

Frisch vom Markt

*Kabeljaufilet im Speckmantel**
auf Sauerkraut und Morchelsauce
*Nordostatlantik

26.00

Saison Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Rahm und Früchten

9.50

Genuss in drei Gängen

Wintersalat mit Grillgemüse
garniert mit gebackenen Kalbsmilken

Grilliertes Kalbsschnitzel «al limone»
Butternüdeli, Blattspinat

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Rahm und Früchten

39.00

Rotwein der Woche

Cabernet Sauvignon Allomi Vineyard 2012
Napa Valley USA, The Hess Collection Winery

1dl

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 Schweizer Fleisch mit Ausnahme vom Lamm (Neuseeland).
Süßwasserfische stammen aus europäischen 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

Reservation

+41 41 210 44 50, restaurant@helvetialuzern.ch

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Montag

21. Januar 2019

MENU 1

Tortilla mit Ei, Kartoffeln & Gemüse

serviert auf Tomatencoulis 19.50

MENU 2

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Butterrösti 22.50

Dienstag

22. Januar 2019

MENU 1

«Spaghetti aglio»

Olio e peperoncini 19.50

MENU 2

Paniertes Trutenschnitzel

Tomatenrisotto 22.50

SUPPE ODER SALAT?

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



Mittwoch

23. Januar 2019

MENU 1

Peruanischer Gemüseeintopf mit Brasilbohnen

Peperoni, Mais und Quorn-Schnitzel 19.50

MENU 2

Gebratenes Lammhüftli an Minzsauce

Lyonerkartoffeln, Ratatouille 22.50

Donnerstag

24. Januar 2019

MENU 1

Kartoffelgnocchi mit Käsesauce

garniert mit gerösteten Baumnüssen 19.50

MENU 2

Kalbshackbraten «Grossmutter Art»

Kartoffelstock, glasierte Rüebli 22.50

Freitag

25. Januar 2019

MENU 1

Vegetarische Gemüse-Bolognese mit Hörnli

Apfelmus, Reibkäse 19.50

MENU 2

Gebratene norwegische Lachstranche

Lauchrahmsauce, Pilaw Reis, Mandelbrokkoli 22.50

