



# Unsere Spargelkarte

## Vorspeisen

---

**Kopfsalat mit Spargelstückchen <sup>v</sup>**

Eitatar, Radieschen und Schnittlauchvinaigrette

18

**Weisse und grüne Spargeln**

mit mariniertem Lachstatar und Sauerrahmsauce

24

## Suppe

---

**Weisse Spargelcrèmesuppe <sup>v</sup>**

12

## Pasta

---

**Cicatelli <sup>v+</sup>**

mit Spargeln, Spinat, Erbsen und frische sautierte Eierschwämmli

30

**Risotto <sup>v+</sup>**

mit Spargeln und Bärlauch

30

## Dal giardino

---

**Blätterteigkissen <sup>v</sup>**

mit zweierlei Spargeln, Frühlingsgemüse und Morchelsauce

34

mit Kalbsschnitzel

45

## Flaacher Spargel

---

**Weisse Spargeln aus Flaach <sup>v+</sup>**

32

mit Sauce Hollandaise oder Schnittlauchvinaigrette oder Mayonnaise

Kleine Bratkartoffeln <sup>v+</sup>

5

Rohschinken

10

marinierter Lachs

10

## Prima i bambini

---

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche 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.

## Antipasti

---

<b>Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico</b> <sup>v</sup> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		18
<b>Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano</b> Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Zitrone	19	29
<b>Rindstatar (Swiss Bio)</b> nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet		34

## Pasta

---

<b>Spaghetti National</b> mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum		34
--	--	----

## Carne

---

<b>Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris</b> dazu Pommes frites und buntes Gemüse		46
<b>Züri Geschnetzeltes</b> Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti		43

## Dolci

---

<b>Hausgemachter Kuchen</b> Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft		5.5
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> <sup>v</sup> mit Sauerrahmglacé und frischen Erdbeeren		11
<b>Bocconcini «Dai-Dai»</b> <sup>v</sup>	pro Stück	2.5
<b>Gelati</b> <sup>v</sup> & <b>Sorbetti</b> <sup>v+</sup> Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mokka, Stracciatella, Kokosnuss, Sauerrahm, Joghurt Zitrone, Himbeer, Mango, Blutorange	pro Kugel	4

Alle Speisen sind auch als Take Away erhältlich.

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 Ziegelmüller

## Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

### In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 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.