



## 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.

## Primi passi

---

### **Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi**

Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift	22
mit Büffelmozzarella	26

### **Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico <sup>v</sup>**

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	18
--	----

### **Salat National**

Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous und Hausdressing	16	26
--	----	----

### **Hausmarinierter Lachs**

mit Dill-Senfsauce	16
--------------------	----

### **Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano**

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Zitrone	19	29
--	----	----

### **Rindstatar (Swiss Bio)**

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet	35
---------------------------------------	----

## Minestra

---

### **Minestrone <sup>v+</sup>**

italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpesto	12
---	----

v vegetarisch

v+ vegan

## La nostra passione

---

### **Spaghetti National**

mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum

34

### **Hausgemachte Ricotta-Gnocchi <sup>v</sup>**

mit sautierten Eierschwämmchen und Tomatenwürfel

20 30

## Dall'orto

---

### **Gefüllte Aubergine <sup>v+</sup>**

mit Fregola Sarda, mediterranem Gemüse, Tomaten und Basilikumpesto

30

### **Indisches Sommergemüse Curry <sup>v+</sup>**

mit Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Cocobohnen, Babymais, Kichererbsen, schwarzer Sesam und Jasminreis

29

## Sapore di mare

---

### **Schweizer Seesaibling**

mit Lauch-Eierschwämmli ragout und Taglierini

42

### **Wolfsbarschfilet**

mit Ofen-Fenchel, Safranbutter und kleinen Kartoffeln

44

## Carne

---

### **Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris**

dazu Pommes frites und buntes Gemüse

46

### **Züri Geschnetzeltes**

Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti

43

### **Paniertes Schweinsschnitzel (200 g)**

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

36

### **Rindsfilet-Gulasch Stroganoff**

mit Tagliatelle

43

### **Tagliata di manzo**

Geschnittenes Rindsentrecôte mit sommerlicher Caponata, Rosmarin-Kartoffelküchlein und Balsamico-Jus

53

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

## 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.