



NATIONAL

VORSPEISEN – STARTERS

Salat "National"	17
gemischter Salat mit Ziegenkäse, Birne, Sellerie, Walnüssen und Zitronen – Honig Vinaigrette <i>"National" Salad</i> <i>mixed salad with goat cheese, pear, celery, walnuts and lemon-honey vinaigrette</i>	
Baby Lattich	17
mit Parmesan, Sardellen und Zitronenzeste <i>Baby Lettuce</i> <i>with parmesan, anchovies and lemon zest</i>	
Burrata	21
mit grillierten Artischocken, Chorizo und Tomaten <i>Burrata</i> <i>with grilled artichokes, chorizo and tomatoes</i>	
Carpaccio mit Schweizer Zander	28
mit Zitronenmayonnaise, Joghurtemulsion, Basilikum, eingelegte Zwiebeln und dazu hausgemachte Focaccia <i>Swiss Zander Carpaccio</i> <i>with lemon mayonnaise, yoghurt emulsion, basil and pickled onions</i>	
Kürbis - Mandel Suppe	17
mit hausgemachtem Brot und Butter	
zusätzlich Krevetten	+14
<i>Pumpkin – Almond Soup</i> <i>served with homemade bread and butter</i>	
<i>add Swiss shrimps</i>	+14
Handgeschnittenes Rindstatar	38
mit Gremolata, Senfkörnern und geröstetem Markbein serviert mit hausgemachter Focaccia	
dazu auf Wunsch mit 5g Kaviar	+30
<i>Hand Cut Steak Tatar</i> <i>with gremolata, mustard seeds and bone marrow – served with homemade focaccia</i> <i>topped with 5 gr. of Caviar</i>	+30

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSE

Schweizer Rindsragout mit Kartoffelstock und geröstetem Wintergemüse <i>Swiss Beef Ragout of cheek and leg, braised in a Coccote with potato puree and roasted winter vegetables</i>	46
Gebratenes Spanferkel aus Entlebuch mit pochierten Kartoffeln, Randen und Kräuter <i>Roasted Pig Suckling from Entlebuch with poached potatoes, beetroot and herbs</i>	48
Big Beef – Côte de Bœuf für 2 Personen mit kontierten Kartoffeln, Eierschwämmchen, geröstetem Knoblauchpüree und Kräuterjus <i>Big Beef - Côte de Boeuf for Two with confit potatoes, chantarelles, puree of roasted garlic and herbs jus</i>	79 p.P.
Paella mit Schweizer Fisch mit Schweizer Garnelen, Zander und Felchen dazu hausgemachtes Aioli <i>Swiss Lake Paella with Swiss shrimps, pike perch and whitefish, served with aioli</i>	48
Egli aus dem Vierwaldstättersee in einem Kastanienblatt pochiert, serviert mit Pilzen, Marronipüree und Weissweinsauce <i>“Egli” from Lake Lucerne poached in a chestnut leaf, served with mushrooms, chestnut puree and white wine sauce</i>	49
Zander vom “Gotthard” für 2 Personen mit Kartoffelstock, gerösteten Karotten, frischen Luzerner Kräutern und Beurre Noisette <i>Swiss Zander from “Gotthard” for two with potato puree, roasted carrots, handpicked herbs from Luzern and beurre noisette</i>	57 p.P
Portobello Pilz gefüllt mit saisonalen Pilzen, schwarzen Zwiebeln, Pfefferbutter und Pilzessenz <i>Portobello Mushroom filled with seasonal mushrooms, black onions, black pepper butter and mushroom essence</i>	39
Trüffel Fettucine mit Ricotta, Pinienkernen, Knoblauch und Spinat <i>Truffle Fettucine with ricotta, pine nuts, garlic and spinach</i>	36

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
Zitronencake mit Vanille – Mascarponeschaum und konfiertes Zitronen Lemoncake <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.