



Schön, dass Sie bei uns 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

Thunfisch-Tataki im Sesammantel, serviert auf
Ananascarpaccio mit exotischem Vinaigrette.

Kalbsinvoltini gefüllt mit Parmaschinken und
Tomatenfrischkäse, serviert in einer Marsalasauce und
begleitet von einem cremigen Risotto.

Käseteller

oder

Dessert Variation

3 - Gänge Fr. 65.00

Weinbegleitung zum Menü

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

Fr. 19.00

VORSPEISEN

Bunt Gemischter Saisonsalat



12.50

Grüner Saisonblattsalat mit gerösteten Kernen



9.50

Tartar vom Rind mit Hennessy Cognac serviert
mit knusprigem Baguette

21.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln
und Kapern

21.50

Caesar Salad mit Poultbrust Streifen Speck und
Parmigiano Croutons

18.50

Gebratene Crevetten mit Tzatziki auf
Gurkencarpaccio

22.50

Tomatensalat mit Burrata Mozzarella

16.50

SUPPE

Soledurner Wysüpli



12.50

Aromatische Kokos-Limonensuppe "Asia Style"



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
Zart gebratenes Emmentaler Kalbssteak mit Eierschwämmli sauce serviert mit Tagliarini und Marktgemüse		48.50
Sommer-Stroganoff Zarte Rindsfiletwürfel vom BIO Angus Beef begleitet von Nüdeli		45.50
Surf and Turf Rindsfilet & Riesengrille mit Soyabuttersauce, Grillgemüse und Pommes Frites		54.50
Riesengrillen gebraten mit Chili, Knoblauch, Kräutern und Safranrisotto		39.50
Egelfilet gebraten mit Tomatenbasilikumvinaigrette serviert mit Reis		38.50
Bunter Salatteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar		29.50
Kalt geschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar begleitet von Salatbouquet und Pommes Frites		34.50
Rotes Thaicurry mit Poulet und Reis		29.50
Tagliarini mit Rahmsauce und frischen Eierschwämmli		29.50
Büffelricotta Spinat Ravioli Salbeibutter		29.50

UNSERE GRILLSPEZIALITÄTEN

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