

Prima i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Primi passi

Crostini misti mit Tomaten ^{v+} , Gemüse ^{v+} , Parmaschinken		9
Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Limonta, 24 Monate gereift, von unserer Berkel mit Büffelmozzarella		21 25
Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico ^v Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		18
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano reggiano ^v Rucolasalat mit Parmesansplittern		12
Salat National Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing	16	26
Insalata Alba ^v Eisbergsalat mit Avocado und Parmesan	14	24
Caesar Salad Eisbergsalat mit Speckwürfelchen und Parmesan mit mariniertem Pouletbrüstchen	14 16	24 26
Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce	15	25
Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Parmesansplittern	19	29
Rindstatar (Swiss Bio) nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet		32

Minestra

Weissweincrèmesuppe ^v mit Trüffelschaum		11
--	--	----

La nostra passione

Spaghetti alla tartara di tonno e bottarga mit Thunfischtatar, Meeräschen-Rogen, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Zitrone	29	39
Spaghetti National mit Knoblauch, Basilikum, Peperoncini und Rindsfiletwürfeln		34
Gnocchi di ricotta ai gallinacci freschi e salvia ^v mit frischen Eierschwämmchen und Salbeibutter	22	30
Ravioli al brasato di manzo mit Rindsschmorbraten-Füllung	18	29
Risotto al limone con gamberoni mit Riesencrevetten	27	35

Dall'orto

Risotto mediterraneo ^v Safranrisotto mit mediterranem Gemüse, Tomaten und Parmesanchip	18	29
Gebratener Ziegenkäse ^v mit gegrilltem Gemüse und Basilikum-Pesto		30

Sapore di mare

Bistecca di tonno in crosta di pepe Thunfischsteak in Pfefferkruste mit Spinat		43
Grillierte Zanderfilets mit kleinen Bratkartoffeln, zweifarbigen Zucchini und Eierschwämmchen-Ragoût		40
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat oder Blattsalate		34
Jambalaya Kreolische Paella mit Bärenkrebse, Riesencrevetten, Peperoncini, Frühlingzwiebeln, Pancetta, Tomaten und Limette		40

v vegetarisch

v+ vegan

Les viandes

Entrecôte Café de Paris

dazu Pommes frites und Gemüse 45

Tagliata di filetto di manzo al sale marino Maldon

Geschnittenes Rindsfilet mit Maldon-Meersalz an Balsamicojus, dazu Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse und Basilikum-Pesto 51

Rindsfilet-Gulasch Stroganoff

mit hausgemachten Tagliatelle 42

Scaloppine di vitello al limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit hausgemachten Taglierini 40

Züri Geschnetzeltes

Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti 43

Schnitzel nach Wiener Art

Paniertes Schweinsschnitzel (200 g) mit Pommes frites 33

Lammierstück

mit Dörrtomaten-Oliven-Kruste, dazu Kartoffel-Bohngemüse und Tzatziki 42

Degustazione a piacere

Von mehreren Gerichten nach Lust und Laune probieren.

Immer abends – ab zwei Personen.

Crostini misti

Gemischte Oliven ^{v+}

Parmaschinken Limonta, 24 Monate gereift, mit Büffelmozzarella

Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum ^v

Ricottagnocchi mit frischen Eierschwämmchen und Salzeibutter ^v

Spaghetti mit Thunfischtatar, Meeräschen-Rogen, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Zitrone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Weissweinsrisotto pro Person 51

Zur Ergänzung

Ravioli mit Rindsschmorbraten-Füllung 7

Gebratene Riesencrevetten (2 Stück) 9

Thunfischsteak in Pfefferkruste (70 g) 14

Rindsfilet-Gulasch Stroganoff 14

Chäs us de Region

Weichkäse (Kuhmilch) ^v

Girenbaderli, Bergfichte

Blauschimmel ^v

Jersey Blue

Ziegenkäse ^v

Heublume

Halbhartkäse ^v

Goldinger Bergkäse extra

1 Sorte

8

4 Sorten

15

Kunst im National

Liebe Gäste

Erfreuen Sie sich im National.

An Gemälden und Skulpturen.

Verschiedener Künstlerinnen und Künstler.

So unter anderen:

Cuno Amiet

Hanny Fries

Walter Sautter

Albert Anker

Hermann Hesse

Gottardo Segantini

René Auberjonois

Hans Hunold

Gustav Spörri

Otto Charles Bänninger

Hans Josephsohn

Carlotta Stocker

Rolf Brem

Heinrich Müller

Hans-Jörg Studer

Geo Bretscher

Otto Müller

Varlin

Trudi Demut

Johan Peter Pernath

Barbara Wolf von Babo

Daniel Enkaoua

Anna Sägesser

Martin Ziegelmüller

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana padano

Am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana padano in der Käseraffel

Fleischherkunft

Geflügel, Kalb, Schwein und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz

Rindsfilet (Carpaccio, Gulasch und Würfel) aus der Schweiz

Lamm*, Rindsfilet* und Rindsentrecôte* aus Australien

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.