



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

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi

Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift 22
mit Büffelmozzarella 26

Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico ^v

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum 19

Salat National

Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing 17 27

Baby Lattich Caesar Salad

mit Speck, Parmesansplittern und Brotcrôutons 18

Hausmarinierter Lachs

mit Dill-Senfsauce 17

Rindstatar (Swiss Bio)

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet 36

Minestra

Weissweincrèmesuppe ^v

mit Trüffelschaum 13

Menù del giorno

Mittagsbuffet

Täglich wechselndes Mittagmenü vom Buffet 25

v vegetarisch

v+ vegan

Stagionale

Rosmarin-Kartoffelkuchlein ^{v+} mit Wintergemüse und sautierten Pilzen	31
Randenrisotto ^v mit gerösteten Haselnüssen und gebratenem Ziegenkäse	30

La nostra passione

Spaghetti National mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	36
Ciccatelli all'arrabbiata ^{v+}	23

Sapore di mare

Gebackenes Eglifilet mit Tartarsauce, Cocobohnen und kleinen Kartoffeln	36
---	----

Carne

Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris dazu Pommes frites und buntes Gemüse	48
Züri Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti	45
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle	45
Kalbsleberli mit Zwiebeln und Salbei, dazu Weissweinrisotto	38

Kunst im National

Liebe Gäste

**Erfreuen Sie sich im National.
An Gemälden und Skulpturen.
Verschiedener Künstlerinnen und Künstler.
So unter anderen:**

Cuno Amiet
Albert Anker
René Auberjonois
Otto Charles Bänninger
Rolf Brem
Geo Bretscher
Trudi Demut
Daniel Enkaoua

Hanny Fries
Hermann Hesse
Hans Hunold
Hans Josephsohn
Heinrich Müller
Otto Müller
Johan Peter Pernath
Anna Sägesser

Walter Sautter
Gottardo Segantini
Gustav Spörri
Carlotta Stocker
Hans-Jörg Studer
Varlin
Barbara Wolf von Babo
Martin Ziegelmüller

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti 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.