



# Wildspezialitäten

---

## Primi passi

### Kressesalat

mit marinierten Lachswürfeln Senfdressing und frittierten Kartoffelwürfeln 19

### Rindstatar

mit Burrata, Herbsttrüffeln und Brotchips 25

### Gebratene Jakobsmuscheln

mit Farbigem Randensalat, Chicorée und rosa Grapefruitsfilets 19

## Minestra

### Kürbissuppe <sup>v</sup>

mit Ittinger Klosterbräu und Kürbiskernöl 12

## Pasta della casa

### Kartoffel-Gnocchi

mit Wild-Bolognaise und sautierten Pilzen 32

### Kalabresische Spaghetti

mit Rehstreifen, Kürbiswürfeln, Marroni und Salbeibutter 32

## Aus dem Wasser

### Zanderfilet

mit rosa Pfeffersauce, Kartoffeln, Kürbis und Spinat 42

## Reh aus der Jagd aus Buch am Irchel (äs hät solangs hät)

### Rehpfeffer National

mit Rotkraut, glasierten Marroni und hausgemachten Spätzli 39

### Rehmedaillon

mit Hagenbutten-Buttersauce, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli 46

### Rehrücken (ausgelöst)

mit Cognac-Rahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur 56

### Hubertusteller <sup>v</sup>

mit hausgemachten Spätzli, Kürbis, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel und sautierten Pilzen 29

## Dessert

### Marroni-Halbgefrorenes

mit Hagenbutten-Buttersauce und weissem Schokoladenmousse 14

### Vermicelle

8 11

### Coupe Nesselrode

8.5 12

v: vegetarisch

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.18

**National**

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