



Schön dass Sie bei und sind

Das Geheimnis der guten Küche ist ihr Einfallsreichtum. Aus besten Zutaten werden die schmackhaftesten Gerichte gezaubert. Wichtig ist die beste Qualität der Lebensmittel und die Liebe in der Zubereitung. In diesem Sinne begrüßen wir Sie und heissen Sie herzlich willkommen im Gasthof National.

In unserer Küche verwenden wir ausschliesslich Frischprodukte, welche jeweils auf Bestellung des Gastes frisch zubereitet werden. Für allfällige daraus entstandene Wartezeiten bitten wir Sie daher um Ihr Verständnis.

Zu unseren Gästen zählen viele treue Stammkunden und wir sind überzeugt, dass auch Sie sich bei uns wohlfühlen werden. Dafür garantieren wir. Deshalb trauen wir uns auch, Ihnen hier eine Geld-zurück Garantie geben zu können: sollten Sie wider Erwarten mit unserem Preis- /Leistungsverhältnis nicht zufrieden sein, bestimmen Sie den angemessenen Preis und bekommen den Differenzbetrag zurück!
Ohne Wenn und Aber!

Lieferantennachweis

Geflügel

Bell Schweiz AG

Fleisch

Metzgerei Fischer AG Langendorf

Fisch/Meeresfrüchte

G. Bianchi AG

Gemüse/Obst

Keller Gemüse AG, Sins

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser fachkundiges Personal jederzeit zur Verfügung.

In unseren Preisen ist 8.1% Mehrwertsteuer inbegriffen

UNSER MONATSMENÜ

Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Ei

Zartrosa gebratenes Kalbssteak
mit Mascarpone Sauce

Saisongemüse und Tagliarini

Käseteller

oder

Dessert Variation

3 - Gänge Fr. 65.00

Weinbegleitung zum Menü



(1dl Weisswein, 1dl Rotwein, 1dl Süsswein)

Fr. 19.00

VORSPEISEN

Tartar vom Rind mit Hennessy Cognac serviert mit knusprigem Baguette		21.50
Randencarpaccio mit Orangenfilets, Granatapfeln und Ziegenfrischkäse		18.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei		16.50
Bunt Gemischter Saisonsalat		12.50
Grüner Saisoblattsalat mit gerösteten Kernen		9.50
Soledurner Wysüpli		12.50
Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauchrahm		12.50

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites		34.50
Kalbsleberli « Veneziana » mit Salbei und Zwiebeln serviert mit Rösti		34.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti		38.50
Rindsfiletwürfel von Angus Beef Stroganoff begleitet von Spätzli		44.50
Eglifilets mit Champagnersauce begleitet von Saisongemüse und Reis		38.50
Bunter Salatteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar		29.50
Sämiger Risotto mit gebackenem Trüffelbriekäse		29.50
Wok Gemüse mit Teriyaki Sauce und Nüdeli		28.50

UNSERE GRILLSPEZIALITÄTEN

**Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit
Cafe de Paris oder Basilikum überbacken** 44.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat
und Pommes Frites à discrétion*

**Pferde Entrecôte mit
Cafe de Paris oder Basilikum überbacken** 39.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat
und Pommes Frites à discrétion*

**Pouletbrust vom Schweizer Freilandpoulet mit
Kräuterbutter** 32.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat
und Pommes Frites à discrétion*

**Emmentaler Zartrosa gebratenes Kalbssteak mit
Cafe de Paris Sauce** 48.50

*Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat
und Pommes Frites à discrétion*

UNSERE GARSTUFEN

bleu (rare)

*Nur kurz rundum gebraten und sehr blutiger
Fleischkern*

saignant (medium rare)

*Etwas länger gegrillt und ein schöner blutiger
Kern*

à point (medium)

Auf den Punkt gegart. Saftig und rosa

bien cuit (well done)

Ganz durchgebraten