



## Vorspeisen

---

<b>Hausmarinierter Lachs</b> mit Dill-Senfsauce	19
<b>Parmaschinken von der Berkel geschnitten</b> Parmaschinken Cavazzuti (22 Monate gereift) mit Büffelmozzarella	22 26
<b>Crevettencocktail im Glas · saisonal</b> auf Eisbergsalat mit Buttertoast	16

## Salate

---

<b>Salat «National»</b> Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing oder planted.chicken Tenders auf Blattsalaten mit Couscous und veganem Dressing <sup>v+</sup>	17 17	29 29
<b>Caprese Salat <sup>v</sup></b> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		19
<b>«Caesar Salad»</b> Baby Lattich mit Speck, Parmesansplittern (30 Monate gereift) und Brotcrôtons		18
<b>Nüsslisalat · saisonal</b> mit Freiland-Ei aus Rikon, Speck und hausgemachte französische Salatsauce		18

## Suppe

---

<b>Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau» <sup>v</sup></b> Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum		14
<b>Bündner Gerstensuppe · saisonal</b> mit Ostschweizer Rollgerste und buntem Wurzelgemüse		14

## Klassiker

---

<b>Safranrisotto <sup>v</sup></b> mit Brokkoli, gerösteten Mandeln und konfierten Datteltomaten (auf Wunsch vegan erhältlich)		32
<b>Spaghetti «National»</b> mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum		36
<b>Rösti «National» · saisonal</b> mit Crème fraîche, Dill und hausgebeizten Lachsstreifen		34
<b>Rösti funghi <sup>v</sup></b> mit Waldpilzen, Marktgemüse und Kräutersauce		32

v vegetarisch  
v+ vegan

## Unsere Passion

---

### **Schweizer Bio Rindstatar**

nach Ihrem Wunsch mit 9 verschiedenen Zutaten am Tisch zubereitet, Toast 39

### **Randen-Auberginentatar <sup>v+</sup>**

nach Ihrem Wunsch mit 7 verschiedenen Zutaten am Tisch zubereitet, Toast 36

## Fisch

---

### **Schweizer Zanderknusperli**

mit zweierlei Bohnen, Petersilienkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce 39

### **Thunfischsteak vom Grill · **saisonal****

mit Mönchsbart, Estragonsauce und neue Kartoffeln 45

## Fleisch

---

### **Züri Geschnetzeltes**

Kalbfleisch an Pilzrahmsauce mit oder ohne Kalbsnierli dazu Rösti 45

### **Rindsentrecôte (180 g) «Café de Paris»**

dazu Züri Frites und buntes Gemüse 49

### **Rindsfilet-Gulasch Stroganoff**

mit Tagliatelle 45

### **Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein**

mit 18 Monate gereiftem Gruyère AOP und Bauernschinken dazu Züri Frites 42

### **Kalbsleberli**

mit Zwiebeln und Salbei dazu Safranrisotto 39

### **Rindshacktätschli LUMA · **saisonal****

an Morchelrahmsauce dazu hausgemachtes Kartoffelpüree 38

## Für unsere kleinen Gäste

---

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots 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

v vegetarisch  
v+ vegan

# 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.