



Vorspeisen

| | |
|---|----------|
| Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce | 19 |
| Parmaschinken von der Berkel geschnitten Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) mit Parmesanstücken (30 Monate gereift) | 22 26 |
| Zweifarbige Ziegenkäse-Tomatenterrine ^v an Zwetschgenpüree mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan-Crunch | 17 |
| Gebackener Kürbis «Oranger Knirps» auf Waldorfsalat mit Frischkäse, Radicchio, gerösteten Gewürz-Baumnüssen und Kürbiskernöl | 17 |
| Gebratene Entenleber an Portweinjus mit Feigen-Crumble und geröstetem Butterbrioche | 28 |

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 |
| Nüsslisalat ^v an Kürbiskern dressing mit schwarzen Baumnüssen und gekochtem Ei aus Rikon | 18 | |

Suppen

| | |
|---|----|
| Maronisuppe ^{v+} mit Zwiebelconfit | 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 |
| LUMA Rindsfilet «Stroganoff» an Paprika-Cognac-Sauce und frischen Taglierini | 49 |

v vegetarisch

v+ vegan

Unsere Passion

Schweizer «Handselected LUMA» Rindstatar

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, Toast

Veganes Hiltl Tatar ^{v+}

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, Toast

mit kleinem grünem Salat

mit Züri Frites



39

36

+7.5

+7.5

Pasta

Spaghetti Calabrese ^v

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

35

Frische Trüffel-Taglierini

mit Périgord-Trüffel an getrüffeltem Kartoffelschaum und Onsenei

37

Fisch

Egliknusperli im Chopfab-Bierteig

mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat

42

Gebratenes Skreifilet

an Gin-Kardamom-Rahmsauce mit Süsskartoffelmoussline, violetter Kartoffelstock und gebackenem Federkohl

45

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 Secret Cut vom Grill

Rinds-Tagliata an Balsamico-Jus mit Kürbis-Gnocchi, gebratene Austern-Seitlinge und Flowersprouts

47

LUMA Rindsfilet (180 g)

an Portweinjus mit Duett vom Kartoffelpüree, sautierten Flowersprouts und Feigen

59

a la «Rossini» mit gebratener Entenleber

12

Kalbskopfbäggli 24h gegart

an Tenuta Vallocaia Jus mit Safranrisotto, Gremolata und Marktgemüse

47

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 Alghieri, 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./879/11.24