



Unsere Saisonspezialitäten



Antipasti

Nüsslisalat

mit hausmarinierten Orckney-Lachswürfeli und Eitatar

18

Zweifarbiger Randensalat ^{v+}

mit Haselnüssen, Granatapfel und Brunnenkresse
mit gebratenem Ziegenkäse ^v

16

18



Kalbszungen-Carpaccio

mit Couscous-Perlen, apulischer Burrata und Salsa Verde

19

Pasta

Spaghetti Vongole Veraci

und Bottarga

35

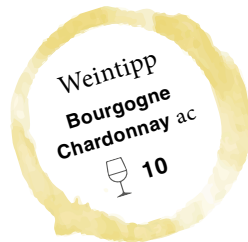
Aus dem Meer

Moules & Frites

im Weissweinsud mit Gemüsestreifen,
Knoblauchbrot und Pommes Frites

27

37



Meeresfrüchtepfanne mit Fregola Sarda

mit Miesmuscheln, Vongolge, Calamari,
Riesencrevetten und patagonische Jakobsmuscheln

42

Vegan

Geschmorter weisser Chicorée ^{v+}

mit gerösteten Haselnüssen, Tessiner Polenta und Orangen-Rosa Pfeffersauce

30

Fleisch

Schlachtplatte

mit Rippli, Saucisson, Wienerli, Schweinswürstli, Speck,
Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

36

Lammierstück mit Kernenkruste

mit weisser Tessiner Polenta und Ofenkürbis

43



Dolce

Vermicelle ^v

7

11

Coupe Nesselrode ^v

12.5

Flambierte Rotweinbirne mit Zimtglace ^v

16

v: vegetarisch / v+: vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 11.21

National

Stadthausstrasse 24 8400 Winterthur T +41 52 212 24 24 national-winterthur.ch