



4513 langendorf/so weissensteinstrasse 28  
t +41 32 623 32 16 info@gasthof-national.ch [gasthof-national.ch](http://gasthof-national.ch)

## 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	21.5Ø
Randencarpaccio mit Orangenfilets, Granatapfeln und Ziegenfrischkäse	18.5Ø
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei	16.5Ø
Bunt Gemischter Saisonsalat	12.5Ø
Grüner Saisoblattsalat mit gerösteten Kernen	9.5Ø
Soledurner Wysüppli	12.5Ø
Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauchrahm	12.5Ø

## HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	34.5Ø
Kalbsleberli « Veneziana » mit Salbei und Zwiebeln serviert mit Rösti	34.5Ø
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	38.5Ø
Rindsfiletwürfel von Angus Beef Stroganoff begleitet von Spätzli	44.5Ø
Eglifilets mit Champagnersauce begleitet von Saisongemüse und Reis	38.5Ø
Bunter Salatteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar	29.5Ø
Sämiger Risotto mit gebackenem Trüffelbrieckäse	29.5Ø
Wok Gemüse mit Teriyaki Sauce und Nüdeli	28.5Ø

## UNSERE GRILLSPEZIALITÄTEN

<b>Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Cafe de Paris oder Basilikum überbacken</b> <i>Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat und Pommes Frites à discréton</i>	44.50
<b>Pferde Entrecôte mit Cafe de Paris oder Basilikum überbacken</b> <i>Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat und Pommes Frites à discréton</i>	39.50
<b>Pouletbrust vom Schweizer Freilandpoulet mit Kräuterbutter</b> <i>Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat und Pommes Frites à discréton</i>	32.50
<b>Emmentaler Zartrosa gebratenes Kalbssteak mit Cafe de Paris Sauce</b> <i>Serviert mit einer Schale buntem knackigen Salat und Pommes Frites à discréton</i>	48.50

## 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