



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Mittagskarte Dienstag

Business Lunch 1

**Gemischter Salat mit Mini-Burrata
Cherry-Tomaten | grüne Spargeln
rote Zwiebeln | Basilikumöl**

Einzelpreis 13

Zucchetticremesuppe

**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

**Gemischter Salat mit Mini-Burrata
Cherry-Tomaten | grüne Spargeln
rote Zwiebeln | Basilikumöl**

Einzelpreis 13

Zucchetticremesuppe

**Ossobuco mit Schmorgemüse
Polenta | Mini-Rüebli**

Menüpreis 61

*Optional mit Mini-Dessert anstelle
Tagessuppe erhältlich*

Central-Salat

Central-Salat Lattichsalat | Speck, Brotcroûtons | Sbrinz | 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 Rüebli & Zucchetticremesuppe

Fleisch-Menü
Pouletgeschnetzeltes
mit pikanter Currysauce
Reis | Broccoli mit Chilli
29

Pasta-Menü
Calamarata-Pasta
Salsiccia-Rahmsauce
grüne Erbsen | Grana Padano
26

Central-Menü
Ossobuco mit Schmorgemüse
Polenta | Mini-Rüebli
44

Fisch-Menü
Rosa gebratenes Thunfisch-Steak
mit Sesamkruste (VNM)
Reis mit Zitronengras und
Koriander | Pak Choi | Mangosalsa
37

Vegetarisches Menü
Gemüse-Momos
Süsskartoffelpüree
gebratener Kräutersaitling
Chimi Churri
26

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

Albulena's Mini-Dessert nach Tagesangebot

Dunkles Schoggimousse
Schlagrahm
8

Straciatella-Glace
pro Kugel
6

Himbeertiramisu
im Weckglas serviert
8

Weinempfehlung

Döttinger Pinot Noir 2020 | AOC Aargau | Nauerweine

10cl 8.10 | 75cl 58