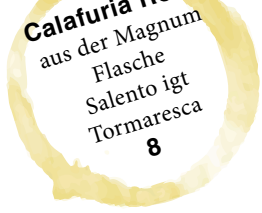




Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs an Dill-Senfsauce und süssauer eingelegtem Gemüse		19
Parmaschinken von der Berkel geschnitten Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) mit Parmesanstücken (30 Monate gereift)		22 26
Mozzarella di Bufala DOP auf bunten Datteltomaten an Balsamico-Vinaigrette und einer Thymian-Korallenhippe		18
Geflämmte Jakobsmuschel mit Wildkräuter-Mayonnaise, gepickelten Radieschen, Yuzu-Perlen und scharfer Kresse		21

Salate

Salat «National»^{v+} angemachte saisonale Salate mit buntem Blattsalat, gerösteten Kernen und Hausdressing	12	16
mit gebratenem Alpstein Poulet	19	29
mit planted.chicken Tenders ^{v+}	19	29
Wildkräutersalat an Holunderblütendressing mit Burratina, frischen Radieschen		18

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit bunten Spargeln und Kräuteröl		16
Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau»^v Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum		14

Klassiker

Züri Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce mit oder ohne Kalbsnierli, dazu Rösti		45
Kalbsleberli Schweizer Kalbsleberli an Portweinsauce mit gebratenem Apfel und Safranrisotto		39
LUMA Rindsfilet «Stroganoff» an Paprika-Cognac-Sauce und frischen Taglierini		49

Unsere Passion

Schweizer «Handselected LUMA» Rindstatar

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, Toast 39

Veganes Hiltl Tatar ^{v+}

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, Toast 36

mit kleinem grünem Salat +7.5

mit Züri Frites +7.5

Pasta

Spaghetti Calabrese ^v

an Tomaten-Rahmsauce mit frischen Datteltomaten, jungem Blattspinat und Stracciatella 35

Hausgemachte Kartoffelgnocchi ^v

an Bärlauchcrème mit Röstzwiebeln und Tomatenchutney 32

Fisch

Egliknusperli im Chopfab-Bierteig

mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat 42

Gebrautes Swiss-Lachsfilet

an Safransauce mit Lachsrogen, Zitronenrisotto, Mönchsbarth und gegrillter Peperoni 48

Fleisch

Rindsentrecôte (180 g) «Café de Paris»

mit Züri Frites und buntem Marktgemüse 52

Planted steak «Café de Paris» ^{v+}

mit Züri Frites und buntem Marktgemüse 42

LUMA Rindsfilet (180 g)

an Kalbsjus mit Fregola Sarda, gegrillten weissen Spargelspitzen, Karottenpüree und Erbsen 59

Gebrautes Filet vom Schweizer Kräutersäuli mit Maggiapfeffer

an Kalbsjus, mit Pommes Dauphine, Blattspinat, Senfkohl, schwarzem Knoblauch und Kohlrabiperlen 41

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	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 Ziegmüller

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

Auszug einiger unserer Partner, die uns mit höchster Qualität beliefern

Marinello & Co AG
G. Bianchi AG
Angst AG Zürich
LUMA Delikatessen
Hiltl
Jumi
Bindella Vinoteca

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./879/04.25