



Unsere Saisonspezialitäten

Primi passi

Nüsslisalat

mit Hirschtrockenfleisch und Kürbiskernen 20

Kalbstatar

mit Apulischer Burrata, Herbsttrüffel und Brotchips 25

Antipasti

vom Buffet ab 16:00 Uhr 25 35

Pasta

Hausgemachte Kürbisravioli ^v

mit Gorgonzolasauce 30

Vegan

Weisse Polenta ^{v+}

mit sautierten Pilzen und Ofenkürbis 30

Vom Land

Hirschentrecôte

mit Haselnusskruste, weisser Polenta und Ofenkürbis 45

Reh aus der Jagd aus Buch am Irchel

Wildgeschnetzeltes Stroganoff (Reh und Hirsch)

mit Nudeln und Sauerrahm 42

Rehmedaillon

mit Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel 46

Rehrücken

mit Cognac-Rahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur 56

Dessert

Zimt-Halbgefrorenes

mit Rotweinzwetschgen und weissem Schokoladenmousse 14

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. / 09.19

National

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