

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	15	25
Focaccia mit Tomaten ^{v+} , Gemüse ^{v+} , Parmaschinken		10
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift, von unserer Berkel mit Büffelmozzarella		22 26
Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico ^v Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		18
Salat National Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing	16	26
Caesar Salad Eisbergsalat mit Speckwürfelchen und Parmesan		14
Eisbergsalat mit Avocado ^{v+} Oliven und Datteltomaten		14
Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce		16
Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Parmesansplittern	19	29
Rindstatar (Swiss Bio) nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet		34

Minestra

Weissweincrèmesuppe ^v mit Trüffelschaum		13
--	--	----

La nostra passione

Spaghetti mit Lachswürfeln Dill, Frühlingszwiebeln und Tomatensauce	30
Spaghetti National mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	34
Limonenrisotto mit Riesencrevetten	35
Mozzarella-Auberginen Turm ^v mit Tomaten und Basilikum-Pesto	21

Pasta fatta in casa

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi ^v mit frischen Eierschwämmchen und Salbeibutter	20	30
Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Ricotta und Spinat auf Jus und Salbeibutter		33

Vegano

Grillgemüse mit Tomaten-Basilikumsauce ^{v+} und schwarzen Linsen	26
Zucchini-Risotto ^{v+} mit Minze und konfierten Datteltomaten	28

Sapore di mare

Thunfischsteak (200 g) mit Pfefferkruste mit kleinen Bratkartoffeln, Grillgemüse und Avocado-Mango Salsa	43
Wolfsbarschfilet mit Fregola Sarda dazu grillierte Zucchini und Tomatenpesto	44
Fischteller mit Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs und Riesencrevetten wahlweise mit Blattsalat oder Beilage nach Wahl	51
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce dazu gebratene Kartoffeln und Blattspinat oder als Fitnesssteller	35

v vegetarisch

v+ vegan

Les viandes

Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris dazu Pommes frites und buntes Gemüse	46
Grilliertes Rindsfilet (200 g) mit Fleur de Sel mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	53
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff mit hausgemachten Tagliatelle	43
Züri Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti	43
Grilliertes Kalbsschnitzel mit Limonensauce und Taglierini	41
Schnitzel nach Wiener Art Paniertes Schweinsschnitzel (200 g) mit Pommes frites	34

Degustazione a piacere

**Von mehreren Gerichten nach Lust und Laune probieren.
Immer abends – ab zwei Personen.**

1. Gang

Gemischte Oliven ^{v+}

Parmaschinken Cavazzuti dop, 22 mesi

Büffelmozzarella ^v

Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum ^v

2. Gang

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi, frische Eierschwämmchen und Salbeibutter ^v

Spaghetti mit Lachswürfeln, Dill, Frühlingszwiebeln und Tomatensauce

Grilliertes Kalbsschnitzel an Limonensauce

Zucchini-Risotto ^{v+}

pro Person 61

Zur Ergänzung

Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Ricotta und Spinat auf Jus und Salbeibutter (2 Stück) 7

Gebratene Riesencrevetten (2 Stück) 9

Thunfischsteak (100 g) mit Pfefferkruste und Limonenöl 14

Rindsfilet-Gulasch Stroganoff 14

Taglierini ^v 5

Chäs us de Region

Weichkäse (Kuhmilch) ^v

Tösstaler

Blauschimmel ^v

Jersey Blue

Ziegenkäse ^v

Heublume

Halbhartkäse ^v

Goldinger Bergkäse extra

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

Hanny Fries

Walter Sautter

Albert Anker

Hermann Hesse

Gottardo Segantini

René Auberjonois

Hans Hunold

Gustav Spörri

Otto Charles Bänninger

Hans Josephsohn

Carlotta Stocker

Rolf Brem

Heinrich Müller

Hans-Jörg Studer

Geo Bretscher

Otto Müller

Varlin

Trudi Demut

Johan Peter Pernath

Barbara Wolf von Babo

Daniel Enkaoua

Anna Sägesser

Martin Ziegelmüller

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 ipp – 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.