



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



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Central Signature Menü

Vorspeise

Carpaccio von der langsam gegarten Rindszunge

Sauce Gribiche | Meerrettich | Frisée-Salat

21

Suppe

Zucchini-Cremesuppe

Zitronen-Ricotta | Basilikum

13

Hauptgang

Rehrücken-Medaillons 150g

Gebackene Polenta-Schnitte | Bimi Broccoli | Kürbisschnitze
gebratene Eierschwämmli | Rosmarin-Kalbjus

51

Dessert

Crêpes

Glasierte Aprikosen | Amaretto | Fior di Latte Glace

13

4-Gang Menü komplett | 94

Als 3-Gang Menü mit Rehrücken-Medaillons, Vorspeise & Suppe | 82

Als 3-Gang Menü mit Rehrücken-Medaillons, Vorspeise & Dessert | 82

Als 3-Gang Menü mit Reh-Rücken-Medaillons, Suppe & Dessert | 74

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel-CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS



Kavarian

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

Im Ofen geröstetes Rinds-Markbein (Zubereitungszeit 15 Minuten)
Getoastete Baguette-Scheiben | Salsa Verde
Röstzwiebeln | Limetten-Schnitz
14

Sellerie-Apfel-Cremesuppe
glasierte Apfelwürfel | geröstete Haselnüsse
15

Trüffel-Tagliolini
Frischer Saison-Trüffel | Rahmsauce
21

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kavarian: OHN, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel-CHN



Vorspeisen

Central-Salat

Lattichsalat | Speck | Brot-Croûtons | Sbrinz vom Chäs Stöckli | Ceaser Dressing
regulär 16 | gross 22

gebratene Pouletbruststreifen | + 10

gebratene Crevetten (BGD) | + 12

Herbstsalat

Blattsalat | gebratene Eierschwämmli | gebackene Kürbiswürfel
Williams-Birne | geröstete Baumnüsse | Weltmeister-Gruyere
Apfel-Balsamico-Vinaigrette

18

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

Nüsslisalat

Gekochtes Bio- Ei | Speck | Brot-Croûtons | Französisches-Dressing

17

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, 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

Irishes 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 | Zitronen-Reis | Bimi-Broccoli mit Chilli-Knoblauch
Jede weitere Beilage 8

Saucenauswahl:
Café de Paris-Butter | Kräuter-Butter | Trüffel-Butter
Rosmarin-Kalbsjus | Chimi-Churri | Extra Portion Sauce je 4





CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Hauptgänge

Entrecôte 200g überbacken mit Café de Paris-Butter

Züri Frites I Marktgemüse

58

Poulet-Schenkel-Steak 250g

Central-Marinade von Urs Stocker I Zitronen-Reis

Bimi-Broccoli mit Chilli und Knoblauch

39

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Butterrösti I Marktgemüse I Schnittlauch

44

Kalbs-Cordon Bleu mit Weltmeister Greyerzer vom Chäs Stöckli

Züri Frites I Marktgemüse

55

Grillierte ganze Seezunge 200g

Frittierte Kapernknospen I Zitronenbutter I Weissweinsorotto

63

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: OHN, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel: CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Hauptgänge

Gebackener Blumenkohl

Romesco-Sauce | geröstete Mandeln
29

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

Züri Frites | Marktgemüse
42

Trüffel-Tagliolini

Frischer Trüffel | Rahmsauce
32

Handgemachte Ravioli mit Kartoffel-Pilzfüllung

Gebratene Eierschwämmli | Salbeibutter | Sauerrahm
Schnittlauch | Röstzwiebeln
28

Kichererbsen-Fusilli (Vegan & Glutenfrei)

Mediterranische Gemüsesauce | geröstete Pinienkerne | Rucola
26

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seesunge: FAO27, Kaviar: OHN, 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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: OHN, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel-CHN



CENTRAL

ESSEN • TRINKEN • GENUSS

Desserts

Crêpes

Glasierte Aprikosen | Amaretto | Fior di Latte Glace

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, 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

Lotus-Salted-Caramel | Amarena-Krokant | Schoggi mit Kecks-Stückli
Stracciatella | Vanille | Schoggi | Fior di Latte | Pistazie | Haselnuss
Amalfi Zitronen-Sorbet | Waldbeer-Sorbet | Erdbeer-Sorbet

pro Kugel

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seesunge: FAO27, Kaviar: CHN, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel-CHN

Speisekarte für Kinder

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.
Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seeeunge: FAO27, Kaviar: CHN, Jakobsmuschel: JPN; Panko-Mantel-CHN