



NATIONAL

VORSPEISEN – STARTERS

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

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSE

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

NACHSPEISEN – DESSERTS

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

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