



Unsere Saisonspezialitäten

Primi passi

Orchideensalat ^{v+}

mit Zitrusfrüchten und gerösteten Kürbiskernen 12

Couscous ^{v+}

mit Granatapfelkernen, Taggiasca-Oliven, Pfefferminze, Dörrotomatenpesto und Trevisano 13
mit geräuchertem Lamm 19

Burrata

mit Kalbstatar, Focaccia-Chip und Kapern-Zitronen-Öl 23

Suppe

Pastinakencrèmesuppe ^v

mit Petersilienöl und Kernen-Parmesan-Cracker 12

Risotto & Pasta

Hummerbutter-Risotto

mit Krabbenfleisch und patagonischen Jakobsmuscheln 36

Zitronen-Ricotta-Ravioli ^v

mit Spinatsauce und konfierten Tomaten 30

Vegano

Lattich-Gemüserolle ^{v+}

mit Belugalinsen, grillierten Kräuterseitlingen und Karottensauce 29

Aus dem Wasser

Safran-Meeresfrüchteintopf

mit Muscheln, Calamari, Riesencrevetten, kleinen Jakobsmuscheln, Gemüse und Graupenperlen 41

Dessert

Frische Ananas ^{v+}

am Tisch flambiert 12

v: vegetarisch / v+: vegan

Fleisch- und Fischherkunft: Schwein und Kalb aus der Schweiz, Zander aus Estland, Kabeljau aus der Nordsee
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 02.20

National

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