



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

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi

Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift	22
mit Büffelmozzarella	26

Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^v

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	18
--------------------------------------------------	----

Salat National

Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing	16	26
--------------------------------------------------------------------	----	----

Hausmarinierter Lachs

mit Dill-Senfsauce	16
--------------------	----

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Zitrone	19	29
--------------------------------------------------	----	----

Rindstatar (Swiss Bio)

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet	34
---------------------------------------	----

Minestra

Minestrone ^{v+}

italienische Gemüsesuppe	12
--------------------------	----

Weissweincrèmesuppe ^v

mit Trüffelschaum	13
-------------------	----

La nostra passione

Spaghetti National mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	34
Hausgemachte Ricotta-Gnocchi ^v mit sautiertem Pilzragoût und Salbeibutter	20 30

Dall'orto

Ofen - Knollensellerie ^{v+} mit Belugalinsen, Süsskartoffelecken und Nuss-Zitronen Cremolata	28
Gemüse Gulasch ^{v+} mit Tofu, Shiitakepilzen und Rauchpaprika	27

Sapore di mare

Wolfsbarschfilet mit Zitronenrisotto	44
Seeteufel - Medaillons mit Safran-Pernodsauce, Belugalinsen und Trockenreis	49

Carne

Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris dazu Pommes frites und buntes Gemüse	46
Züri Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti	43
Paniertes Schweinsschnitzel (200 g) mit Preiselbeeren und Pommes frites	36
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle	43
Pollastrello al rosmarino dal forno (25 min.) Mistkratzerli aus dem Ofen mit Rosmarin und Bratkartoffeln	35

v vegetarisch

v+ vegan

Kunst im National

Liebe Gäste

**Erfreuen Sie sich im National.
An Gemälden und Skulpturen.
Verschiedener Künstlerinnen und Künstler.
So unter anderen:**

Cuno Amiet
Albert Anker
René Auberjonois
Otto Charles Bänninger
Rolf Brem
Geo Bretscher
Trudi Demut
Daniel Enkaoua

Hanny Fries
Hermann Hesse
Hans Hunold
Hans Josephsohn
Heinrich Müller
Otto Müller
Johan Peter Pernath
Anna Sägesser

Walter Sautter
Gottardo Segantini
Gustav Spörri
Carlotta Stocker
Hans-Jörg Studer
Varlin
Barbara Wolf von Babo
Martin Ziegel Müller

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./879/10.20