



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Mittagskarte Freitag

Business Lunch 1

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

Einzelpreis 13

Kartoffel-Pastinakencreme-Suppe

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

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

Einzelpreis 13

Kartoffel-Pastinakencreme-Suppe

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 Fenchel & Kartoffel-Pastinakencreme-Suppe

Fleisch-Menü

Pouletspiess | Peperonisauce

Kartoffel Wedges

Grillierte Zucchini

29

Fisch-Menü

Rosa gebratenes Thunfisch-Steak
mit Sesamkruste (VNM)

Reis mit Zitronengras und
Koriander | Pak Choi | Mangosalsa

37

Pasta-Menü

Calamarata-Pasta

Salsiccia-Rahmsauce

grüne Erbsen | Grana Padano

26

Vegetarisches Menü

Gnocchi-Auflauf

mit Gemüse an

Parmesan-Rahmsauce

26

Central-Menü

Ossobuco mit Schmorgemüse

Polenta | Mini-Rüebli

44

Central Rindstatar

Toast & Butter

35

mit Züri Frites anstelle Toast

+ 4

Albulena's Mini-Dessert nach Tagesangebot

Dunkles Schoggimousse
Schlagrahm

8

Stracciatella-Glace
pro Kugel

6

Himbeertiramisu
im Weckglas serviert

8

Weinempfehlung

Mistral Côtes du Rhône 2022 | AC Domaine de Ferrand

10cl 8.50 | 75cl 58