



# Unsere Saisonspezialitäten

---

## Primi passi

<b>Grilliertes Zucchini-Carpaccio mit Aprikosen und Pinienkernen</b> <sup>v+</sup>	17
mit Burrata <sup>v</sup>	19
<b>Vitello tonnato classico</b>	25
<b>Melonenfächer</b>	
mit Parmaschinken und Büffelmozzarella	24
<b>Antipasti</b>	
vom Buffet	15 25

## Zuppa

<b>Kalte, toskanische Brotsuppe</b> <sup>v</sup>	12
mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	

## Pasta della casa

<b>Hausgemachte Auberginen-Ravioli</b> <sup>v</sup>	
mit Zucchinisauce und Dörrtomatenpesto	29

## Aus dem Wasser

<b>Seeteufelmedaillon mit Olivenkruste und Tzatziki</b>	
dazu gebratene Safran-Quark Pizokel	45

## Vom Land

<b>Kalbstagliata</b>	
mit Eierschwämmchen-Zucchini Ragout, Dörrtomatenpesto und Taglierini	48
<b>Kartoffelküchlein</b> <sup>v</sup>	
mit sautierten Eierschwämmchen und Ratatouille	29

## Dessert

<b>Aprikosen-Halbgefrorenes</b>	
mit weissem Schokoladenmousse und Pistaziensauce	14
<b>Coupe Romanoff</b>	8.5 12

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. / 06.19

Fisch- und Fleischdeklaration: Kalb aus der Schweiz, Seeteufel aus der Nordsee

**National**

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