



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

Thunfisch Avocado Mango Tartare

Rinds Paillard mit Rucola Parmesan
Saisongemüse und Safranrisotto

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
Spargelartare mit Frischkäse im Rauchlachsmantel		22.00
Spargelsalat Parmaschinken Parmigiano		19.00
Bunt Gemischter Saisonsalat		12.50
Grüner Saisoblattsalat mit gerösteten Kernen		9.50
Soledurner Wysüpli		12.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl		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
Rindsfilet vom Angus Beef mit Barlauch-Hollondaise Saisongemüse und Pommes		54.50
Frühlings-Stroganoff Rindsfiletwürfel begleitet von Bärlauchspätzli		45.50
Eglifilet "National" mit Speck und Morcheln serviert mit Reis		38.50
Riesencrevetten mit Chili, Knobli und Safranrisotto		39.50
Bunter Salatteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar		29.50
Zart gebratenes Kalbssteak mit Morchelsauce Spargeln und Nüdeli		48.50
Kalt geschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar von Salatbouquet und Pommes Frites		35.50
Tagliarini mit frischen Morcheln und Rahmsauce		29.50
Bärlauchrisotto mit gebackene Spargeln		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