



Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce	19
Parmaschinken von der Berkel geschnitten Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) mit Parmesanstücken (30 Monate gereift)	22 26
Bremgartner Rauchforellenmousse an Linsen-Speckvinaigrette mit hausgemachtem grünem Apfelmus und Safran-Tuiles	19
Gebackener Kürbis «Oranger Knirps» auf Waldorfsalat mit Frischkäse, Radicchio, gerösteten Gewürz-Baumnüssen und Kürbiskernöl	17

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
mit gebratenen Wildwassercrevetten	23	32
Belugalinsensalat^{v+} an Balsamico-Vinaigrette mit Wurzelgemüse, Avocadocrème und Tomatenconfit	16	
Nüsslisalat^v an Himbeer-Dressing mit frischen Brombeeren, Parmesan (30 Monate gereift) und Croûtons	18	

Suppen

Kürbis-Orangensuppe^{v+} mit Mango-Chilichutney	15
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
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle	45
Spaghetti Calabrese^v an Tomaten-Rahmsauce mit frischen Datteltomaten, jungem Blattspinat und Stracciatella	35

v vegetarisch

v+ vegan

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

Fisch

Egliknusperli im Chopfab-Bierteig

mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat 42

Gebrautes Doradenfilet

an Orangensauce mit Belugalinsen und Rahmwirsing 45

Fleisch

Rindsentrecôte (180 g) «Café de Paris»

mit Züri Frites und buntem Ofengemüse 49

Planted steak «Café de Paris» ^{v+}

mit Züri Frites und buntem Ofengemüse 42

LUMA Secret Cut vom Grill

Rinds-Tagliata an Balsamico-Jus mit Kürbis-Gnocchi, gebratenen Waldpilzen und Rosenkohl 47

Wild aus Buch am Irchel

Seit mehr als 15 Jahren beziehen wir unser Rehfleisch ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Buch am Irchel, welche für die Qualität und Regionalität rund um Winterthur bekannt ist.

Hausgebeizter Rehpfeffer und Würzspeck

mit gebratenen Schlosskartoffeln, Rotkraut, sautierten Waldpilzen und Perlzwiebel 47

Rehschnitzel

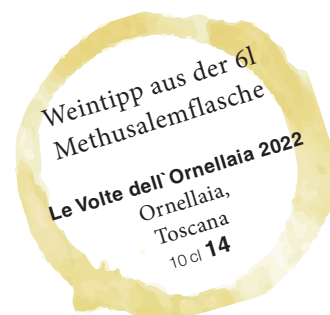
an Preiselbeersauce mit Kürbis-Gnocchi, gebratenem Rosenkohl und karamellisierten Orangen-Marroni 46

Rehrücken mit Kürbiskernkruste an Wildjus

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, sautierten Waldpilzen und Preiselbeer-Birne 59

Wilder Vegi ^v

mit oder ohne Wildjus und hausgemachten Spätzli, Kürbis-Gnocchi, Rosenkohl, Rotkraut, sautierten Waldpilzen, karamellisierten Orangen-Marroni und Preiselbeer-Birne 39



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 Zieglmüller

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.