



Bankette im Restaurant National Wattwil

Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot im Restaurant National in Wattwil. Unser schönes Restaurant bietet eine authentische Mischung von frischer Küche mit ausgewählten, regionalen Produkten und dem Charme einer traditionsreichen Stammbeiz. Mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, ziehen unsere Gaststube und die traumhafte Gartenterrasse den Gast in ein einzigartiges Ambiente und ist ein beliebter Treffpunkt für Jedermann.

Sie erhalten einen Auszug aus unserem Angebot und wir bieten zusätzlich saisonale Gerichte auf Anfrage an. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Das National Wattwil verwendet nur die besten Produkte und ausschliesslich aus der Region. Daher bitten wir Sie, uns Ihre Menüwünsche mindestens 5 Tage im Voraus mitzuteilen, die genaue Personenanzahl geben Sie bitte 2 Tage vor der Veranstaltung an.

Eine Auswahl erlesener Weine finden Sie auf unserer Weinkarte. Natürlich beraten wir Sie gerne auch persönlich und das Richtige für Sie zu finden.

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause bewirten zu dürfen und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Nat's Team



Suppen:

CHF

Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsestreifen, Eierstich, Griessnocken)	6.50
Weissweinschaumsuppe	8.50
Steinpilzcremesuppe	8.50
Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Trüffelöl	8.00

Saisonale Suppen auf Anfrage (Spargel, Kürbis, Eierschwämmli, etc.)

Salate:

Blattsalat mit Hausdressing	7.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	8.50
Gemischte Blattsalate mit „Alpstein Coppa“ oder Toggenburger Mostbröckli und frischen Früchten garniert	11.50
Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei und frischen Kräutern	9.50

Vorspeisen:

Bloderchäs mit Traubenkernöl und Himbeeressig an kleiner Salatgarnitur	10.50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut	16.50
Rinds-Tartar mit Toast und Salat garniert (medium oder scharf, mit Calvados, Cognac oder Whiskey)	16.50
Vitello tonnato (Kalter Kalbsbägglibraten) an leichter Thunfisch-Joghurtsauce	17.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.



Hauptgerichte:

Rind

CHF

Rindsschmorbraten an Morcheljus mit Nudeln und Gemüsebouquette	32.50
Rindshohrücken am Stück gebraten an dunkler Waldpilzsauce mit Polentaschnitte und Gemüsebouquette	34.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquette	41.00

Kalb

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquette	26.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Gemüsebouquette	31.50
Kalbsschulterbraten an Pommery-Senfsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquette	32.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten an Thymianjus mit Kartoffelstock und Gemüsebouquette	38.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüsebouquette	45.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.



Schwein

CHF

Schweinsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Bohnengemüse	21.50
Schweinsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce mit Reis und Gemüsebouquette	22.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln und Gemüsebouquette	25.50
Schweinssteak "Appenzeller" an feiner Appenzeller-Alpenlikör-Marinade mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur	26.50
Schweinsfiletmedaillons an Honig-Senfsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquette	29.50

Lamm

Lammgigotbraten an Rotwein-Thymiansauce mit gebratener Polentaschnitte und Gemüsebouquette	27.50
Gebratene Lammhuft an Thymiansauce mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse	28.00

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce mit Basmatireis und Mischgemüse	20.50
Gebratene Pouletbrust an Apfel-Calvadossauce mit Reis und Mischgemüse	21.50
Pouletschenkelsteak an Balsamicojus mit gebratener Polentaschnitte und Gemüsebouquette	24.50

Saisonale Gerichte wie Spargel oder Wild auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.



Dessert:	<u>CHF</u>
Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser parfümiert und Rahm garniert	7.50
Panna cotta an Waldbeersauce	8.00
Schoggimousse (hell oder dunkel)	9.00
Parfait (in verschiedenen Variationen, z.B. Waldbeer, Mango, Cocos, Zimt)	8.50
“Appenzeller Tiramisu”	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder –glace	10.50

Auf unserer Dessert-Karte finden Sie eine umfangreiche Auswahl an Glaces

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.