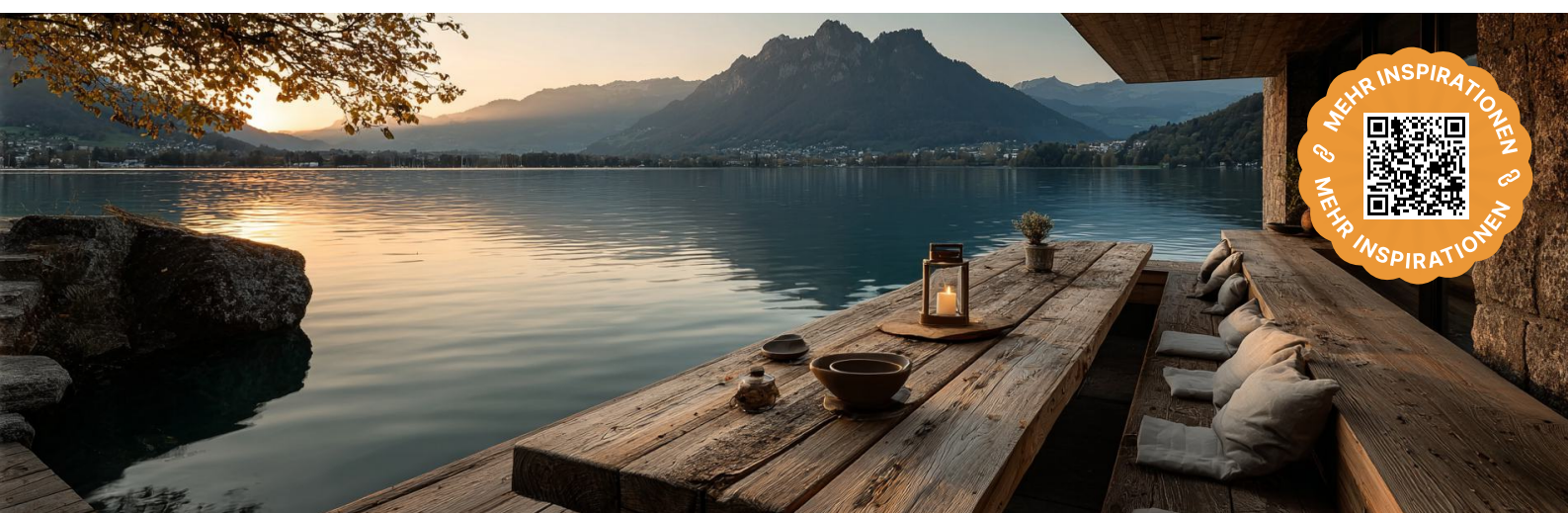




Helvetica – die Essenz der Schweizer Küche

Mit Helvetica bringen wir die klassische Schweizer Küche auf den Punkt. Diese Gewürzmischung ist zurückhaltend und zugleich präzise – sie unterstützt den Eigengeschmack jedes Produkts, ohne ihn zu überdecken.

Ein Brokkoli schmeckt nach Brokkoli, Karotten nach Karotten, Rindfleisch nach Rindfleisch. Genau darin liegt die Kunst: das Produkt in seiner besten Form zur Geltung zu bringen. Für uns ist das die anspruchsvollste Küche – ehrlich, klar und voller Charakter.



Rindsplätzli Helvetica zart gebraten mit Rösti & glassierte Spargeln

Zart gebratenes Rindsplätzli, leicht mit RedLine Helvetica gewürzt, dazu Kartoffelrösti und glasiertes Wintergemüse, aromatisch, klar und typisch Schweizer.



Felchenfilets Helvetica Fenchel, Rucola & Grappa-Butter

Felchenfilets gebraten mit RedLine Helvetica, serviert auf einem Bett aus saisonalem Gemüse wie Fenchel und Rucola, begleitet von einer leichten Grappa-Butter-Sauce. Pur, frisch und ausgewogen.



Kohlrabi-Ragout Helvetica Style mit Auberginen & Apfel

Geschmorter Kohlrabi mit Auberginen und Apfel, verfeinert mit RedLine Helvetica. Gemüse als Hauptakteur, pur, aromatisch und saisonal.



Poulet-Ragout Helvetica Federkohl & karamellisierte Birne

Pouletwürfel angebraten, dazu Federkohl und karamellisierte Birnen, alles aromatisiert mit RedLine Helvetica: saisonal, lokal und geschmacklich präzise.



Rinderfilets Helvetica rosa gebraten auf Kartoffelpüree & Portweinsauce

Zart rosa gebratene Rinderfilets, mit RedLine Helvetica gewürzt, serviert auf cremigem Kartoffel-Püree, begleitet von einer feinen Portweinsauce. Edel, puristisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Speisesalz mit Jod 97%
Pfeffer, Muskat
Koriander, Kurkuma
Cayenne, Ingwer
Kardamom, Kümmel
Gewürze



 [Zum Shop](#)