



# CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

## Mittagskarte Mittwoch

### Business Lunch 1

Unagi-Aal-Tatar (NLD)  
Avocado-Mousse | Sesam  
Buchweizen-Nori-Chips

Einzelpreis 13  
\*\*\*

Maiscremesuppe  
\*\*\*

Gebratenes Rindsfilet Royale 200g  
Butterrösti | Marktgemüse  
Café de Paris-Butter

Einzelpreis Rindsfilet 62

Menüpreis 79

*Optional mit Mini-Dessert anstelle  
Tagessuppe erhältlich*

### Business Lunch 2

Unagi-Aal-Tatar (NLD)  
Avocado-Mousse | Sesam  
Buchweizen-Nori-Chips

Einzelpreis 13  
\*\*\*

Maiscremesuppe  
\*\*\*

Rosa gebratenes irisches Lammrack  
mit Pistazien-Pankokruste | Kalbsjus  
Kartoffelgratin | Mini-Rüebli

Menüpreis 62

*Optional mit Mini-Dessert anstelle  
Tagessuppe erhältlich*

### Saisonsalat

Central-Salat Lattichsalat | Speck, Brotcroûtons | Grana Padano | Ceaser Salatdressing | 16  
mit gebratene Crevetten (BGD) | +12

mit gebratene Pouletbruststreifen | +10

Central-Salat serviert mit 200g Rindsfilet Royale (ohne Crevetten, ohne Pouletbruststreifen) | 62

### Mittagsmenü

Bunter Blattsalat mit Randen & Maiscremesuppe  
\*\*\*

Fleisch-Menü  
Rindshacktätschli | Reis  
Coco Bohnen | Tomatensauce  
29

Pasta-Menü  
Spaghetti Bolognese  
Peterli | Grana Padano  
26

Central-Menü  
Rosa gebratenes irisches  
Lammrack mit Pistazien-  
Pankokruste | Kalbsjus  
Kartoffelgratin | Mini-Rüebli  
45

Fisch-Menü  
Gebratenes Lachsfilet (NOR)  
grüne Spargeln  
Süsskartoffelpüree  
Sauerampfer-Tomaten-Salsa  
37

Vegetarisches Menü  
Belugalinsen-Gemüse-Ragout  
(Sellerie, Rüebli, Pilze, Peperoni)  
Burratta |  
27

Central Rindstatar  
Toast & Butter  
35  
mit Züri Frites anstelle Toast  
+ 4

Panna Cotta  
Erdbeere | Erdbeersauce  
8

Waldbeersorbet  
pro Kugel  
6

Dunkles Schoggi-Mousse  
Schlagrahm  
8

### Weinempfehlung

Döttinger Pinot Noir 2020 | AOC Aargau | Nauerweine

10cl 8.10 | 75cl 58