



## 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 datteri 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

---

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

mit Chili-Zitronen Gremolata	12
------------------------------	----

### **Weissweincrèmesuppe <sup>v</sup>**

mit Trüffelschaum	13
-------------------	----

v vegetarisch

v+ vegan

## La nostra passione

---

<b>Spaghetti National</b> mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum	34
<b>Hausgemachte Ricotta-Gnocchi <sup>v</sup></b> mit sautierten Pilzen und Salbeibutter	30

## Dall'orto

---

<b>Fregola Sarda <sup>v+</sup></b> mit saisonalem Gemüse und grillierten Kräuterseitlingen	30
<b>Zitronenrisotto <sup>v+</sup></b> mit Wirsing und konfierten Datteltomaten	29

## Sapore di mare

---

<b>Zanderfilet</b> mit Rauchpaprika-Gemüseragout und kleinen Kartoffeln	42
<b>Wolfsbarschfilet</b> mit Zitronenrisotto und Basilikumpesto	44

## 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
<b>Rindsfilet-Gulasch Stroganoff</b> mit Tagliatelle	43
<b>Paniertes Schweinsschnitzel (200 g)</b> mit Preiselbeeren und Pommes Frites	36
<b>Filetto di manzo</b> an Trüffeljus, mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	54
<b>Pollastrello al rosmarino (ca. 25 Minuten)</b> Mistkratzerli aus dem Ofen mit Rosmarin und kleinen Bratkartoffeln	36

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.