



**NATIONAL**

## VORSPEISEN – STARTERS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Salat “National”</b>   | <b>17</b> |
| gemischter Salat mit Ziegenkäse, Birne, Sellerie, Walnüssen und Zitronen – Honig Vinaigrette<br><b>“National” Salad</b><br><i>mixed salad with goat cheese, pear, celery, walnuts and lemon-honey vinaigrette</i> |           |
| <b>Baby Lattich</b>   | <b>17</b> |
| mit Parmesan, Sardellen und Zitronenzeste<br><b>Baby Lettuce</b><br><i>with parmesan, anchovies and lemon zest</i>  |           |
| <b>Burrata</b>  | <b>21</b> |
| mit grillierten Artischocken, Chorizo und Tomaten<br><b>Burrata</b><br><i>with grilled artichokes, chorizo and tomatoes</i>   |           |
| <b>Hummer Bisque</b>  | <b>28</b> |
| mit Hummereinlage und konfierten Kartoffeln<br><b>Lobster Soup</b><br><i>with Lobster and confit potatoes</i>   |           |
| <b>Geröstete Selleriesuppe</b>  | <b>16</b> |
| mit Apfel, Ricotta, Croûtons Brot und Butter<br><b>Roastet celery soup</b><br><i>with apple, ricotta and croutons, served with homemade bread and butter</i>  |           |

## HAUPTSPEISEN – MAIN COURSE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Schweizer Rindsragout</b>  | <b>46</b>      |
| mit Kartoffelstock und geröstetem Wintergemüse<br><b>Swiss Beef Ragout of cheek and leg</b><br><i>with potato puree and roasted winter vegetables</i>   |                |
| <b>Knuspriger Schweinebauch</b>   | <b>48</b>      |
| mit pochierten Kartoffeln, Randen und Kräuter<br><b>Crispy pork belly</b><br><i>with poached potatoes, beetroot and herbs</i>   |                |
| <b>Big Beef – Côte de Bœuf für zwei Personen</b>  | <b>79 p.P.</b> |
| mit konfierten Kartoffeln, Eierschwämmchen, geröstetem Knoblauchpüree und Kräuterjus<br><b>Big Beef - Côte de Boeuf for Two</b><br><i>with confit potatoes, chantarelles, puree of roasted garlic and herbs jus</i>                   |                |
| <b>Paella mit Schweizer Fisch</b>   | <b>48</b>      |
| mit Garnelen, Zander und Felchen dazu hausgemachte Aioli<br><b>Swiss Lake Paella</b><br><i>with shrimps, pike perch and whitefish, served with aioli</i>  |                |
| <b>Swiss Lachs Filet aus Lostallo</b>   | <b>48</b>      |
| mit knusprigen Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Alpenkräuter<br><b>Swiss salmon filet from Lostallo</b><br><i>with crispy potatoes, seasonal vegetable, and wild herbs</i>   |                |
| <b>Zander vom "Gotthard" für 2 Personen</b>   | <b>57 p.P</b>  |
| mit Kartoffelstock, gerösteten Karotten, frischen Luzerner Kräutern und Beurre Noisette<br><b>Swiss Zander from "Gotthard" for two</b><br><i>with potato puree, roasted carrots, handpicked herbs from Luzern and beurre noisette</i> |                |
| <b>Gerösteter Blumenkohl</b>  | <b>36</b>      |
| mit Wirsing, Federkohl, konfierte Kartoffeln und Pinienkernvinaigrette<br><b>Roasted Cauliflower</b><br><i>with savoy cabbage, spring cabbage, confit potatoes and pine nut vinaigrette</i>   |                |
| <b>Trüffel Fettucine</b>  | <b>36</b>      |
| mit Ricotta, Pinienkernen, Knoblauch und Spinat<br><b>Truffle Fettucine</b><br><i>with ricotta, pine nuts, garlic and spinach</i>   |                |

## NACHSPEISEN – DESSERTS

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Dunkles Felchlin – Schokoladenmousse</b><br>mit Joghurt, Zitronengel und Streusel<br><b><i>Dark Chocolate mousse from Felchlin</i></b><br><i>yoghurt, lemon-geranium gel and cookies</i>                         | <b>16</b>                 |
| <b>Zitronencake</b><br>mit Vanille – Mascarponeschaum und konfiertes Zitronen<br><b><i>Lemoncake</i></b><br><i>mascarpone-vanilla foam and confit lemon</i>   | <b>16</b>                 |
| <b>Grillierte Ananas mit Schweizer Kräutersirup</b><br>serviert mit Panna Cotta und Vanille Glace<br><b><i>Roasted Pineapple with Swiss herbs syrup</i></b><br><i>served with panna cotta and vanilla ice cream</i> | <b>19</b>                 |
| <b>Fragen Sie nach unserer Auswahl an Glace</b><br><b><i>Ask our Staff about the selection of Ice Cream</i></b>   | <b>Kugel / Scoop 4.50</b> |

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft

*In case of allergies or intolerances, we will be pleased to provide you with information.*

Deklaration von Fleisch und Fisch:

Rindfleisch; Schweiz, Schweinefleisch; Schweiz, Lachs; Schweiz, Zander; Schweiz, Felchen; Schweiz Hummer; Kanada, Garnelen; Argentinien

*Declaration of meat and fish:*

*Beef; Switzerland, pork; Switzerland, salmon; Switzerland, pike-perch; Switzerland, whitefish; Switzerland, lobster; Canada, Prawns; Argentina*

All unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWST

*All of our prices are in CHF and include 7.7 % VAT*