



ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Mittagskarte

Business Lunch 1

**Bruschetta mit Feigen
Ricotta | Rohschinken | Honig**

Einzelpreis 13

Menüsuppe

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

Einzelpreis Rindsfilet 62

Menüpreis 78
Optional mit Mini-Dessert anstelle
Menüsuppe erhältlich*

Business Lunch 2

**Bruschetta mit Feigen
Ricotta | Rohschinken | Honig**

Einzelpreis 13

Menüsuppe

**Cordon-Bleu vom Kalb
Weltmeister Greyerzer von Chäs Stöckli
Züri-Frites | Marktgemüse**

Einzelpreis 51

Menüpreis 68
Optional mit Mini-Dessert anstelle Menüsuppe 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

Mittagmenüs mit Menüsalat oder Menüsuppe (mit Menüsuppe & Menüsalat +CHF3) (Bei sämtlichen Beilagen-Änderungen kann ein Aufpreis anfallen)

Fleisch

**Poulet-Geschnetzeltes
Pilz-Rahmsauce
Spätzli**
26

Pasta

**Handgemachte Ravioli mit
Kartoffel-Pilzfüllung | Salbeibutter
gebratene Eierschwämmli | Sauerrahm
Schnittlauch | Röstzwiebeln**
23

Hit

**Chilli con Carne
Kräuter-Crème-Frâiche
Reis**
24

Fisch

**Gebratene Riesencrevetten (BGD)
Beluga-Linsen-Ragout
Kokosnussmilch**
29

Vegetarisch

**Gebackene Kürbisschnitze
Feta | geröstete Walnüsse
Quinoa | Honig**
24

Central Rindstatar

**Toast & Butter
160g 35 | 80g 29
mit Züri Frites
anstelle Toast + 4**

Albulena's Mini-Dessert nach Tagesangebot

**Schoggimousse*
mit Schlagrahm**
8

Affogato
9.50

**Panna-Cotta*
mit Zwetschgenkompott**
8

Weinempfehlung

1844 Ballenz Rot 2023 | Ostschweiz | Weingut Lenz | Maréchal Foch | Léon Millot | Pinot Noir
10cl 8.90 | 75cl 61