



Unsere Saisonspezialitäten

Primi passi

Nüsslisalat

mit karamellisiertem Apfel und Pinienkernen ^{v+} 14
mit geräucherter Entenbrust 19

Apulische Burrata ^v

mit herbstlichem Brotsalat 18

Farbiges Randen-Carpaccio ^{v+}

mit Brunnenkresse, Kürbiskernen, Granatapfel und Meerrettich 17

Suppe

Kürbissuppe ^v

mit Ittinger Klosterbräu und Kürbiskernöl 12

Pasta

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Wildbolognese und sautierten Pilzen 22 32

Vegan

Gemüse-Gulasch ^{v+}

mit Süsskartoffeln und Zitronen-Gremolata 31

Dall'orto

Herbstteller ^v

hausgemachte Spätzli, Ofenkürbis, sautierte Pilze, Rotkraut,
Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel 29

Reh aus der Jagd aus Buch am Irchel (äs hät solangs hät)

Rehpfeffer National

mit Rotkraut und glasierten Marroni, dazu hausgemachte Spätzli 39

Rehmedaillon

mit Hagebutten-Buttersauce, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli 46

Rehrücken (ausgelöst)

mit Cognac-Rahmsauce, hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur 56

Dessert

Marroni-Halbgefrorenes ^v

auf Hagebutten-Buttersauce mit weissem Schokoladenmousse 14

Vermicelle ^v

7 11

Flammbierte Zwetschgen ^v

16

v: vegetarisch / v+: vegan

Fleischherkunft: Kalb aus der Schweiz, Reh aus Schweiz/Österreich, Hirsch aus Neuseeland
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.19

National

Stadthausstrasse 24 8400 Winterthur T +41 52 212 24 24 national-winterthur.ch