



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Willkommen im Restaurant Central,

vom Apéro bis zum Grossanlass, ob bei uns, bei Ihnen oder an einem anderen Ort. Ganz nach dem Motto:

Sie Feiern, wir liefern!

- Catering
- Bankett
- Events

Wir sind gerne für Sie da –
auch ausserhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

Fragen Sie direkt vor Ort nach oder besuchen Sie unsere Homepage.

Nun wünschen wir Ihnen:

En Guete!

Küchenteam:

Oleksandr Mashtalir
Albulena, Karina
Shqipe, Jetmire & Remijze

An der Front:

Philipp Krapf, Gabriel Brunner
Derya, Daniela, Jacqueline
Ursi & Alina



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Herbst- und Wildgerichte

Vorspeisen

Hirschcarpaccio

L`Etivaz-Käse vom Chäs Stöckli | frische Brombeeren
Kirschen-Balsamico-Dressing | Rucola Salat

26

als Hauptgang 43

Herbstsalat

Blattsalat | gebratene Pilze | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskern-Vinaigrette

14

Karotten-Ingwercremesuppe

Kräuter-Grissini-Crumble

12

Hauptgänge

Konfiertes Entenschenkel

Rotkraut | Marroni | Waldbeeren-Demi-Glace

48

Rehgeschnetzeltes

Eierschwämmli-Rahmsauce | Spätzli | Marktgemüse

43

Rehschnitzel 180g

Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
gebackene Birnenhälfte | Waldbeeren-Demi-Glace

57

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seesunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAO34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Vorspeisen

Central-Salat

Lattichsalat | Speck | Brotcroûtons | Grana Padano | Ceaser Dressing
regulär 16 | gross 22

gebratene Pouletbruststreifen | + 8
gebratene Crevetten (BGD) | + 10

Bunter Blattsalat

Cherry-Tomaten | italienisches Dressing
10

Burrata mit gebackene Hokkaido-Kürbis-Schnitze

Rucola-Salat | geröstete Kürbiskerne | Aceto-Balsamico-Creme
24

Nüsslisalat

Speck | gehacktes Ei | französisches Salatdressing
16

Käse Sticks vom Aarewasser-Käse vom Chäs Stöckli

Waldbeersauce
22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAC34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln (JPN)

Hokkaido-Kürbispüree | schwarzes Knoblauchpüree | Mini-Mais
Miso-Glasur | Pancetta - Chip
24

Steinpilzcremesuppe

Pancetta-Chip | Brotcroûtons
15

Kürbis-Apfel-Cremesuppe

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Schnittlauch
14

Trüffel-Tagliolini

Frischer schwarzer Herbst-Trüffel | Rahmsauce
24

Kartoffelkrokette mit Scampi (FA051)

Knoblauch-Unagi-Aioli | Topinambur - Chip
14

Rindshackbällchen

Tomatensugo | Burrata-Creme
18

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seesunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FA034



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge vom Grill

Ganze Seezunge 200g

Frittierte Kapernknospen | Zitronenbutter | Beilage nach Wahl
59

Rosa gebratenes Kalbsfilet 150g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
69

Rib-Eye vom Irischen Weiderind 300g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
67

Irisches Lammnierstück 200g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
49

Rindsfilet vom Irischen/UK Weiderind:

200g inklusive einer Beilage und einer Sauce nach Wahl
58

500g für 2 Personen inklusive Beilagen und Saucen nach Wahl
146

Wählbare Beilagen:

Tagliolini | Butterrösti | Züri Frites | Weissweinsrisotto | Spätzli | Rotkraut
Ofensüsskartoffel mit Kräuter-Sauerrahm | Marktgemüse |
gedünsteter Spinat | Marroni
Jede weitere Beilage 8

Saucenauswahl:

Waldbeer-Demi-Glace | Chimi-Churri | Café de Paris-Butter | Kräuterbutter
Extra Portion Sauce je 4

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen
Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAC34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge

Entrecôte (IRL/UK) **überbacken mit Café de Paris-Butter**

Züri Frites | Marktgemüse

56

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Butterrösti | Marktgemüse

43

Rindsfiletspitzen Stroganoff (IRL/UK)

Butterrösti

46

Kalbs-Cordon Bleu mit Weltmeister Greyerzer vom Chäs Stöckli

Züri Frites | Marktgemüse

55

Mistkratzerli mit Chili-Marinade

Ofensüsskartoffel | Kräutersauerrahm | Chimi-Churri

47

Gebratener Pulpo

Schwarzes Sepiatinten-Risotto | rote Peperonisauce

46

Ganze gebratene Lachsforelle aus Bremgarten (500g)

Müllerin-Art | gedünsteter Spinat

58

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAC34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge

Trüffel-Tagliolini

Frischer schwarzer Herbst-Trüffel | Rahmsauce

38

Ravioli mit Kürbis-Taleggio-Füllung

Kürbis-Rahmsauce

29

Ofensüsskartoffel mit Kräuter-Sauerrahm

Quinoa | Feta | Chimi-Churri | Oliven-Crumble

36

Plant based Steak (Erbsen) überbacken mit Café de Paris-Butter

Züri Frites | Marktgemüse

42

Gebackene Gemüse-Capuns

Pilz-Rahmsauce | Alp Tenna Bergkäse vom Chäs Stöckli

34

Vegetarischer Herbst-Gemüseteller

Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | gebackene Birnenhälfte

29

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAC34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Central-Tatar

Wahlweise als Vorspeise oder Hauptgang

Rindstatar ganz klassisch oder feurig scharf (Carolina Reaper-Chilli)

22 | 34

Rindstatar Französisch

mit Cognac und frischem schwarzem Trüffel

32 | 42

Rindstatar Italienisch

mit Basilikumöl, Basilikumpesto, Wachtel-Ei

26 | 38

Rindstatar Schottisch

mit Whisky

25 | 37

Thunfisch- Tatar

Soja-Sauce, Sesamöl, Wasabi, eingelegter Ingwer

24 | 35

Vegetarisches Tatar

Hausgemachtes Auberginen Tatar

22 | 32

Unser Rindstatar servieren wir:

mit Zwiebeln, Kapern, Butter

sowie Toastbrot (auf Wunsch auch vegan und glutenfrei)

Aufpreis für Portion Züri Frites 8

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAO34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Desserts

Vermicelles

Vanille-Glace | Meringues

14

Rahm | + 1.50

Kaffee-Creme Brûlée

12

Éclair mit Caramel-Nuss-Ganache

Passionsfruchtgel

13

Schoggi-Chuechli frisch aus dem Ofen (mit flüssigem Kern)

Vanille-Glace

15

Käseteller von unserem Nachbarn Chäs Stöckli

Früchtenussbrot «Ligu Lehm», Früchtenenf Selection Rolf Beeler

21

Dessertcocktail zum Dessert:

Espresso Martini, White Russian, Black Russian oder Süsse Versuchung

Je 13 als Dessertkombination

2cl Spirituose zum Dessert:

Portwein 10 Years Old Tawny, Disaronno Amaretto, Bailey's, Vodka

Gut Mädikon Vieux Kirsch, Fassbind Vieille Framboise

Je 6 / 2cl als Dessertkombination

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAC34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Desserts

Portweinzwetschgen

Vanille-Glace

11

Hausgemachtes Passionsfrucht-Sorbet mit Schuss

Weisser Schoggi-Crumble

12

Affogato

Espresso und Vanilleglace

9.50

Central- Eiskaffee (alkoholhaltig)

Schlagrahm

9.50 / 14

Glace-Kugel nach Wahl von Gelato LePore

Erdbeer-Sorbet, Amalfi Zitronen-Sorbet, Waldbeer-Sorbet
Stracciatella, Vanille, Schoggi, Fior di Latte, Pistazie, Haselnuss
6 ohne Schlagrahm | 8 mit Schlagrahm

Dessertcocktail zum Dessert:

Espresso Martini, White Russian, Black Russian oder Süsse Versuchung
Je 13 als Dessertkombination

2cl Spirituose zum Dessert:

Portwein 10 Years Old Tawny, Disaronno Amaretto, Bailey's, Vodka
Gut Mädikon Vieux Kirsch, Fassbind Vieille Framboise
Je 6 / 2cl als Dessertkombination

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: Dänemark, Pancetta: Italien, Reh: Elsass vom Schweizer Jäger Elmar von Holzen

Hirsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAC34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

MEIN NAME: _____

SÜPPLI NACH TAGESANGEBOT 6.50

SALÄT NACH TAGESANGEBOT 5.50

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS MIT POMMES

KLEIN (4 STÜCK) 15.50 GROSS (6 STÜCK) 19.50

PASTA MIT BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE SAUCE

KLEIN 15.50 GROSS 17.50

PASTA MIT BUTTER

KLEIN 11.- GROSS 13.-

ZANDERKNUSPERLI (DEU) MIT POMMES

KLEIN (4 STÜCK) 14.50 GROSS (6 STÜCK) 19.-

EINE KUGEL GLACE NACH WAHL

SCHOGGI VANILLE ERDBEERE _____ 6.-

MIT SMARTIES 1.-

MIT SCHOGGESAUCE 1.-

MIT GUMMITBÄRLI 1.-

MIT SCHLAGRAHM 1.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.