



## Antipasti

---

<b>Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico</b> <sup>v</sup> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	18
<b>Carpaccio vom Zander</b> mit Spargelsalat	21
<b>Rindstatar (Swiss Bio)</b>	23 34

## Suppe

---

<b>Weissweincrèmesuppe</b> <sup>v</sup> mit Trüffelschaum	13
--	----

## Pasta & Risotto

---

<b>Spaghetti National</b> mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	34
<b>Risotto al limone con gamberoni</b> Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	35

## Vegetariano

---

<b>Weisse Flaacher Spargeln</b> <sup>v</sup> mit Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln	28 38
<b>Gnocchi di ricotta al ragù di funghi</b> <sup>v</sup> hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Spargeln und Kräutersauce	20 30

## Pesce

---

<b>Branzino con risotto al limone</b> Wolfsbarschfilet mit Zitronenrisotto	44
<b>Eglifilet im Bierteig</b> mit Tartarsauce, dazu gebratene Kartoffeln und Blattspinat oder Blattsalat	35

## Carne

---

<b>Rindsentrecôte (180g)</b> mit Café de Paris, dazu Pommes frites und saisonales Gemüse	46
<b>Züri Geschnetzeltes</b> Kalbfleisch an Pilzrahmsauce, dazu Rösti	43

## Dolci

---

<b>Zweifarbige Schokoladenmousse</b>	9 14
<b>Tiramisù</b>	11
<b>Bocconcini «Dai-Dai»</b> <sup>v</sup>	pro Stück 3.5
<b>Gelati</b> <sup>v</sup> & <b>Sorbetti</b> <sup>v+</sup>	pro Kugel 3.5
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mokka, Stracciatella, Kokosnuss, Sauerrahm, Joghurt Zitrone, Himbeer, Mango, Blutorange	

v: vegetarisch / v+: vegan

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**National**

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



<b>Schaumwein</b>	10 cl	75cl
<b>Prosecco doc – Spumante brut</b>	8.5	56
Casa Canevel, Veneto <i>Glera</i>		
<b>Weisswein</b>	10 cl	75cl
<b>Roero Arneis 2019 docg</b>	8	54
Prunotto, Piemonte <i>Glera</i>		
<b>Riff 2018/19 Pinot grigio delle Venezie igt</b>	6.5	54
Cantina Riff, Veneto <i>Pinot grigio</i>		
<b>Basa 2018/19 Rueda do</b>	7	49
Telmo Rodríguez, Rueda <i>Verdejo, Viura</i>		
<b>Roséwein</b>	10 cl	75cl
<b>Gemella rosato 2018/19 Toscana igt</b>	8	54
Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana <i>Sangiovese, Syrah</i>		
<b>Rotwein</b>	10 cl	75cl
<b>Bindella 2016 Vino Nobile di Montepulciano docg</b>	9	61
Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana <i>Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo</i>		
<b>Vallocaia 2015 Vino Nobile di Montepulciano docg, Riserva</b>		89
Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana <i>Sangiovese, Colorino del Valdarno</i>		
<b>Barolo 2015/16 docg <sup>v+</sup></b>	12.5	86
Prunotto, Piemonte <i>Nebbiolo</i>		
<b>Cum Laude 2015/16 Toscana igt</b>	8	56
Castello Banfi, Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah</i>		
<b>Botrosecco 2017/18 Maremma Toscana doc</b>	8	56
Le Mortelle, Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc</i>		
<b>Torcicoda 2017/18 Salento igt</b>	8	55
Tormaresca, Puglia <i>Primitivo</i>		
<b>Cannonau di Sardegna 2017 doc, Riserva</b>	7	49
Sella & Mosca, Sardegna <i>Cannonau</i>		
<b>Celeste Crianza 2016/17 Ribera del Duero do</b>	8	56
Crianza Torres, Ribera del Duero <i>Tinto fino (Tempranillo)</i>		

v+: vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**National**

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