



Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce	19
Parmaschinken von der Berkel geschnitten Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) mit Büffelmozzarella	22 26
Crevettencocktail im Glas · saisonal auf Eisbergsalat mit Buttertoast	16

Salate

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

Suppe

Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau» ^v Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum		14
Bündner Gerstensuppe · saisonal mit Ostschweizer Rollgerste und buntem Wurzelgemüse		14

Klassiker

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

v vegetarisch

v+ vegan

Unsere Passion

Schweizer «Handselected LUMA» Rindstatar

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

Randen-Auberginentatar ^{v+}

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

mit kleinem grünen Salat +6

mit Züri Frites +6

Flaacher Spargel

Wir beziehen unseren Flaacher Spargel ausschliesslich vom gleichen Familienbetrieb, welcher seit 1962 zu einem der innovativsten Spargelbetrieben der Schweiz gehört.

Weisse Spargeln aus Flaach ^{v+}

mit Sauce Hollandaise ^v, hausgemachte Estragon-Mayonnaise ^v
oder klassische Vinaigrette ^{v+} 37

mit kleinen Bratkartoffeln ^{v+} +6

mit Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) +10

mit hausgebeiztem Lachs +10



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

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 Ziegel Müller

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

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 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.