

## 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

---

### **Antipasti**

vom Büffet ab 16.00 Uhr 15 25

### **Focaccia**

mit Tomaten <sup>v+</sup>, Gemüse <sup>v+</sup>, Parmaschinken 10

### **Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel**

Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift, von unserer Berkel 22

mit Büffelmozzarella 26

### **Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico <sup>v</sup>**

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum 18

### **Salat National**

Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing 17 27

### **Buntes Bohnen-Potpourri <sup>v+</sup>**

mit Tomatenpesto 14

### **Belugalinsensalat <sup>v+</sup>**

mit Tomatensalsa und Balsamico 12

### **Hausmarinierter Lachs**

mit Dill-Senfsauce 16

### **Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano**

Rindscarpaccio mit Parmesansplitttern 19 29

### **Rindstatar (Swiss Bio)**

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet 34

## Minestra

---

### **Weissweincrèmesuppe <sup>v</sup>**

mit Trüffelschaum 13

### **Minestrone <sup>v+</sup>**

italienische Gemüsesuppe 11

## La nostra passione

---

<b>Spaghetti alla vongole veraci</b> mit Venusmuscheln und Bottarga	32
<b>Spaghetti National</b> mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	34
<b>Risotto al limone con gamberoni</b> Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	35
<b>Toretta di mozzarella e melanzane <sup>v</sup></b> Mozzarella-Auberginen Turm mit Tomaten und Basilikum-Pesto	22

## Pasta fatta in casa

---

<b>Gnocchi di ricotta al ragù di funghi <sup>v</sup></b> Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit frischem Pilzragout	20	30
<b>Ravioli al vitello</b> Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Ricotta und Spinat auf Jus und Salbeibutter		33

## Vegano

---

<b>Mediterraner Tofu-Eintopf <sup>v+</sup></b> mit Zucchini, Champignons, Tomaten, Aubergine und frische Kräuter	25
<b>Kartoffelküchlein mit Rosmarin <sup>v+</sup></b> mit sautierten Pilzen und Gemüse	30

## Sapore di mare

---

<b>Bistecca di tonno (200 g) in crosta di pepe</b> Thunfischsteak mit kleinen Bratkartoffeln und Blattspinat	43
<b>Branzino con risotto al limone</b> Wolfsbarschfilet mit Zitronenrisotto	44
<b>Fischteller mit Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs und Riesencrevetten</b> wahlweise mit Blattsalat oder Beilage nach Wahl	51
<b>Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce</b> dazu gebratene Kartoffeln und Blattspinat	35

v vegetarisch

v+ vegan

## Les viandes

---

<b>Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris</b> dazu Pommes frites und Saisongemüse	46
<b>Grilliertes Rindsfilet (200 g) mit Fleur de Sel</b> mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	53
<b>Rindsfilet-Gulasch Stroganoff</b> mit hausgemachten Tagliatelle	43
<b>Züri Geschnetzeltes</b> Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti	43
<b>Scaloppine di vitello al limone</b> Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Taglierini	41
<b>Schnitzel nach Wiener Art</b> Paniertes Schweinsschnitzel (200 g) mit Pommes frites	34
<b>Pollastrello al rosmarino dal forno (25 minuti)</b> Im Ofen gebratenes Mistkratzerli mit Rosmarin und Bratkartoffeln	32

## Chäs vo Jumi

---

<b>Sommerhimmel</b> <sup>v</sup> Blauschimmelkäse aus Kuhrohmilch, 4 Monate Reifung zur Blauschimmelbildung	
<b>Fässli Jung</b> <sup>v</sup> Ziegenrohmilchkäse, 3 Monate Kellerreifung	
<b>Dr Besoffnig</b> <sup>v</sup> Kuhrohmilchkäse, im Trester eingelegt, 11 Monate Kellerreifung	
<b>Schlossberg Alt</b> <sup>v</sup> Kuhrohmilchkäse, 14 Monate Kellerreifung	
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  
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 Zieglmüller

## 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.