

Mittagskarte

Business Lunch 1

Nüsslisalat
Gekochtes Bio-Ei | Speck
Brot-Croûtons | französisches Dressing

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

Nüsslisalat
Gekochtes Bio-Ei | Speck
Brot-Croûtons | französisches Dressing

Einzelpreis 13

Menüsuppe

Rehrücken-Medaillon (150g)
Gebackene Polenta-Schnitte | Bimi-Broccoli
Kürbisschnitz | gebratene Eierschwämmli
Rosmarin-Kalbsjus

Einzelpreis 51

Menüpreis 69

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)

Fleisch

Poulet Cordonbleu
Züri-Frites | Marktgemüse
26

Pasta

Rigatoni A la Vodka
 (Tomaten-Sauce, Rahm,
 Vodka,
 Chilli, Peterli, Grana Padano)
22

Hit

Chicken Nuggets
Süsskartoffel-Frites | Gurken-Salat
Limetten-Kräuter-Sauce
24

Fisch

Gebratenes Lachsfilet (NOR)
Bimi-Broccoli
Schwarzer-Reis | Palvoise
 (Hollandaise mit Pfefferminze)
29

Vegetarisch

Kürbis-Curry
Kokosnuss-Sauce
Gerösteter Kürbis | Reis
Kichererbsen | Burrata
23

Central Rindstatar

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

Albulena's Mini-Dessert nach Tagesangebot

Panna Cotta
Aprikosenkompott*
8

Affogato
9.50

Amarena-Krokant-Glace
pro Kugel
6

Weinempfehlung

1844 Balenz Rot 2023 | Ostschweiz | Weingut Lenz | Maréchal Foch | Léon Millot | Pinot Noir

10cl 8.90 | 75cl 61