



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!

- Party-Service
- 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, Alejandra, Shqipe
Jetmire & Remijze

An der Front:

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



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Central Signature Menü

Vorspeise

Gemischter Salat

Cashew-Nüsse | Granatapfelkerne | Feta | Salatgurken
Honig-Orangen-Vinaigrette
16

Suppe

Kartoffel-Pastinakencremesuppe

Pancetta-Chip | Chiliflocken
15

Hauptgang

Ghackets mit Hörnli

Apfelmus | Grana Padano
28

Dessert

Dunkles Schoggimousse

Schlagrahm
12

4-Gang Menü komplett | 68

Als 3-Gang Menü mit Ghackets mit Hörnli, Vorspeise & Suppe | 56

Als 3-Gang Menü mit Ghackets mit Hörnli, Vorspeise & Dessert | 53

Als 3-Gang Menü mit Ghackets mit Hörnli, Suppe & Dessert | 52

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 den Schweiz.

Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Kaviar: CHN



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS



Kaviar

Caviar Kristal 20g

72

Caviar Kristal 30g

93



Pro Caviar Portion servieren wir:
Blinis | Crème Fraîche | Schnittlauch

„Nachhaltig produzierter Caviar von KAVIARI Paris – Kristal: Feine, klare Aromen und eine beeindruckende Eleganz. Bezogen von Sense of Delight, steht er für höchste Qualität und Genussmomente der besonderen Art.“

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln (JPN)

Schwarzwurzel-Püree | Topinambur-Chips | pulverisierte Steinpilze

26

Tomatensuppe

Straciatella di Burrata | Brotcroûtons

14

Trüffel-Tagliolini

Frischer schwarzer Winter-Trüffel | Rahmsauce

24

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
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.
Thunfisch: VNM/BGD, Seesunge: FAO27; Kaviar: CHN



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

Nüsslisalat

Speck | gehacktes Ei | französisches Salatdressing
16

Bunter Blattsalat

Cherry-Tomaten | italienisches Dressing
10

Burrata im Wintergarten

Burrata | Feigen | Randen | geröstete Peperoni | Rucola | Zwiebelringe
Honig-Orangen-Vinaigrette
24

Panierte Aarewasser-Käse-Sticks vom Chäs Stöckli

Rucola-Salat | Waldbeersauce
18



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge vom Grill

Ganze Seezunge 200g

Frittierte Kapernknospen | Zitronenbutter | Beilage nach Wahl
61

Rosa gebratenes Kalbsfilet 150g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
69

Irishes Lammnierstück 200g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
51

Rib-Eye vom irischen Weiderind 300g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
72

Rindsfilet vom irischen Weiderind:

200g inklusive einer Beilage und einer Sauce nach Wahl
62

500g für 2 Personen inklusive 3 Beilagen und 3 Saucen nach Wahl
149

Wählbare Beilagen:

Tagliolini | Butterrösti | Züri Frites | Weissweinsrisotto |
Marktgemüse | asiatisch gewürzte Stangen-Bohnen
Jede weitere Beilage 8

Saucenauswahl:

Chimi-Churri | Café de Paris-Butter | Kräuterbutter | Pfefferrahmsauce
Extra Portion Sauce je 4

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
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.
Thunfisch: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Kaviar: CHN



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge

Irishes Entrecôte 200g überbacken mit Café de Paris-Butter

Züri Frites | Marktgemüse

58

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Butterrösti | Marktgemüse

44

Kalbs-Cordon Bleu mit Weltmeister Greyerzer vom Chäs Stöckli

Züri Frites | Marktgemüse

55

Trüffel-Tagliolini

Frischer schwarzer Winter-Trüffel | Rahmsauce

38

Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung

Salbei-Nuss-Butter

32

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

Züri Frites | Marktgemüse

42

Gebackene Aubergine mit pikanter Miso-Glasur

Maispüree | Creme aus geräuchertem Tofu | Nori-Netz

36



Central-Tatar

Wahlweise als Vorspeise oder Hauptgang

Rindstatar ganz klassisch oder feurig scharf (Carolina Reaper-Chilli-Sauce)
22 | 34

Rindstatar Französisch
mit Cognac und frischem schwarzem Trüffel
32 | 42

Rindstatar Italienisch
Basilikumöl | gehackte Oliven | 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 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: FAO27; Kaviar: CHN



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Desserts

Panettone mit Fior di Latte-Glace Füllung

Waldbeeren-Kompott

13

Panna Cotta

Mandarinenpüree | Biscuit-Crumble | Orangen-Chip

11

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

Vanille-Glace

17

Vermicelles

Vanille-Glace | Meringues

14

Rahm I + 1.50

Käseteller von unserem Nachbarn Chäs Stöckli

Vall Verzasca | Cironé | Le Montagnard | Tanja's Blüemlichäs
Schubladenchäs | Bachtelstei | Früchtenussbrot «Ligu Lehm»
Früchtesenf Selection Rolf Beeler | Akazientrüffelhonig

24

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

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 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: FAO27; Kaviar: CHN



Desserts

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

Fassbind Vieille Framboise

Je 6 / 2cl als Dessertkombination



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

○ SÜPPLI NACH TAGESANGEBOT 6.50

○ SALÄTLI 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 MIT POMMES

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

EINE KUGEL GLACE NACH WAHL 6.-

○ SCHOGGI ○ VANILLE ○ ERDBEERE ○ _____

○ MIT SMARTIES 1.-

○ MIT SCHOGGISAUCE 1.-

○ MIT GUMMIBÄRLI 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.