

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

Focaccia

mit Tomaten ^{v+}, Gemüse ^{v+}, Parmaschinken 10

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel

Parmaschinken Cavazutti, 22 Monate gereift, von unserer Berkel 22

mit Büffelmozzarella 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

Hausmarinierter Lachs

mit Dill-Senfsauce 15

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 ^v

mit Trüffelschaum 13

Tortellini in brodo

Bouillon mit Rindfleisch-Tortellini 13

Vegane Minestrone ^{v+}

13

La nostra passione

Spaghetti alle vongole veraci e gallina mit Venusmuscheln	32
Spaghetti National mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	34
Gnocchi di ricotta al ragù di funghi e salvia ^v mit Pilzragoût und Salbeibutter	20 30
Ravioli al vitello mit Kalbfleisch, Spinat und Ricotta-Füllung mit Salbeibutter und Jus	33
Risotto al limone con gamberoni mit Riesencrevetten	25 35

Dall'orto

Risotto agli spinaci con pomodorini datteri ^v Spinatrisotto mit Datteltomaten	23
Torretta di mozzarella e melanzane ^v Mozzarella-Auberginen Turm mit Tomaten und Basilikum-Pesto	21

Sapore di mare

Bistecca di tonno in crosta di sesamo Thunfischsteak in Sesamkruste mit Spinat	43
Filetto di branzino con risotto al vino bianco Wolfsbarschfilet mit Weissweinrisotto	44
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat oder Blattsalate	35
Piato di pesce Lachs, Wolfsbarsch, Thunfisch und Riesencrevetten mit buntem Blattsalat oder Pommes Frites	54

v vegetarisch

v+ vegan

Les viandes

Entrecôte Café de Paris dazu Pommes frites und Gemüse	46
Filetto di manzo alla griglia Griliertes Rindsfilet (200g) mit Kartoffelgratin und Gemüse	53
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff mit hausgemachten Tagliatelle	43
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit hausgemachten Taglierini	40
Züri Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti	43
Schnitzel nach Wiener Art Paniertes Schweinsschnitzel (200 g) mit Pommes frites	34
Pollasterello al rosmarino dal forno Mistkratzerli mit Rosmarin im Ofen gebraten, Bratkartoffeln (25 Minuten)	32

Degustazione a piacere

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

Crostini misti	
Gemischte Oliven ^{v+}	
Parmaschinken Cavazutti dop, 22 mesi, mit Büffelmozzarella	
Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum ^v	
Ricottagnocchi mit Pilzragoût und Salzeibutter ^v	
Spaghetti mit Venusmuscheln	
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Weissweinrisotto	pro Person 61
Zur Ergänzung	
Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Ricotta und Spinat	7
Gebratene Riesencrevetten (2 Stück)	9
Thunfischsteak in Sesamkruste (70 g)	14
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff	14

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 Ziegel Müller

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazutti 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.