



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

Aromatisches Kalbstartare verfeinert mit Sauerrahm

Rosa gebratenes Lammrack provencale serviert mit
Safranrisotto

Käseteller

oder

Dessert Variation

3 - Gänge Fr. 68.00

Weinbegleitung zum Menü

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

Fr. 21.00

VORSPEISEN

Bunt Gemischter Saisonsalat		12.50
Grüner Saisonblattsalat mit gerösteten Kernen		10.50
Tartar vom Rind mit Hennessy Cognac serviert mit knusprigem Baguette		22.50
Hirschcarpaccio mit sautierten Pilz		23.50
Herbstsalat mit Orangen, Randen, Feigen und Ziegenfrischkäse		18.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei und Croutons		16.50
Kürbistartare mit Waldpilzen		19.50

SUPPE

Soledurner Wysüpli		12.50
Aromatische Kürbiscremesuppe mit Knoblauchbaguette		13.50

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites		35.50
Kalbsleberli « Veneziana » mit Salbei und Zwiebeln serviert mit Rösti		34.50
Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce begleitet von Rotkraut und Spätzli		45.50
Rehpfeffer "Jäger Art" serviert mit Rotkraut und Spätzli		38.50
Hirsch Entrecote an einer Zwetschgensauce serviert mit Rotkraut und Spätzli		45.50
Wild Stroganoff vom Hirsch und Reh mit Speck Silberzwiebeln Trauben und Pilzen serviert mit Spätzli		45.50
Pouletbrust mit Waldpilzrahmsauce Saisongemüse serviert mit Tagliatelle		32.50
Rindsfilet vom Angus Beef mit Sauce Bernaise Saisongemüse und Pommes Frites		56.50
Eglifilets mit Weissweinsauce begleitet von Saisongemüse und Reis		38.50
Gebratene Seezunge mit Chilli, Knoblauch und Safranrisotto		46.50
Bunter Salatteller mit Egliknusperli und Sauce Tartar		29.50
Spätzlipfanne mit Saisongemüse Mascarponesauce		29.50
Jäger Pech Wildvegi Teller mit Saisongemüse Pilzrahmsauce		33.50
Steinpilz Polenta Ravioli mit sautierten Pilzen		31.50

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