

---

BISTROKARTE - BISTRO MENU

---



---

**NATIONAL**

# NATIONAL

## BISTROKARTE - BISTRO MENU

---

### SANDWICHES

**CIABATTA MIT GRILL-GEMÜSE, FRISCHKÄSE UND BLATTSALAT** 16  
CIABATTA WITH GRILLED VEGETABLES, CREAM CHEESE AND LEAF SALAD

**CIABATTA MIT PARMASCHINKEN, PARMESAN UND RUCOLA** 18  
CIABATTA WITH PARMA HAM, PARMESAN AND ROCKET SALAD

**CIABATTA MIT RAUHLACHS, BLATTSALAT, ZWIEBELN UND DILL-SENSAUCE** 20  
CIABATTA WITH SMOKED SALMON, ONION, LEAF SALAD AND A DILL-MUSTARD SAUCE

**CLUB SANDWICH «NATIONAL»** 29  
GEBRATENE POULETBRUST, SPIEGELEI, GUACAMOLE, TOMATE, SPECK,  
GEWÜRZGURKE, COCKTAILSAUCE UND POMMES FRITES  
ROASTED CHICKEN BREAST, FRIED EGG, GUACAMOLE, TOMATO, BACON,  
GHERKIN, COCKTAIL SAUCE AND FRENCH FRIES

**CLUB SANDWICH «LACHS»** 32  
VOLLKORNTOST, RAUHLACHS, SPIEGELEI, ZWIEBEL, SALATGURKE,  
TOMATE, DILL-SENSAUCE UND POMMES FRITES  
WHOLEGRAIN TOAST, SMOKED SALMON, FRIED EGG, ONION, CUCUMBER,  
TOMATO, DILL-MUSTARD SAUCE AND FRENCH FRIES

---

### SALATE - SALADS

**GEMISCHTER BLATTSALAT MIT KERNEN (SAUCE NACH WAHL)** 11  
LEAF SALAD WITH SEEDS (SAUCE OF YOUR CHOICE)

**KURZGEBRATENER THUNFISCH IM SESAMMANTEL AUF WAKAME SALAT** 21  
RIESENCREVETTE MIT CHILI-KNOBLAUCH MARINIERT UND WASABI-MAYONNAISE  
SHORT-FRIED TUNA COATED IN SESAME ON A WAKAME SALAD  
KING PRAWN MARINATED WITH CHILI-GARLIC AND WASABI MAYONNAISE

# NATIONAL

**HERBSTSALAT MIT TRAUBEN, KÜRBISKERNEN UND KARAMELLISIERTEM  
DALLENWILER ZIEGENFRISCHKÄSE AN WALNUSS-DRESSING** 19  
**AUTUMNAL SALAD WITH GRAPES, PUMPKIN SEEDS, SERVED WITH CARAMELIZED  
FRESH GOAT CREAM CHEESE FROM DALLENWIL AND A WALNUT DRESSING**  
**ZUSÄTZLICH RINDSFILETSTREIFEN** +10  
**ADDED BEEF FILLET STRIPES**

**NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND BROTCROUTONS** 15  
**LAMB'S LETTUCE SALAD WITH EGG, BACON AND BREAD CROÛTONS**

## CAESAR SALAD

**MINI LATTICH, SPECK, CHERRY TOMATEN, PARMESAN, BROTCROUTONS UND EI**  
**MINI LETTUCE, BACON, CHERRY TOMATOES, PARMESAN, CROÛTONS, EGG**  
**MIT GEBRATENEN POULETBRUSTSTREIFEN** 23  
**ROASTED CHICKEN STRIPS**  
**ODER SAUTIERTEN RIESENCREVETTEN** 25  
**OR SAUTÉED KING PRAWNS**

---

## SUPPEN – SOUPS

**TAGESSUPPE** 11  
**SOUP OF THE DAY**

---

## RISOTTO & VEGETARISCH - RISOTTO & VEGETARIAN

**CHAMPAGNER-RISOTTO MIT RIESENCREVETTEN** 28/37  
**CHAMPAGNE RISOTTO WITH KING PRAWNS**

**VEGETARISCHES RISOTTO MIT LAUCHZWIEBELN, SPINATBLÄTTERN,  
CHERRY TOMATEN UND KÜRBIS** 19/26  
**VEGETARIAN RISOTTO WITH SPRING ONIONS, SPINACH LEAVES,  
CHERRY TOMATOES AND PUMPKIN**

**SÜSSKARTOFFEL PANCAKES MIT AVOCADO, PILZEN, EI UND CASHEWNÜSSEN** 28  
**SWEET POTATO PANCAKES WITH AVOCADO, MUSHROOMS, EGG, CASHEW NUTS**

# NATIONAL

## NATIONAL KLASSIKER - CLASSICS

<b>NATIONAL PLATTE</b>		26
ZENTRALSCHWEIZER TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN, SBRINZ, GEWÜRZGURKEN UND GERÖSTETES CIABATTA		
<b>NATIONAL PLATTER</b>		
AIR-CURED BEEF, RAW HAM, SBRINZ CHEESE, GHERKINS, TOASTED CIABATTA		
<b>ANTIPASTI TELLER</b>		24
PARMASCHINKEN, SBRINZ CHEESE, OLIVEN, EINGELEGTES GEMÜSE UND GERÖSTETES CIABATTA		
<b>ANTIPASTI PLATE</b>		
PARMA HAM, SBRINZ, OLIVES, PICKLES, TOASTED CIABATTA BREAD		
<b>TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST</b>	100G	26
<b>BEEF TATAR SERVED WITH TOAST</b>	150G	36
MIT COGNAC ODER WHISKY		+6
WITH COGNAC OR WHISKY		
<b>HUMMUS-DREIERLEI</b>		16
SERVIERT MIT WARMEN TORTILLAS		
<b>TRILOGY OF HUMMUS</b>		
SERVED WITH WARM TORTILLAS		
<b>RAUHLACHS TELLER</b>		18/36
MEERRETTICHSCHAUM, VOLLKORNTOST UND BUTTER		
<b>SMOKED SALMON PLATTER</b>		
HORSERADISH CREAM, WHOLE GRAIN TOAST AND BUTTER		
<b>«NATIONAL BURGER»</b>		36
SAFTIGES RINDFLEISCH IM LAUGENBRÖTCHEN, MINI LATTICH, TOMATEN, SPECK, CHEDDARKÄSE, RÖSTZWIEBELN, BBQ UND COCKTAILSAUCE, MIT POMMES FRITES		
<b>SWISS BEEF BURGER</b> IN A PRETZEL BUN, MINI LETTUCE, TOMATOES, BACON, CHEDDAR CHEESE, FRIED ONIONS, BBQ AND COCKTAIL SAUCE, WITH FRENCH FRIES		
<b>CHICKEN BURGER</b>		32
KNUSPRIGE POULETBRUST IM LAUGENBRÖTCHEN, MINI LATTICH, SALATGURKE, ROTE ZWIEBELN, GUACAMOLE, COCKTAILSAUCE UND POMMES FRITES		
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b>		
CRISPY CHICKEN BREAST IN A PRETZEL BUN, MINI LETTUCE, CUCUMBER, RED ONIONS, GUACAMOLE, COCKTAIL SAUCE AND FRENCH FRIES		
<b>SERVIERT MIT TRÜFFELMAYONNAISE</b>		+3
<b>ADDED WITH TRUFFLE MAYONNAISE</b>		

# NATIONAL

DIE FOLGENDEN GERICHTE SERVIEREN WIR JEWELNS  
MITTAGS VON 11.30 - 13.30 UHR  
UND  
ABENDS AB 18.00 - 22.00 UHR

WE SERVE THE FOLLOWING DISHES  
FOR LUNCH FROM 11.30 A.M. TO 1.30 P.M.  
AND  
IN THE EVENING FROM 6 P.M. TO 10 P.M.



GRAND HOTEL  
NATIONAL  
LUZERN

## CELEBRATING 150 YEARS

1881 - 1890 AUGUSTE ESCOFFIER AT THE GRAND HOTEL NATIONAL

IN UNSEREM JUBILÄUMSJAHR 2020 FEIERN WIR DEN MEISTERKOCHE UND EHEMALIGEN  
KÜCHENCHEF DES NATIONAL. JEDEN MONAT LASSEN WIR DESHALB EINES SEINER  
LEGENDÄREN GERICHTE HOCHLEBEN - KLASSISCH ABER NEU INTERPRETIERT.

IN OUR ANNIVERSARY YEAR 2020 WE ARE CELEBRATING THE MASTER CHEF AND FORMER  
CHEF OF THE NATIONAL. SO EVERY MONTH WE PREPARE ONE OF HIS  
CELEBRATED LEGENDARY DISHES - CLASSIC BUT REINTERPRETED.

### SCHWEIZER LACHS SAUTIERT

MIT MANGO-CHILLI-SALSA, TOMATEN UND LAUCHZWIEBELN  
SERVIERT MIT ZITRONENREIS

### SAUTÉED SWISS SALMON

WITH MANGO-CHILLI-SALSA, TOMATO AND SPRING ONIONS  
SERVED WITH LEMON RICE

52

# NATIONAL

## FISCH - FISH

**SAIBLING NACH MÜLLERIN-ART** 36  
SCHNITTLAUCH-KARTOFFELN UND MANGO-SPINATSALAT  
**CHAR PREPARED "À LA MEUNIÈRE"**  
POTATOES WITH CHIVES AND MANGO SPINACH SALAD

---

## FLEISCH - MEAT

**KALBS CORDON BLEU** 42  
KALBFLEISCH GEFÜLLT MIT ALPKÄSE UND SCHINKEN  
SERVIERT MIT SAISONALEM GEMÜSE UND POMMES FRITES  
**VEAL CORDON BLEU**  
VEAL FILLED WITH MOUNTAIN CHEESE AND HAM  
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND FRENCH FRIES

**ROSA GEBRATENES KALBSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER,** 58  
SAISONALES GEMÜSE UND CHAMPAGNER-RISOTTO  
**MEDIUM ROASTED VEAL STEAK WITH HERB BUTTER,**  
SEASONAL VEGETABLES AND CHAMPAGNE RISOTTO

**TOURNEDOS ROSSINI** 59  
RINDSFILET UND ENTENLEBER GEBRATEN, MIT PORTWEIN JUS,  
GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF UND ZWIEBELCONFIT  
**BEEF FILLET AND DUCK LIVER SAUTÉED, WITH PORT WINE JUS,**  
TRUFFLED MASHED POTATOES AND ONION CONFIT

**SURF AND TURF** 54  
RINDSFILET UND BLACK TIGER CREVETTE GEBRATEN  
SERVIERT MIT GEMÜSE UND CHAMPAGNER-RISOTTO  
**BEEF FILLET AND BLACK TIGER SHRIMP SAUTÉED**  
SERVED WITH VEGETABLES AND CHAMPAGNE RISOTTO

# NATIONAL

## AB 2 PERSONEN - FROM 2 PERSONS

CHÂTEAUBRIAND IN ZWEI GÄNGEN

PRO PERSON

69

### 1. GANG MIT SAUCE BÉARNAISE

HAUSGEMACHTEN GNOCCHI UND BOHNEN IM SPECKMANTEL

### 2. GANG MIT PORTWEINJUS

POMMES DAUPHINE, KAROTTEN-VANILLE-PÜREE UND KÜRBIS

## CHATEAUBRIAND SERVED IN 2 COURSES

### 1ST COURSE WITH SAUCE BEARNAISE

HOMEMADE GNOCCHI AND BEANS WRAPPED IN BACON

### 2ND COURSE WITH PORT WINE JUS

DAUPHINE POTATOES, CARROT-VANILLA PURÉE AND PUMPKIN

## FISCH-/FLEISCHDEKLARATION - PROVENANCE OF MEAT AND FISH

KALB/ VEAL

CH

LACHS/ SALMON

CH

RAUHLACHS/ SMOKED SALMON

NO

POULET/ CHICKEN

CH

RIESENCREVETTEN/ KING PRAWNS

VN

RIND/ BEEF

CH

SCHWEIN/ PORK

CH

SAIBLING/ CHAR

CH

# NATIONAL

## SÜSSE VERSUCHUNGEN - SWEET TEMPTATIONS

**NATIONAL WAFFEL** 13/16.50

BELGISCHE WAFFELN MIT BANANEN UND SCHOKOLADENSAUCE  
DAZU EINE KUGEL GLACE NACH IHRER WAHL  
BELGIAN WAFFLES WITH BANANA AND CHOCOLATE SAUCE  
WITH A SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

**LAUWARMER SCHOKOLADEN-BROWNIE** 13

SERVIERT MIT VANILLEGLACE UND CAMELSAUCE  
**LUKEWARM CHOCOLATE BROWNIE**  
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE

**COUPE DÄNEMARK** 9/13

VANILLE GLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM  
VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

**EISKAFFEE NATIONAL** 12

SÄMIGE KAFFEEGLACE MIT BAILEYS IRISH CREAM UND SCHLAGRAHM  
**ICE COFFEE NATIONAL**  
CREAMY COFFEE ICE CREAM WITH BAILEYS IRISH CREAM AND WHIPPED CREAM

**BANANA SPLIT** 9/13

SCHOKOLADE- UND VANILLEGLACE, BANANEN  
MIT SCHOKOLADENSAUCE, MANDELSPLITTERN UND SCHLAGRAHM  
CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM, BANANAS  
WITH CHOCOLATE SAUCE, ALMOND SLIVERS AND WHIPPED CREAM

**GLACE: VANILLE, SCHOKOLADE,** KUGEL/SCOOP 4.50  
ERDBEER, FIOR DI LATTE, BAUMNUSS,  
BERGKRÄUTER-DOPPELRAHM, KAFFEE

**SOBETS: ZITRONE, APFEL, MANGO-PASSIONSFRUCHT**

**ICE CREAM: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, WALNUT,**  
FIOR DI LATTE, MOUNTAIN HERBS DOUBLE CREAM, COFFEE

**SORBETS: LEMON, APPLE, MANGO-PASSION FRUIT**

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN  
AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.  
OUR STAFF WILL BE HAPPY TO ADVISE YOU ABOUT INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT  
MAY TRIGGER ALLERGIES OR INTOLERANCES.

# NATIONAL

## BE LOYAL - BUY LOCAL

---

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE, DESHALB BERÜCKSICHTIGEN WIR VIELE PRODUKTE BEWUSST VON TRADITIONS- ODER FAMILIENBETRIEBEN AUS DER REGION UND AUS NACHHALTIGER PRODUKTION. EINE KLEINE AUSWAHL DIESER BETRIEBE STELLEN WIR IHNEN HIER GERNE VOR.

---

### BROT - BACKWAREN

BÄCKEREI HÄNGGI  
LUZERN (LU)

HUG FAMILIE  
MALTERS (LU)

### BIER

BRAUHUUS 531  
BEROMÜNSTER (LU)

BRAUEREI LUZERN  
LUZERN (LU)

### FISCH

G. BIANCHI AG  
ZUFIKON

### FLEISCH

METZGER GABRIEL  
WOLFENSCHIESSEN (NW)

UELI HOF  
EBIKON (LU)

### GEMÜSE

BUCHER SPROSSEN  
BÜRON (LU)

### GLACE

MISTER COOL  
ZUCHWIL (SO)

### KAFFEE

RAST KAFFEE  
EBIKON (LU)

### MÜESLI

BIO-FAMILIA  
SACHSELN (OW)

### NÜSSE

STOLI  
LUZERN (LU)

# NATIONAL

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK – WINE BY THE GLASS

### WEISSWEINE - WHITE WINES

<b>PINOT BLANC</b>	1 DL	10
PINOT BLANC BRUNNER WEINMANUFAKTUR LUZERN, SCHWEIZ		
<b>LUZERNER SEELAGEN CUVÉE BLANC DE NOIR</b>	1 DL	9
MÜLLER-THURGAU & PINOT NOIR BRUNNER WEINMANUFAKTUR LUZERN, SCHWEIZ		
<b>VINATTIERI BIANCO TICINO DOC</b>	1 DL	11
CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC VINATTIERI TICINESI TESSIN, SCHWEIZ		
<b>LES DÉSERTS ST-SAPHORIN LAVAUX AOC</b>	1 DL	8
CHASSELAS FILS ROGIVUE WAADT, SCHWEIZ		
<b>CHABLIS AOC CHAMP DES DUCS</b>	1 DL	11
CHARDONNAY DOMAINE ALAIN GEOFFROY BURGUND, FRANKREICH		
<b>VAL DE VID RUEDA DO</b>	1 DL	9
VERDEJO BODEGAS VAL DE VID CASTILLA-LÉON, SPANIEN		
<b>CHARDONNAY GHOST PINES</b>	1 DL	10
CHARDONNAY LOUIS M. MARTINI WINERY KALIFORNIEN, USA		

# NATIONAL

## ROTWEINE - RED WINES

### MALBECPINOT

MALBEC & PINOT NOIR

1 DL

10

BRUNNER WEINMANUFAKTUR

LUZERN, SCHWEIZ

### MERLOT DEL TICINO DOC

TENUTA RONCO DELL'ANGELO

1 DL

12

MERLOT

VINATTIERI TICINESI SA

TESSIN, SCHWEIZ

### PRIMITIVO DI MANDURIA DOP MASSERIA PIETROSA

1 DL

8

PRIMITIVO

CANTINE SAN MARZANO

APULIEN, ITALIEN

### LA GROLETTA VALPOLICELLA DOC RIPASSO

1 DL

8

CORVINA & RONDINELLA

CORTE GIARA BY ALLEGRINI

VENETIEN, ITALIEN

### DUCHESSA AURÉLIE POMEROL AOC

1 DL

12

MERLOT & CABERNET FRANC

JEAN-PIERRE MOUEIX

BORDEAUX, FRANKREICH

### TORRE ALBÉNIZ RESERVA RIBERA DEL DUERO DO

1 DL

10

TEMPRANILLO & ALBILLO

BODEGAS PEÑALBA LOPEZ

RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

### 689 SIX EIGHT NINE

1 DL

11

ZINFANDEL, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,

SYRAH & PETITE SIRAH

689 CELLARS

KALIFORNIEN, USA

# NATIONAL

## ROSÉWEINE - ROSE WINE

MIRAVAL ROSÉ	1 DL	9
CINSAULT, GRENACHE, SYRAH & ROLLE		
JOLIE-PITT & PERRIN		
CHÂTEAU DE MIRAVAL, CÔTES DE PROVENCE		
<hr/>		

## CHAMPAGNER - CHAMPAGNE

POL ROGER BRUT	1 DL	17
<hr/>		

## SCHAUMWEINE - SPARKLING WINES

PROSECCO BACIO D'ORO	1 DL	9
MOSCATO D'ASTI	1 DL	9

# NATIONAL

## COCKTAILS

---

<b>JUBILÄUMS-COCKTAIL - CELEBRATING 150 YEARS</b>	16
JUNIPER BERRIES, STUDER GIN, CHARTREUSE, GRAPE JUICE, CASSIS & LIME	
<b>AMERICANO</b>	16
CAMPARI & VERMOUTH ROSSO	
<b>MOJITO</b>	16
RUM, MINT, LIME & SUGAR	
<b>WHITE RUSSIAN «DUDE STYLE»</b>	16
VODKA, KAHLUA & MILK	
<b>NEGRONI</b>	16
CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, GIN	
<b>KICKING MULE</b>	16
VODKA, ANGOSTURA, LEMON & GINGER BEER	
<b>HAVANA PERFECT</b>	16
HAVANA, LIME, ANGOSTURA, GINGER ALE & SPRITE	
<b>EL DIABOLO</b>	16
TEQUILA, CRÈME DE CASSIS, GINGER BEER & LIME	
<b>CAMPARI MILANO</b>	16
CAMPARI, CRANBERRY, PROSECCO & MINT	
<b>MONKEY APPLE MINT JULEP</b>	16
MONKEY SHOULDER (WHISKEY), MAPLE SYRUP, APPLE JUICE, LIME & MINT	
<b>CUBA LIBRE</b>	16
HAVANA CLUB 3 AÑOS, COCA COLA, LIME	
<b>CAIPIRINHA</b>	16
CACHAÇA, LIME & CANE SUGAR	
<b>APEROL SPRITZ</b>	13
APEROL, TONIC, PROSECCO	
<b>SHIMMY</b>	14
LIKÖR MIT SAFRAN, ORANGEN & PAPAYA, TONIC, PROSECCO	

# NATIONAL

## VIRGINS (NON-ALCOHOLIC)

---

<b>IPANEMA</b> LIME, CANE SUGAR & GINGER ALE	12
<b>SUMMER COOLER</b> ORANGE-JUS, LEMONADE & BITTERS	12
<b>VIRGIN MOJITO</b> MINT, SUGAR, LIME & CITRO	12
<b>SHIRLEY TEMPLE</b> GINGER ALE, CITRO, LIME & GRENADINE SYRUP	12
<b>LEMON, LIME, BITTERS (FILL UP CITRO)</b>	12

# NATIONAL

## BIER & SOFT DRINKS - BEER & SOFT DRINKS

---

### BIER VOM FASS - DRAFT BEER

BRAUGOLD	2DL	5.5
	3DL	6.5
ITTINGER	2DL	6
	3DL	7

---

### FLASCHENBIER - BOTTLED BEER

LUZERNER BIER RED ALE	3DL	8
SÄNDERBIER HELL (UNFILTRIERT)	3DL	8
EICHHOF RETRO	3DL	8
ERDINGER WEISSBIER (NON-ALCOHOLIC)	3DL	8
CORONA	3DL	8
HOEGAARDEN WIT (WEISSBIER)	3DL	8
HEINEKEN	3DL	8
ERDINGER WEISSE, HELL ODER DUNKEL	5DL	9

---

### SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	3DL	5.5
SPRITE	3DL	5.5
FANTA	3DL	5.5
EISTEE	3DL	5.5
RIVELLA ROT – BLAU	3DL	5.5
PASSUGGER/ ALLEGRA	47CL	5.5
PASSUGGER/ ALLEGRA	77CL	9
RAMSEIER APFELSCHORLE, SÜSSMOST	3DL	5.5
RED BULL	2.5DL	7.5
SAN BITTER, CRODINO	1DL	6
BITTER LEMON	2DL	5.5
GINGER ALE	2DL	5.5
TONIC WATER	2DL	5.5

# NATIONAL

## SÄFTE - JUICES

ORANGE, ANANAS, PFIRSICH, GRAPEFRUIT, TOMATE, ROTER TRAUBENSAFT, CRANBERRY	2DL	5.5
ORANGE, PINEAPPLE, PEACH, GRAPEFRUIT, TOMATO RED GRAPE, CRANBERRY		
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	2DL	8

---

## HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS

RISTRETTO		4.8
ESPRESSO		4.8
DOPPELTER ESPRESSO		6.5
KAFFEE CRÈME		4.8
CAPPUCCINO		5.5
SCHALE HELL /DUNKEL		5.5
LATTE MACCHIATO		6
ESPRESSO CORETTO		8
OVOMALTINE, SCHOKOLADE, MILCH		5
OVOMALTINE, CHOCOLATE, MILK		
IRISH COFFEE		16

---

ALLE KAFFEES SIND AUCH KOFFEINFREI ERHÄLTlich.  
ALL COFFEES CAN ALSO BE ORDERED DECAFFEINATED.