaus Bierteig»		
mit Pommes nature, Pommes frites		
oder mit gemischten Salaten, Sauce Tartar		36.50

Alp Unterlauelen, Eigenthal

Die Alp Unterlauelen (1061 m ü. M.) wird ganzjährig bewirtschaftet. Der Betrieb umfasst 26,9 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Andrea & Hansueli Keiser-Arnold halten auf ihrem Hof rund 15 Mutterkühe der Rasse Original Schweizer Braunvieh mit ihren Kälbern, drei Geissen mit Jungtieren, vier Yaks, zwei Esel und zwei Katzen. Im Sommer sömmern auf der angrenzenden Alp Oberlauelen (1330 m ü. M.) zusätzlich ca. 60 Rinder und Mutterkühe. Andrea & Hansueli Keiser-Arnold bewirtschaften die Alp Unterlauelen mit ihren drei Kinder und einem landwirtschaftlichen Mitarbeiter.

«Helvetia» Flammkuchen & Apéro Plättli

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

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

Lachsforelle
mit geräucherten Lachsforellenstreifen, Dill, Kapern, Zwiebeln
und Crème fraîche 28.00

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

«Helvetia»
mit Rohschinken, Rucola, getrockneten Tomaten
und Crème fraîche 28.00

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

Spielhofer Forellenhof, Römerswil

Die Familie Spielhofer hat sich seit 1982 der Forellenzucht verschrieben. Aufgrund ihrer artgerechten Aufzucht und Haltung, sorgfältiger Verarbeitung und Wertschätzung kann der Forellenhof Römserswil eine exzellente Qualität garantieren. In zwei schön angelegten Angelteichen ziehen sie Fischeier mit grosser Sorgfalt auf. Die tagesaktuell gefangenen Fische werden entsprechend den gesetzlichen Anforderungen des Tierschutzes und der Lebensmittelherstellung in der hauseigenen Metzgerei und Räucherei in Römerswil verarbeitet.

Bauernhof Adelwil, Sempach

David und Christina Vonarburg sind mit ihren beiden Kindern auf dem Bauernhof Adelwil in vierter Generation heimisch. Seit je her ist der Haupterwerb die Milchproduktion. Rund 70 Kühe liefern den besten Rohstoff für unsere Bauernhof-Glace. Sie besteht ausschliesslich aus Rahm und Milch von eigenen Kühen, ohne künstliche Aromastoffe. Auf traditionelle Weise werden Jogurt- und Rahmglace, sowie Sorbets mit regionalen Zutaten hergestellt. Saisonal frische, reife Früchte bestimmen die naturbelassenen Sorten. Eine solche Glace benötigt keine Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. Die aussergewöhnlich schmackhafte Bauernhof-Glace ist kompakter als herkömmliche Industrieglace. Das und ihre erfrischend-fruchtige Note machen den Genuss intensiver.

Süsses & Bauernhof-Glace aus der Region

Ach du liebe Süsse! Unsere hausgemachten Dessertkompositionen gewinnen dem Alltag ein Dolce far niente ab – und was für ein Gutes! Für unsere Bauernhof-Glace verwendet die Bauernfamilie Vonarburg in Sempach frische Milch vom eigenen Hof. Doch lieber Käse als Finale? Erlesene Dessertkäse kauft unser Küchenchef jeweils am Samstag auf dem «Helvetia-Markt» ein.

Fragen Sie nach unseren Saisondesserts!

Lauwarmer Schokoladenkuchen		8.00
	mit Schlagrahm	10.20
	mit Vanille Glace	14.80
Blätterteig Vanille Crèmeschnitte		
mit Schlagrahm		10.50
Rahmköpfli «à la mode du chef»		
mit Bergheuaroma und Mandel-Honig		11.50
Eiskaffee «Helvetia»	mit Schlagrahm	11.50
	mit Kirsch	13.50
Eisbecher «Helvetia»		
Himbeer- & Heidelbeer-Jogurt, Vanilleglace und Saisonbeeren		15.80
Dessertkäse vom «Helvetiamarkt»		
verschiedene Käsesorten garniert		16.00

Unsere Bauernhof-Glace Aromen

Rahmglace
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Pistazien, Grand-Marnier

Jogurtglace
Himbeer, Heidelbeer

Sorbets

Erdbeer, Zitrone	1 Kugel	4.60
	2 Kugeln	8.70
	3 Kugeln	12.80
	Rahmzuschlag	+2.20

Frappés

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Pistazien, Grand-Marnier	10.70

Affogato al caffè

Vanilleglace und Espresso	9.50
mit Amaretto*	+4.00

Luzerner «Rathaus Bier»

Das frisch gezapfte Rathaus Bier wird vom Luzerner Rathaus
in der Altstadt in die Neustadt zum «Helvetia» chauffiert.
Als ungefiltertes Bier gehört das Rathaus Bier zu den Naturtrüben,
auch Zwickelbier oder Kellerbier genannt. Lust auf mehr Hopfen?
Je nach Jahreszeit bieten wir Spezialbiere wie ein Weizenbier,
einen Weihnachtsbock oder ein Märzenbier.

Wohl bekomm's!

thaus Bier
Luzern
Rathaus Bier
Luzern
Rathaus Brauerei
LUZERN
uerei

Braumeister Reinhard Knispel

Reinhard Knispel braut seit der Gründung der Rathaus Brauerei 1998 das bekannte Luzerner «Rathaus Bier» – direkt an der beliebten Promenade im Arkadengeschoss des Luzerner Rathauses. Erlernt hat der Münchner sein Handwerk in einer mittelständischen Brauerei vor den Toren Münchens, verfeinert während seiner Gesellenzeit in verschiedenen Brauereien. Zur Meisterschaft brachte er seine Kunst an der Braumeisterschule Doemens in München. In der Rathaus Brauerei können in einem Brauprozess 1000 Liter Bier gebraut werden. Jährlich verlassen 1600 Hektoliter den Braukessel.

Luzerner «Rathaus Bier» im Offenausschank

«Rathaus Bier» Naturtrüb

Unser Hausbier ist unfiltriert – auch Zwickel- oder Kellerbier genannt. Leuchtend goldgelb, spritzig, mit leicht fruchtiger Hopfennote. Seine Rezenz und Leichtigkeit machen dieses Bier zur hellen Freude. 12 % Stammwürze, Vol. % 5.

Herrgöttli	2 dl	5.10
Seidel	3 dl	6.20
	5 dl	8.80

«Rathaus Bier» Spezial

Je nach Jahreszeit haben wir ein Spezialbier, wie zum Beispiel ein Weizenbier, einen Weihnachtsbock oder ein Märzenbier im Angebot. Erkundigen Sie sich doch bitte bei unseren Mitarbeitenden nach unserem aktuellen Spezialbier.

Sommelier Kelch	2.5 dl	6.10
Seidel oder Weizenglas	3 dl	6.70
	5 dl	9.30

«Pitcher» zum gemeinsam Geniessen

Bierkrug 1.5 Liter Rathaus Bier Naturtrüb	25.50
Bierkrug 1.5 Liter Rathaus Spezialbier	27.50

Fassanstich – für die grosse Runde!

Geniessen Sie Ihr «eigenes Bier» vom Holzfass

15 Liter Holzfass mit Rathaus Bier Naturtrüb (auf Vorbestellung)	190.00

Rathaus Bier & Kultur zu Hause geniessen

2 Liter Bierflasche zum Mitnehmen «über die Gasse»

Rathaus Bier Naturtrüb inklusive Flasche	36.00
Rathaus Spezialbier inklusive Flasche	38.00
mit praktischer Trag-Holzkiste zuzüglich	16.00

Nachfüllungen

2 Liter Rathaus Bier Naturtrüb	18.00
2 Liter Rathaus Spezialbier	20.00

15 Liter Holzfass Rathaus Bier Naturtrüb

mit Messing Spezial Hahn (auf Vorbestellung)	190.00*

*50% ist Depot und wird bei ordnungsgemässer Rückgabe zurückbezahlt.

Rathaus Biergläser für Zuhause

Sommelier Kelch	2.5 dl	8.50
Sauerland Seidel	3 dl	8.00
	5 dl	9.00
Weizenbier Linderhof	3 dl	8.00
	5 dl	9.00

Rathaus Bier
Luzern

Weine im Offenausschank

Weissweine

		1dl	70/75cl
LUZERN	*Riesling Silvaner* Rosenau AOC Weinbau Ottiger, Kastanienbaum	9.00	63.00
WALLIS	*Johannisberg «Promesse de Typicité»* Julien Fournier, AOC Valais	9.00	63.00
TESSIN	*Terre Alte Bianco* Gialdi Ticino DOC Bianco di Merlot	9.00	63.00
WAADT	*Dézaley Grand Cru «L'Arbalète»* Dézaley Grand Cru AOC	9.50	66.50

Prosecco

ITALIEN	*«Cüpli» Prosecco* Treviso DOC Veneto, Extra dry	9.00	63.00

Roséwein

FRANKREICH	*Whispering Angel* Château d'Esclans, Pays d'Oc	9.70	67.50

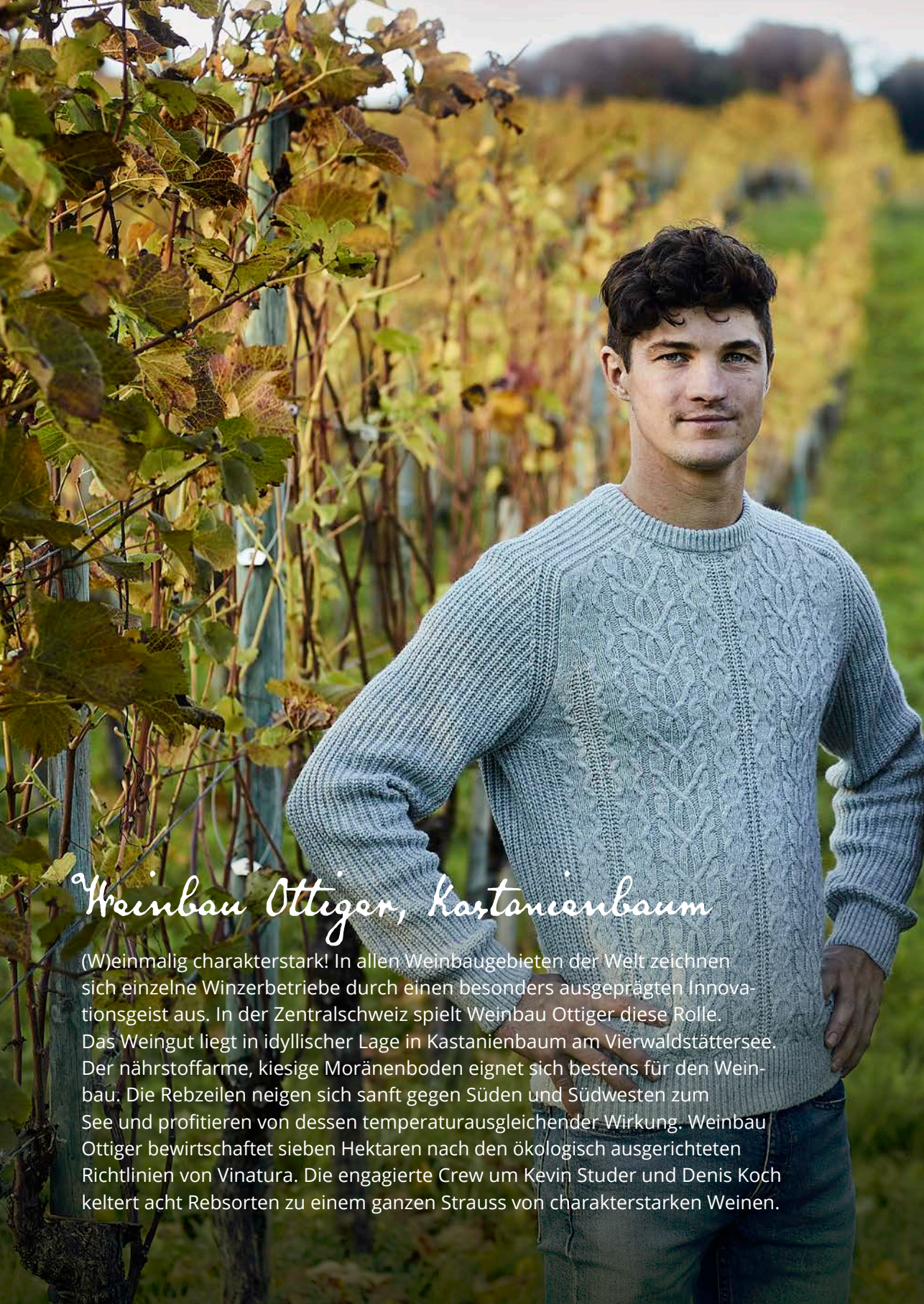
Rotweine

LUZERN	*Pinot Noir* Rosenau AOC Weinbau Ottiger, Kastanienbaum	9.00	63.00
WAADT & WALLIS	*In Exelsis Rouge* Charles Rolaz Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernet	9.50	66.50
TESSIN	*Vallombrosa Rosso* Carlo Tamborini Merlot Ticino DOC	9.70	67.50
ARGENTINIEN	*Dieter Meier's Ojo de Agua* Malbec	9.70	67.50

VIELSEITIGE WEINKARTE

Für eine grössere Auswahl an Flaschenweine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Darin finden Sie unter anderem Schweizer Spezialitäten sowie «Trouvaillen» aus unserem Weinkeller.



Weinbau Ottiger, Kastanienbaum

(W)einmalig charakterstark! In allen Weinbaugebieten der Welt zeichnen sich einzelne Winzerbetriebe durch einen besonders ausgeprägten Innovationsgeist aus. In der Zentralschweiz spielt Weinbau Ottiger diese Rolle. Das Weingut liegt in idyllischer Lage in Kastanienbaum am Vierwaldstättersee. Der nährstoffarme, kiesige Moränenboden eignet sich bestens für den Weinbau. Die Rebzeilen neigen sich sanft gegen Süden und Südwesten zum See und profitieren von dessen temperaturausgleichender Wirkung. Weinbau Ottiger bewirtschaftet sieben Hektaren nach den ökologisch ausgerichteten Richtlinien von Vinatura. Die engagierte Crew um Kevin Studer und Denis Koch keltert acht Rebsorten zu einem ganzen Strauss von charakterstarken Weinen.

patagonia

Getränke

Kaffeegetränke

Kaffee Crème		5.00
Milchkaffee		5.00
Espresso		5.00
Ristretto		5.00
Doppelter Espresso		6.70
Cappuccino		6.20
Latte Macchiato		6.60
Kaffee Mélange		6.60
Kaffee Fredo		6.60

Tee

Qualitativ hochstehendes «Gschwendner» Teesortiment:
«Heiss & Innig» mit Himbeeren, Erdbeeren und ein Hauch Vanille
Rooibos Limone-Ingwer BIO
Assam Tonga BIO
Green Manjolai BIO
Minze BIO
Kamille BIO

Gourmet Kräutertee mit Verveine	pro Tasse	5.00

Milch und Heissgetränke

Glas Milch warm / kalt	3 dl	4.50
Schokolade warm / kalt	3 dl	5.00
Ovomaltine warm / kalt	3 dl	5.00
Orangenpunsch		5.00

Mineral & Süssgetränke im Offenauschank

	3 dl	5 dl
Knutwiler Mineralwasser	5.00	6.30
Elmer Citro	5.30	6.60
Hausgemachter Eistee «Helvetia»	5.30	6.60

Alkoholfreie Getränke in der Flasche

Rivella Rot / Blau	33 cl	5.80
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	5.80
Sinalco	33 cl	5.80
Apfelschorle Ramseier	33 cl	5.80
Cold brew Mate	33 cl	5.80
Gents Ginger Ale	20 cl	5.90
Gents Tonic	20 cl	5.90
Gents Bitter Lemon	20 cl	5.90
Gents Ginger Beer	20 cl	5.90
Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl	7.30
Knutwiler Mineralwasser ohne Kohlensäure	50 cl	7.30
«Helvetia» Wasser	1 Liter	5.00

Alkoholfreie Aperitifs & Fruchtsäfte

Sanbittèr	10 cl	6.50
Crodino	10 cl	6.50
Apfelsaft Ramseier	33 cl	5.90
Traubensaft Michel Rot	20 cl	5.90
Ananassaft Michel	20 cl	5.90
Tomatensaft Michel	20 cl	5.90
Orangensaft Michel	20 cl	5.90
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	8.40

Diverse Getränke

Eichhof Bier alkoholfrei	33 cl	6.10
Ramseier Suure Moscht klar ohne Alkohol	49 cl	8.10
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb	49 cl	8.70
Ramseier Suure Moscht klar	49 cl	8.70
Red Bull Energy Drink	25 cl	6.10

Aperitif & Bitter

	VOL.%	4 cl
Jsotta «Schweizer Vermouth» Bianco	17	8.50
Jsotta «Schweizer Vermouth» Rosso	17	8.50
Braulio Amaro Alpino	21	8.50
Campari	23	8.50
Cynar	16.5	8.50
Ramazzotti Amaro	30	8.50
Fernet Branca	39	8.50
Jägermeister	35	8.50
Appenzeller Alpenbitter	29	9.00
«Schweizer Heuschnaps» das Original	25	9.50
Pastis «51»	45	10.50
Absinthe «Kübler»	53	10.50

Zuschlag Auffüllgetränk: Mineral oder Orangensaft	3.00

Erfrischende Begrüssungsdrinks

Gespritzter Weisswein süss	8.50
Gespritzter Weisswein sauer	8.50
Aperol Spritz	11.00
Aperitif «Hugo»	11.00
Haus Apéro «Helvetia»	12.50

Sherry & Portweine

	VOL.%	4 cl
Sherry Tio Pepe	15	8.50
Taylor’s Porto White Chip Dry	20	13.00
Taylor’s Porto Tawny 10 years	20	14.00

Amstutz Edelbrand, Rothenburg

Diese edlen Brände sind ein Brenner! 1890 kaufte Anton Schürch-Pfenniger, Urgrossvater von Toni und Stefan Schürch, den Hof Böltschi in Rothenburg. Um 1920 begann er neben der Landwirtschaft mit der Mosterei und Brennerei und verarbeitete Früchte aus der Umgebung. Drei Generationen später, 2005, übernahmen Toni und Stefan Schürch zudem die seit 1919 bestehende Mosterei und Brennerei Alois Amstutz in Hildisrieden. Seitdem werden die Edelbrände unter der Marke «amstutz» angeboten. Das Obst stammt aus der Region rund um Rothenburg und wird zu hochwertigem Edelbrand verarbeitet. Das dient den klaren Wassern genauso wie dem Landschaftsbild: Dank dem Obstbedarf prägen die Baumbestände auch in Zukunft das Bild der schönen Luzerner Landschaft. Das Traditionsunternehmen weist beachtliche Erfolge aus: Die ersten drei Silber-Medaillen an der hoch dotieren Schweizer Spirituosen-Prämierung «DistiSuisse» holte sich «amstutz» 2013. 2015 kamen weiteren sechs dazu, 2017 sogar drei Goldmedaillen.

Es guets Gläsli ... Fuurwasser

Gebrannte Wasser

	VOL.%	2 cl
«Rathaus Bierbrand»	43	8.00
«Rathaus Bierbrand» Barrique	43	8.50
Vieille Kirsch Amstutz	40	8.50
Vieille Pomme Amstutz	40	8.50
Vieille Williams Amstutz «Goldprämiert»	36	9.00
Vieille Prune Amstutz «Goldprämiert»	41	9.00

Schweizer Grappas

	VOL.%	2 cl
Grappa ticinese «La Ticinella»	41.5	9.00
Grappa Ticino 48 «Matasci»	48	9.50
Grappa Solaris Edelbrand Sitenrain Meggen	42	10.00
Grappa Vecchia le Morbide Bianca «Angelo Delea»	40	12.50

Grappas Italien

	VOL.%	2 cl
Grappa Nonino «Lo Chardonnay»	41	10.50
Grappa Nonino «Il Moscato»	41	10.50
Grappa Nonino «Il Merlot»	41	10.50
Grappa Nonino «Riserva Antica Cuvée 5 Years»	43	15.00
Grappa Nonino «Riserva Barrique 8 Years»	43	17.00

Gin

	VOL.%	4 cl
Turicum No. 3	41.5	10.00
Organic Wild Ticino Gin «Bisbino»	40	10.50
«Der Kühne» Organic London Dry Gin vom Haldihof, Weggis	41	10.50
4 Forest Lucerne Dry Gin	42	10.50
Tanqueray London Dry Gin	43.1	10.50

Rum

	VOL.%	4 cl
Rum Havanna Club weiss 3 Años	40	10.00
Rum Havanna Anejo Reserva	40	10.50
Ron Diplomático 12 Años Reserva Exclusiva	40	13.50

Liköre

	VOL.%	4 cl
Bailey's Irish Cream	17	9.50
Limoncino	18	9.50
Amaretto Disaronno originale	28	10.00
Sambuca «Molinari»	40	10.00
Calvados «Morin» Sélection	40	10.50
Cointreau	40	10.00
Grand Marnier Cordon rouge	40	10.00
«Nocino» Sitenrain Meggen	23	11.50

Vodka

	VOL.%	4 cl
Stolichnaya	40	10.50
Vodka Absolut	40	10.50
Grey Goose	40	11.50
Xellent «Swiss» Vodka	40	12.50

Tequila

	VOL.%	2 cl
El Espolon Blanco	40	10.50
El Espolon Reposado	40	10.50
Patrón Silver	40	15.50
Patrón Reposado	40	15.50

Brandy & Cognac

	VOL.%	2 cl
Brandy Vecchia Romagna	38	8.50
Brandy Carlos I Solera Gran Reserva	40	9.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40	11.00

Whisky

	VOL.%	4 cl
Jim Beam Kentucky Bourbon	40	12.50
Kentucky Straight Bourbon Bulleit	45	13.00
Maker's Mark Bourbon	45	13.50
Chivas Regal Scotch	40	13.50

Single Malt

	VOL.%	4 cl
Glenmorangie 10 years	40	15.50
Glenlivet 12 years	40	15.50
Dalwhinnie 15 years	43	15.50
Talisker 10 years	45.8	15.50
Oban 14 years	43	16.50
Lagavulin 16 years	43	17.50
Johnett «Swiss Single Malt»	44	17.50

Kafi & Tee mit «Güggs»

		VOL.%	
Coretto Grappa	2.5 cl	41.5	6.50
Träsch	3 cl	50	6.60
Zwetschgen	3 cl	45	6.60
Halb-Halb / Chrüter	3 cl	44/40	6.60
Kirsch / Pflümli	3 cl	40	7.20
Holdrio	3 cl	45	6.60
Minze Zwetschge	3 cl	45	6.60
Minze Träsch	3 cl	50	6.60
Tee Rum	3 cl	40	8.50
«Schümli-Pflümli»	3 cl	40	10.00

case
30

Menu description

Breakfast
Our «Helvetia» breakfast with rösti and bacon is served from 9 am until 11 am
(on Sundays & public holidays from 10 am until 12 am).

Meat
For our meat-based dishes, we use exclusively Swiss meat and meat-based products
from Engelberg and Muotatal valleys.

Fish
Our Whitefish filets are netted at the Nils Hofer Vierwaldstätter lake fishery.
Our smoked salmon trout come from the Spielhofer trout farm, Römerswil.

Ice cream
Our farm ice cream is produced by the Vonarnburg farming family in Sempach with fresh milk
from their own farm.

VEGAN
GLUTENFREE

Our staff will be happy to tell you about the ingredients used in our dishes which could cause allergies or intolerances on request.

Delivery of alcoholic beverages
We are not authorized to sell wine, beer and cider to anyone under 16 years;
Cocktails, liquors and long drinks won't be served to anyone under 18 years.

All prices in Swiss Francs including 8.1 % VAT.

Welcome to Restaurant

Helvetia

We know where our products come from. Friendly alpine and farm businesses, fishermen, winemakers, master brewers and master distillers and suppliers from the immediate vicinity are our direct partners. Our sustainable, hand-picked food offering reflects the rural/urban diversity of Switzerland and, where possible, Central Switzerland.

Menu of the day & breakfast

Make a lively start to the day with a «Helvetia» breakfast with rösti, bacon and fried eggs, and top off your daily pleasure with delicious desserts or a crispy salad. And we have a special tip for to present your aperitif: our «Helvetia» Apéro plate! Or try a tarte flambée among friends. We are here to accommodate your every request.

MEALTIME

We prepare small, tasty treats from April to October for you throughout the day until 9.30 pm, as well as all year long on weekends and public holidays.

During the winter months, our kitchen is open on work days from 11.30 am to 2 pm and in the evening from 6 pm to 9.30 pm.

Breakfast

UNTIL 11 AM / SUNDAYS & PUBLIC HOLIDAYS UNTIL 12 AM

Croissant	1.90
Coffee, Espresso or white coffee Croissant	5.90
Coffee, Espresso or white coffee & a glass of orange juice Croissant	7.50
Small breakfast Coffee, Espresso or white coffee & a glass of orange juice Croissant & bread, butter & jam	15.70
«Helvetia» breakfast Crispy baked hash brown with bacon and fried egg Coffee, Espresso or white coffee & a glass of orange juice Croissant & bread, butter & jam	24.00

Soups & salads

Clear vegetable broth
with its cubes and herbs 11.70

Creamy green pea soup
with fresh mint 12.70

Colorful salad leaves
with butter croûtons 11.70

Cucumber-celery herb salad
Lemon-agave dressing 13.70

Hurni Vegetable Growers, Neuenkirch

Marcel and Sandra Hurni-Mäder and their three children farm their own vegetable crops in Neuenkirch. As a second generation business, they produce all their fruit and vegetables according to the «Suisse Garantie» (Swiss Guarantee), mainly a variety of salads, tomatoes, cucumbers and many other types of vegetable, fruit and berries. The Hurnis have a feel for the optimal level of ripeness for their products and they do their utmost to guarantee this at all times. They work with plant-based beneficial insects to ensure pest control, and a well-trained and motivated workforce.

Dishes

Mixed market salad		
with boiled egg and sprouts	starter	14.70
	main	25.00
Vegetable tartar		
with salad, white toast	starter	17.00
	main	28.00
Beef tatar from Central Switzerland		
Brioche-toast & butter; mild, medium or spicy	starter (75g)	25.00
	main (150g)	36.50
	with Cognac, Calvados or Whisky	+4.00
Minced meat burger «Helvetia»		
Mashed potatoes, thyme jus, glazed carrots		31.00
Whitefish filets from Lake Lucerne baked in «Rathaus beer batter»		
with Pommes nature, French fries		
or with mixed salad, Sauce Tartar		36.50

«Helvetia» tarte flambée & Apéro plate

Nature
with smoked bacon, alp cheese from Mount Pilatus, parsley
and crème fraiche 25.00

Spinach
with spinach, tomatoes, alp cheese from Mount Pilatus
and crème fraiche 25.00

Salmon trout
with smoked salmon trout, dill, capers, onions
and crème fraiche 28.00

«Forestière»
with smoked bacon, alp cheese from Mount Pilatus, mushrooms
and crème fraiche 26.00

«Helvetia»
with dry cured ham, ruccola, dried tomatoes
and crème fraiche 28.00

«Helvetia» Apéro plate
with dry cured ham, smoked bacon, alp cheese from Mount Pilatus,
fresh horseradish, pickled cucumbers, silver onions, walnuts
bread & butter 26.00

Unterlauelen Mountain Farm, Eigenthal

The Alp Unterlauelen (1,061 m above sea level) is farmed all-year round. The business covers 26.9 hectares of agricultural land. Andrea & Hansueli Keiser-Arnold keep around 15 suckler cows belonging to the Swiss Original Braunvieh breed at their farm, along with their calves, three goats with kids, four yaks, two donkeys and two cats. Around 60 cattle and suckler cows also graze on the neighbouring Alp Oberlauelen (1,330 m above sea level) in the summer. Andrea & Hansueli Keiser-Arnold farm the Alp Unterlauelen with their three children and a farm hand.

Sweet dishes & «farmhouse ice cream» from the region

Oh you little sweetie! Our home-made dessert compositions bring some «dolce far niente» into everyday life – and what a good thing that is! Fresh milk for our «farmhouse ice cream» is provided by the Vonarburg farming family in Sempach, and comes from their own farm. Or would you prefer cheese as your final course? Our head chef buys select cheeses every Saturday at the «Helvetia market».

Ask us about our seasonal desserts!

Warm chocolate cake		8.00
	with whipped cream	10.20
	with vanilla ice cream	14.80
Puff pastry vanilla cream slice		
with whipped cream		10.50
«Panna cotta» à la mode du chef		
with mountain hay flavor and almond-honey		11.50
Ice-coffee «Helvetia»	with whipped cream	11.50
	with «cherry spirits»	13.50
Sundea «Helvetia»		
Raspberry- & blueberry yoghurt, vanilla ice cream and seasonal berries		15.80
Dessert cheese from «Helvetia market»		
Different cheese garnished		16.00

Farmer's ice cream

Ice cream
Vanilla, chocolate, stracciatella, mocca, pistachio, Grand-Marnier

Yoghurt ice cream
Raspberry, blueberry

Sorbets

Strawberry, lemon	1 scoop	4.60
	2 scoops	8.70
	3 scoops	12.80
	with whipped cream	+2.20

Frappés

Vanilla, chocolate, stracciatella, mocca, pistachio, Grand-Marnier	10.70

Affogato al caffè

Vanilla ice cream and espresso	9.50
with amaretto*	+4.00

Spielhofer Trout Farm, Römerswil

The Spielhofer family has been devoted to trout farming since 1982. Due to their species-appropriate breeding and keeping of the fish, careful processing and appreciation of their work, the Römerswil trout farm can guarantee excellent quality. They nurture fish eggs with great care in their two beautifully laid out fishing ponds. The daily fish catches are processed at their own butcher's shop and smokehouse in Römerswil in accordance with legal requirements relating to animal welfare and food production.

Adelwil Farm, Sempach

David and Christina Vonarburg and their two children are the fourth generation occupiers of the Adelwil farm. The main source of income has been milk production for as long as anyone can remember. Around 70 cows supply the best raw material for our farm ice cream. It consists exclusively of cream and milk from their own cows, without any artificial flavourings. Yogurt and ice cream are produced using traditional methods, as well as sorbets with regional ingredients. Seasonally fresh, ripe fruits define the natural varieties. Such ice creams do not require any colourings or flavour enhancers. The exceptionally delicious farm ice cream is more compact than traditional commercial ice creams. This, along with its refreshingly fruity flavour, makes the indulgence even more intense.

Lucerne «Rathaus Beer»

Freshly tapped Rathaus beer is transported from Lucerne Town Hall in the Old Town to the «Helvetia» in the New Town. As an unfiltered beer, Rathaus beer belongs to the naturally cloudy group of beers, also known as «Zwickelbier» or «Kellerbier». Want some more hops? Depending on the season, we brew special beers like for example a wheat beer, a Christmas beer or a March beer. Ask our staff for more information about the current special beer.

Cheers!

Master Brewer Reinhard Knispel

Reinhard Knispel has been brewing the well-known Lucerne «Rathaus Beer» since the Rathaus Brauerei was founded in 1998 – right on the popular promenade on the arcade floor of Lucerne town hall. The Munich native learned his craft in a medium-sized brewery just outside the city gates of Munich, which he then refined during his time spent as an apprentice at various breweries. He mastered his art at Doemen's master brewer's academy in Munich. 1,000 litres of beer can be brewed in a single brewing process at the Rathaus Brauerei. 1,600 hectolitres leave the brew kettles every year.

Restaurant Helvetia
Waldstätterstrasse 9, 6003 Luzern
www.helvetialuzern.ch