



Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce			
Parmaschinken von der Berkel geschnitten Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) mit Büffelmozzarella			19 22 26
Ceviche von Wildwassercrevette & Thunfisch · saisonal mit Leche de Tigre, Koriander, Peperoncini und Wildkräutersalat			29
Winterthurer «Vitello Tonnato» Schweinsbraten vom Thurgauer Apfelschwein mit Rauchlachsforellencreme	23	32	



Salate

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

Suppen

Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau» ^v Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum				14
Spargelcrèmesuppe · saisonal mit Spargelspitzen, Focaccia-Croûtons und Brunnenkresseöl				14

Klassiker

Grünes Spargelrisotto ^v mit zweierlei Spargeln, Erbsen, Favabohnen und Kräuteröl				32
Spaghetti «National» mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum				36
Rösti funghi ^v mit Waldpilzen, Marktgemüse und Kräutersauce				32

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

Fisch

Egliknusperli im Chopfab-Bierteig

mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat 42

Gebratenes Zanderfilet · *saisonal*

an Yuzu-Hollandaise mit Bratkartoffeln und frischen Kefen 46

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

Kalbsleberli

mit Zwiebeln und Salbei dazu Safranrisotto 39

LUMA Secret Cut vom Grill · *saisonal*

Rinds-Tagliata an hausgemachter Kräuterbutter dazu junge Kartoffeln und Eierschwämmli 46

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.