

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, Karina Plish Albulena, Shqipe Jetmire & Remijze An der Front:

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



Herbst- und Wildgerichte

Vorspeisen

Hirschcarpaccio

L`Etivaz-Käse vom Chäs Stöckli I frische Brombeeren Kirschen-Balsamico-Dressing I Rucola Salat 26

als Hauptgang 43

Herbstsalat

Blattsalat I gebratene Pilze I geröstete Kürbiskerne I Kürbiskern-Vinaigrette 14

Randencremesuppe

Feta I Oliven-Crumble 13

Hauptgänge

Konfierter Entenschenkel

gewürztes Rotkraut I Marroni I Waldbeeren-Demi-Glace 48

Rehpfeffer

Schmor-Wurzelgemüse I Spätzli I gewürztes Rotkraut I Birne mit Preiselbeer-Confit I Silberzwiebel

44

Reh-Hackbraten

Kartoffelstock | Marktgemüse | Eierschwämmli-Rahmsauce 42

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allengien 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
Hinsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAO34



Vonspeisen

Central-Salat

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

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

Bunter Blattsalat

Cherry-Tomaten I italienisches Dressing
10

Burrata mit gebackene Hokkaido-Kürbis-Schnitze

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

Nüsslisalat

Speck I gehacktes Ei I französisches Salatdressing 16

Käse Sticks vom Aarewasser-Käse vom Chäs Stöckli

Waldbeerensauce

22



Vonspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln (JPN)

Hokkaido-Kürbispüree I schwarzes Knoblauchpüree Pancetta – Chip I gerösteter schwarzer Sesam 24

Steinpilzcremesuppe

Pancetta-Chip | Brotcroûtons 15

Kürbis-Apfel-Cremesuppe

Geröstete Kürbiskerne I Kürbiskernöl I Schnittlauch 14

Trüffel-Tagliolini

Frischer schwarzer Herbst-Trüffel I Rahmsauce 24

Geschmorter Mini-Oktopus (VNM)

Pikanter Tomaten-Oliven-Sugo I geröstete Baguette-Scheiben 18



Hauptgänge vom Grill

Ganze Seezunge 200g

Frittierte Kapernknospen I Zitronenbutter I Beilage nach Wahl 59

Rosa gebratenes Kalbsfilet 150g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl

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 I Butterrösti I Züri Frites I Weissweinrisotto I Spätzli gewürztes Rotkraut I Marktgemüse I Marroni Jede weitere Beilage 8

Saucenauswahl:

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

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allengien 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
Hinsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAO34



Hauptgänge

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

Züri Frites I Marktgemüse 56

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Butterrösti I Marktgemüse 43

Rindsfiletspitzen Stroganoff (IRL/UK)

Butterrösti 46

Kalbs-Cordon Bleu mit Weltmeister Greyerzer vom Chäs Stöckli

Züri Frites I Marktgemüse 55

Gebratener Pulpo

Schwarzes Bohnenpüree I Rosenkohl I Chimi-Churri 46

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GRC)

Pilzrisotto I Topinambur-Chip



Hauptgänge

Trüffel-Tagliolini

Frischer schwarzer Herbst-Trüffel I Rahmsauce 38

Ravioli mit Kürbis-Taleggio-Füllung

Kürbis-Rahmsauce 29

Pilzrisotto

Gebackene Kürbis-Schnitze I Feta 36

Plant based Steak (Erbsen) überbacken mit Café de Paris-Butter Züri Frites I Marktgemüse 42

Vegetarischer Herbst-Gemüseteller

Spätzli I gewürztes Rotkraut I Marroni I Rosenkohl I Birne mit Preiselbeer-Confit 29



Central-Tatan

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

Basilikumöl I Basilikumpesto I 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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allengien 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



Desserts

Vermicelles

Vanille-Glace | Meringues 14 **Rahm** | + 1.50

Panettone mit Fior di Latte-Glace Füllung

Kumquats-Kompott 14

Éclair

Kokosnusscreme I Lemon Curd 13

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

Vanille-Glace

Käseteller von unserem Nachbarn Chäs Stöckli

Früchtenussbrot «Ligu Lehm», Früchtesenf 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



Desserts

Portweinzwetschgen

Vanille-Glace

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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allengien 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
Hinsch-Carpaccio: Neuseeland; Ente: Frankreich, Pulpo: FAO34



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

M	EIN NAME:		
O SUPPLE NACH TAGESANGEBOT			6.50
OSALÄTLI NACH TAGESANGEBOT			5.50
HAUSGEMACHTE CHIC	KEN NUGGETS MI	T POMMES	
OKLEIN († STÚCK)	15.50	OGROSS (6 STÜCK)	19.50
PASTA MIT BOLOGNE	SE ODER TOMATEN	SAUCE SAUCE	
OKLEIN	15.50	OGROSS	17.50
PASTA MIT BUTTER OKIETN	11	O(ROSS	13
	0000	Canon	10.
ZANDERKNUSPERLI (D			550
OKLEIN (4 STÜCK)	14.50	OGROSS (6 STÜCK)	19
EINE KUGEL GLACE NACH WAHL			6
O SCHOPET	O VANILLE	O ENDBEERE O_	
O MIT SMARTIES		1	
O MIT SCHOGGISAUCE 1			
O MIT GUMMIBÄRLI		1	
O MIT SCHLAGRAHM		1-	