



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, Miguel
Jetmire, Remijze, & Shiqipe

An der Front:

Philipp Krapf
Derya, Daniela, Alexandra
Ursi, Alina & Erika



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Central Signature Menü

Vorspeise

Fenchel-Orangen-Salat
an Zitronen-Vinaigrette
13

Suppe

Peperoni-Cremesuppe
Oliven-Erde
14

Hauptgang

Orzo-Pasta mit ausgelöstem Hummer
Tomaten-Bisque-Sauce
Stracciatella di Buratta | Basilikum
65

Dessert

Brîoches mit Diplomaten-Creme
Gemischte Beeren | geröstete Mandeln
11

4-Gang Menü komplett | 99
Als 3-Gang Menü mit Orzo-Pasta, Vorspeise & Suppe | 88
Als 3-Gang Menü mit Orzo-Pasta, Vorspeise & Dessert | 87
Als 3-Gang Menü mit Orzo-Pasta, Suppe & Dessert | 76

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27
Kaviar: CHIN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS



Kavian

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

Gebackene Jakobsmuscheln

Miso-Butter | Frühlingszwiebeln | Brîoché

26

Salmorejo (Kalte Tomaten-Suppe)

Gekochtes Wachteilei | Rohschinken

15

Trüffel-Tagliolini

Frischer Saison-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, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27
Kavian: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



Vorspeisen

Central-Salat

Lattichsalat | Speck | Brotcroûtons | Sbrinz vom Chäs Stöckli | Ceaser Dressing
regulär 16 | gross 22

gebratene Pouletbruststreifen | + 10

gebratene Crevetten (BGD) | + 12

Sommersalat

Blattsalat | Pfirsich | Bulgur | Feta | Granatapfel-Kerne
Blätterteig-Stange | Himbeer-Vinaigrette
17

Bunter Blattsalat

Cherry-Tomaten | italienisches Dressing
10

Bunter Tomaten-Salat mit Burrata

Basilikumöl | marinierte Zucchini-Röllchen | geröstete Pinienkerne
marinierte Taggiasche Oliven | Balsamico-Perlen | Fleur de Sel
25

Alpkäsekroketten mit Jalapeño-Würfel

Preiselbeer-Confit | zubereitet mit Käse vom Chäs-Stöckli
15

Avocado-Tempura

Rucola | Joghurt-Kräuter-Dip | Zitronenschnitz
14

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27
Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN

Hauptgänge vom Grill

Gegrillt wird, was schmeckt! – unser Fleisch auf dem Grill stammt von der Metzgerei Stocker, wo Tradition und Qualität zuhause sind.

Rosa gebratenes Kalbsfilet 150g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl

69

Irisches rosa gebratenes Lammnierstück 200g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl

51

Rib-Eye Royal vom Angus-/Limousin-Rind 300g

mit einer Beilage und Sauce nach Wahl

72

Rindsfilet Royal vom Angus-/Limousin-Rind:

200g inklusive einer Beilage und einer Sauce nach Wahl

62

Tomahawk nach Tagesgewicht

900g-1500g inklusive zwei Beilagen und zwei Saucen nach Wahl

Pro 100g 15.50

Wählbare Beilagen:

Tagliolini | Butterrösti | Züri Frites | Weissweinrisotto |
Blattsalat | Marktgemüse | Rösti-Frites | Ofen Süsskartoffel
Jede weitere Beilage 8

Saucenauswahl:

Café de Paris-Butter | Kräuter-Butter | Peperoni-BBQ-Sauce | Trüffel-Butter
Kalbsjus | Chimi-Churri | Sauce Hollandaise | 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, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27

Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA

Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Hauptgänge

Rinds-Carpaccio

Rucola | geröstete Baumnüsse | L'Etivas vom Chäs Stöckli

Frischer Saison-Trüffel | Zitrone | Crema di Balsamico

42

Entrecôte 200g überbacken mit Café de Paris-Butter

Züri Frites | Marktgemüse

58

Poulet-Schenkel-Steak 250g

Central-Marinade von Urs Stocker | Ofen-Süsskartoffel | Sauerrahm

Peperoni-BBQ-Sauce

39

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Butterrösti | Marktgemüse | Schnittlauch

44

Kalbs-Cordon Bleu mit Weltmeister Greyerzer vom Chäs Stöckli

Züri Frites | Marktgemüse

55

Grillierte ganze Seezunge 200g

Frittierte Kapernknospen | Zitronenbutter | Weissweinsteinrisotto

63

Chefsalat mit Rindsfiletwürfel 130g

Blattsalat | Cherry-Tomaten | Gurke | geröstete Peperoni | Zwiebelringe

Radisli-Sprossen | geröstete Kernen | Wasbi-Limetten-Dressing

43

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27

Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA

Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Hauptgänge

Gebratenes Blumenkohl-Steak

Romesco-Sauce | geröstete Mandeln

29

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

Züri Frites | Marktgemüse

42

Trüffel-Tagliolini

Frischer Trüffel | Rahmsauce

38

Ricotta-Spinat-Ravioli

Salbeibutter | grüne Erbsen | Zitronen-Salz-Kräuteröl

28

Kichererbsen-Fusilli (Vegan & Glutenfrei)

Mediterranische Gemüsesauce | geröstete Pinienkerne | Rucola

28

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie gerne.

Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27

Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA

Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



Central-Tatar

Wahlweise als Vorspeise oder Hauptgang

Rindstatar klassisch oder feurig scharf (Carolina Reaper-Chilli-Sauce)
24 | 35

Rindstatar Französisch
mit Cognac und frischem Frühlings-Trüffel
33 | 43

Rindstatar Italienisch
Basilikum-Öl | gehackte Oliven | Wachtel-Ei
27 | 39

Rindstatar Schottisch
mit Whisky
26 | 38

Thunfisch-Tatar
Soja-Sauce | Sesam-Öl | Wasabi | eingelegter Ingwer
25 | 36

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, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27
Kaviar: CHIN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Desserts

Grillierte Pfirsich

Fior di Latte Glace | Honig
Geröstete Pistazien | Zitronenzeste
13

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

Vanille-Glace
17

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, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27
Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN

CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27; Hummer: FAO27
Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

MEIN NAME: _____

☐ SÜPPLI NACH TAGESANGEBOT 6.50

☐ SALÄTLI NACH TAGESANGEBOT 5.50

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. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, das Brot, sowie unsere Fische stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Rohschinken: Schwarzwald Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FA027; Hummer: FA027
Kaviar: CHN, Wolfsbarsch: GRC, Pancetta & Brasato: ITA
Lachs: NOR; Rohschinken: DEU, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN