

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

Crostini misti mit Tomaten ^{v*} , Gemüse ^{v*} , Parmaschinken	9
Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Cavazutti, 22 Monate gereift, von unserer Berkel mit Büffelmozzarella	21 25
Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico ^v Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	18
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano reggiano ^v Rucolasalat mit Parmesansplittern	12
Salat National Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing	16 26
Insalata Alba ^v Eisbergsalat mit Avocado und Parmesan	14
Caesar Salad Eisbergsalat mit Speckwürfelchen und Parmesan mit mariniertem Pouletbrüstchen	11 18
Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce	15
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	12
--	----

La nostra passione

Spaghetti alla tartara di tonno e bottarga mit Thunfischtatar, Meeräschen-Rogen, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Zitrone	39
Spaghetti National mit Knoblauch, Basilikum, Peperoncini und Rindsfiletwürfeln	34
Gnocchi di ricotta ai gallinacci freschi e salvia ^v mit frischen Eierschwämmchen und Salbeibutter	20 30
Ravioli al brasato di manzo mit Rindsschmorbraten-Füllung	29
Risotto al limone con gamberoni mit Riesencrevetten	25 35

Dall'orto

Risotto mediterraneo ^v Safranrisotto mit mediterranem Gemüse, Tomaten und Parmesanchip	29
Gebratener Ziegenkäse ^v mit Süsskaroffeln und grilliertem Gemüse an Basilikum-Pesto	29

Sapore di mare

Bistecca di tonno in crosta di pepe Thunfischsteak in Pfefferkruste mit Spinat	43
Grillierte Zanderfilets mit kleinen Bratkartoffeln, zweifarbigen Zucchini und Eierschwämmchen-Ragoût	40
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat oder Blattsalate	35
Jambalaya Kreolische Paella mit Riesencrevetten, Peperoncini, Frühlingszwiebeln, Pancetta, Tomaten und Limette	42

v vegetarisch

v+ vegan

Les viandes

Entrecôte Café de Paris dazu Pommes frites und Gemüse	46
Tagliata di filetto di manzo al sale marino Maldon Geschnittenes Rindsfilet mit Maldon-Meersalz an Balsamicojus, dazu Bratkartoffeln, grilliertes Gemüse und Basilikum-Pesto	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
Lammierstück mit Dörrotomaten-Oliven-Kruste, dazu Kartoffel-Bohngemüse und Tzatziki	42

Degustazione a piacere

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

Crostini misti	
Gemischte Oliven ^{v+}	
Parmaschinken Cavazutti, 22 Monate gereift, mit Büffelmozzarella	
Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum ^v	
Ricottagnocchi mit frischen Eierschwämmchen und Salzeibutter ^v	
Spaghetti mit Thunfischtatar, Meeräschen-Rogen, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Zitrone	
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Weissweinsrisotto	pro Person 61

Zur Ergänzung

Ravioli mit Rindsschmorbraten-Füllung	7
Gebratene Riesencrevetten (2 Stück)	9
Thunfischsteak in Pfefferkruste (70 g)	14
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff	14

Chäs us de Region

Weichkäse (Kuhmilch) ^v

Girenbaderli, Bergfichte

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 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.