

## Frisch vom Markt

*Pochierter, nordostatlantischer Goldbutt*  
Kapernsauce, Salzkartoffeln, Blattmangold

26.00

## Saison Dessert

*Kompott vom Braeburn-Apfel*  
mit Vanille und Schokolade

9.50

## Genuss in drei Gängen

*Pastinakensuppe*  
mit Rotwein-Zwiebel-Chutney und Lachsforellenstreifen

*Grilliertes Jungrind-Entrecôte an Senfsauce*  
Kartoffelgratin, Wurzelspinat

*Kompott vom Braeburn-Apfel*  
mit Vanille und Schokolade

39.00

## Wein der Woche

1dl

*Cuvée Dunkelrot Heidegg*  
VDP Schweiz, Peter Schuler

7.50



*Restaurant Helvetia*

# Wochenmenu

*Von Montag bis Freitag (11.30 – 14.00 Uhr) servieren wir an den Arbeitstagen zwei Tagesmenüs, immer mit einer hausgemachten Suppe oder einem Saisonsalat.*

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch & Süsswasserfische aus Schweizer Gewässern.

Salzwasserfische & Meeresfrüchte sind mit dem jeweiligen Fanggebiet (FAO) oder dem Herkunftsland deklariert.

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



*Restaurant Helvetia*

Waldstätterstrasse 9, 6003 Luzern  
[www.helvetialuzern.ch](http://www.helvetialuzern.ch)

*Reservation*

+41 41 210 44 50, [restaurant@helvetialuzern.ch](mailto:restaurant@helvetialuzern.ch)

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

## Montag

19. März 2018

MENU 1

### *Bunte Spätzlipfanne*

mit Gemüsestreifen, Kräutern und Rucola 19.50

MENU 2

### *Paniertes Pouletbrustschnitzel*

Pommes frites, grüne Bohnen 22.50

## Dienstag

20. März 2018

MENU 1

### *Butterösti überbacken mit Alpkäse*

sautiertes Gemüse, Bio-Spiegelei 19.50

MENU 2

### *Schweinsgeschnetzelttes mit Champignons*

Bratkartoffeln, Rüebli 22.50

SUPPE ODER SALAT?

*All unsere Tagesmenüs servieren wir mit  
einer hausgemachten Suppe oder einem Saisonsalat.*



## Mittwoch

21. März 2018

MENU 1

### *Blätterteigpastetli an Gemüse-Pilz-Rahmsauce*

Trockenreis 19.50

MENU 2

### *Spaghetti Bolognese*

mit Wurzelgemüse, Reibkäse 22.50

## Donnerstag

22. März 2018

MENU 1

### *Gemüse-Tajine*

mit Oliven und Kräuter-Couscous 19.50

MENU 2

### *Piccata vom Kalbshüftli «alla milanese»*

Safranrisotto, Blumenkohl 22.50

## Freitag

23. März 2018

MENU 1

### *Penne «Quattro P»*

mit Tomaten, Petersilie, Pfeffer, Rahm und Sbrinz 19.50

MENU 2

### *Elsässer Sauerkraut-Platte*

mit Schinken, Speck und Knackwurst, Salzkartoffeln 22.50

