



Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs			
an Dill-Senfsauce und süßsauer eingelegtem Gemüse			19
Parmaschinken von der Berkel geschnitten			
Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift)			22
mit Parmesanstückchen (30 Monate gereift)			26
Mozzarella di Bufala DOP			
auf bunten Datteltomaten an Balsamico-Vinaigrette und einer Thymian-Korallenhippe			18

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	
Gebackener Ziegenkäse im Filoteig			
mit Thymianhonig auf Wildkräutersalat an Orangendressing, bunten Datteltomaten und gerösteten Pinienkernen			16

Suppen

Minestrone			
Italienische Gemüsesuppe			14
Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau» ^v			
Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum			14

Klassiker

Züri Geschnetzeltes			
Kalbfleisch an Pilzrahmsauce mit oder ohne Kalbsnierli, dazu Rösti			45
Kalbspaillard			
an Marsalajus mit Polenta-Parmesanschnitten und gebratenem Rosenkohl			48
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		39
Veganes Hiltl Tatar ^{v+}		
nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, Toast		36
mit kleinem grünem Salat	+7.5	
mit Züri Frites	+7.5	

Pasta

Spaghetti «National»		
an Rindswürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum		35
Hausgemachte Kartoffelgnocchi ^v		
an Parmesansauce mit gebratenen Pilzen und Zitronen-Petersilienpesto		32

Fisch

Egliknusperli im Chopfab-Bierteig		
mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat		42
Seeteufelmedaillon		
mit Champagner-Zitronensauce, Reis und Marktgemüse		49
Safranrisotto		
mit gebratenen Black Tiger Crevetten, Venusmuscheln und Erbsen		39
Piatto di pesce		
Fischteller mit Lachs, Wolfsbarsch, Thunfisch und Riesencrevetten		
mit Züri-Frites oder Blattsalat		54

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
Paniertes Kalbsschnitzel		

mit buntem Marktgemüse und Züri-Frites

42

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 Ziegelmüller

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 ipp – 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.