



# Winterleckereien

---

## Primi passi

### Nüsslisalat

mit Ei und Brotcroûtons 14  
+ Speck 16

### Carpaccio von der Kalbszunge

mit Burrata und Salsa verde 20

### Geräuchte Forelle

mit Randensalat, Meerrettichschaum und Brunnenkresse 21

### Randencarpaccio <sup>v+</sup>

mit Fregola sarda, Orangenfilets, Brunnenkresse und Kürbiskernen 16

## Pasta della casa

### Hausgemachte Kürbisravioli <sup>v</sup>

mit geräuchtem Scamorza und Salbeibutter 31

### Hausgemacht Kalabresische Spaghetti

mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Riesencrevetten 38

## Vegetarisch

### Kohlrabi-Piccata <sup>v</sup>

mit Spinatrisotto und Tomaten-Basilikumsauce 29

## Aus dem Wasser

### Moules

im Weissweinsud, Pommes Frites und Knoblauchbrot 27 36

## Vom Land

### Siedfleisch vom Kalbshohrücken

mit Salsa verde, Petersilienkartoffeln und Rahm-Kohlrabi 49

## Metzgete

### Schlachtplatte National

Rippli, Speck, Saucisson, Schweinswürstli, Wienerli, Petersilienkartoffeln und Sauerkraut 36

### Blut- & Leberwurst

mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Apfelschnitze 24

## Dessert

### Marroni-Halbgefrorenes

mit Hagenbutten-Buttersauce und Blondie 14

### Vermicelle

8 11

### Coupe Nesselrode

8.5 12

v: vegetarisch, v+: vegan

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

Fleisch- und Fischherkunft: Kalb und Schwein aus der Schweiz, Moules aus Holland, Riesencrevetten aus Vietnam, Vongole aus Italien

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 11.18

**National**

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