



## Vorspeisen

---

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

## Salate

---

<b>Salat «National»</b> <sup>v+</sup> angemachte saisonale Salate mit buntem Blattsalat, gerösteten Kernen und Hausdressing	12	16
mit gebratenem Alpstein Poulet	19	29
mit planted.chicken Tenders <sup>v+</sup>	19	29
<b>Gebackener Ziegenkäse im Filoteig</b> mit Thymianhonig auf Wildkräutersalat an Orangendressing, bunten Datteltomaten und gerösteten Pinienkernen		16

## Suppen

---

<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe	14
<b>Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau»</b> <sup>v</sup> Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum	14

## Klassiker

---

<b>Züri Geschnetzeltes</b> Kalbfleisch an Pilzrahmsauce mit oder ohne Kalbsnierli, dazu Rösti	45
<b>Kalbspaillard</b> an Marsalajus mit Polenta-Parmesanschnitten und gebratenem Rosenkohl	48
<b>LUMA Rindsfilet «Stroganoff»</b> an Paprika-Cognac-Sauce und frischen Taglierini	49

## Unsere Passion

---

### **Schweizer «Handselected LUMA» Rindstatar**

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, Toast 39

### **Veganes Hiltl Tatar <sup>v+</sup>**

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 <sup>v</sup>**

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» <sup>v+</sup>**

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 Ziegmüller

## 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 igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alghieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.