CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

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
Alexandra, Derya
Daniela, Véronique
Ursi, Alina & Erika

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Herbst- & Wildgerichte

Hirsch-Carpaccio mit Zwetschgen-Sauce
L' Etivaz AOP I Rucola I geröstete Haselnüsse I eingelegte Schimeji-Pilze
Vorspeise 23 I Hauptgang 41

Kürbis-Kokosnuss-Suppe mit geräucherter Entenbrust
Orangengel I geröstete Kürbiskerne
16

Vegetarischer Herbstteller
vegetarischer Waldbeeren-Jus I Spätzli I gebratene gemischte Pilze
Rotkraut I Rosenkohl I glasierte Marroni I Kürbis-Schnitz
halbe gebackene Birne mit Preiselbeerconfit I Quitten-Kompott
33

Pappardelle mit Wildschweinragout
Schnittlauch I Sbrinz
36

Reh-Pfeffer
Spätzli I gebratene gemischte Pilze
Rotkraut I Rosenkohl I glasierte Marroni I Kürbis-Schnitz
halbe gebackene Birne mit Preiselbeerconfit I Quitten-Kompott
45

Grillierter Rehrücken 180g
Waldbeer-Kalbs-Jus I Spätzli I gebratene gemischte Pilze
Rotkraut I Rosenkohl I glasierte Marroni I Kürbis-Schnitz
halbe gebackene Birne mit Preiselbeerconfit I Quitten-Kompott
59

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherter Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Kaviar

Caviar Kristal 20g
72

Caviar Kristal 30g
93

Pro Caviar Portion servieren wir:
Blinis I Crème Fraîche I 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 I Salsa Verde
Röstzwiebeln I Limetten-Schnitz
14

Steinpilzcremesuppe
Schnittlauch
14

Trüffel-Tagliolini
Frischer Saison-Trüffel I Rahmsauce
22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherten Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Vorspeisen

Central-Salat
Lattichsalat I Speck I Brot-Croûtons I Sbrinz vom Chäs Stöckli I Ceasar Dressing
regulär 16 I gross 22
gebratene Pouletbruststreifen I + 10
gebratene Crevetten (BGD) I + 12

Radicchio-Salat
Auf Salz gebackener Randen I Kaki I Topinambur-Chips
geröstete Pistazie I Orangen-Vinaigrette
18

Bunter Blattsalat
Cherry-Tomaten I italienisches Dressing
10

Burrata mit lauwarmen Kürbisschnitze
Rucola I geröstete Kürbiskerne I Crema di Balsamico I Fleur de Sel
21

Berg-Käsekroketten mit Jalapeño-Würfel
Preiselbeer-Confit I zubereitet mit Käse vom Chäs-Stöckli
15

Nüsslisalat
Gekochtes Bio- Ei I Speck I Brot-Croûtons I 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 können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherter Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge vom Grill

STOCKER

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

Marinierte Poulet-Schenkel-Steaks 250g
mit einer Beilage und Sauce nach Wahl
39

Tomahawk nach Tagesgewicht

900g-1500g inklusive zwei Beilagen und zwei Saucen nach Wahl
Pro 100g 15.50

Wählbare Beilagen:
Spätzli I Tagliolini I Butterrösti I Züri Frites I Safranrisotto I glasierte Marroni
Rotkraut I Rosenkohl I Marktgemüse I Bimi-Broccoli mit Chili-Knoblauch
Jede weitere Beilage 8

Saucenauswahl:
Café de Paris-Butter I Kräuter-Butter I Trüffel-Butter I Chili-Limetten-Butter
Waldbeer-Kalbsjus I Chimichurri I 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 können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherter Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Hauptgänge

Entrecôte 200g überbacken mit Café de Paris-Butter
Züri Frites I Marktgemüse
58

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Butterrösti I Marktgemüse I Schnittlauch
44

Kalbs-Cordon Bleu mit Weltmeister Greyerzer vom Chäs Stöckli
Züri Frites I Marktgemüse
51

Grillierte ganze Seezunge 200g
Frittierte Kapernknospen I Zitronenbutter I Safranrisotto
63

Gebackener Blumenkohl
Romesco-Sauce I geröstete Mandeln
29

Paniertes Auberginen-Schnitzel
Sauce à la Vodka I Spinatcrème I L'Etivaz AOP
27

Trüffel-Tagliolini
Frischer Trüffel I Rahmsauce
33

Handgemachte Ravioli mit Kartoffel-Pilzfüllung
Gebratene gemischte Pilze I Salbeibutter I Sauerrahm I Schnittlauch I Röstzwiebeln
28

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Gewichtsangaben sind netto zu verstehen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherten Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Central-Tatar

Wahlweise als Vorspeise oder Hauptgang

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

Rindstatar Französisch
mit Cognac und frischem saisonalem Trüffel
33 | 43

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

Rindstatar Schottisch
mit Whisky
26 | 38

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

Randen-Tartar
Vegane Meerrettich-Crème I gerösteter Buchweizen I Sichimi Togarashi
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 können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherter Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

Desserts

In Rotwein pochierte Birne
Mandelcrumble I Vanilleglace
13

Vermicelles
Meringues I Schlagrahm I Vanille-Glace
15

Schoggi-Chüechli frisch aus dem Ofen (mit flüssigem Kern)
Vanille-Glace
17

Käseteller von unserem Nachbarn Chäs Stöckli
Vall Verzasca I Cironé I Le Montagnard I Tanja's Blüemlichäs
Schubladenchäs I Bachtelstei I Früchtenussbrot «Ligu Lehm»
Früchtesenf Selection Rolf Beeler I Akazientrüffelhonig
24

Dessertcocktail zum Dessert:
Espresso Martini I White Russian I Black Russian oder Süsse Versuchung
Je 13 als Dessertkombination

2cl Spirituose zum Dessert:
Portwein 10 Years Old Tawny I Disaronno Amaretto I Bailey's
Limoncello I 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 können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherten Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

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 I Amarena-Krokant I Schoggi mit Keks-Stückli
Stracciatella I Vanille I Schoggi I Fior di Latte I Pistazie I Haselnuss
Amalfi Zitronen-Sorbet I Erdbeer-Sorbet

pro Kugel
6 ohne Schlagrahm | 8 mit Schlagrahm

Dessertcocktail zum Dessert:
Espresso Martini I White Russian I Black Russian oder Süsse Versuchung
Je 13 als Dessertkombination

2cl Spirituose zum Dessert:
Portwein 10 Years Old Tawny I Disaronno Amaretto I Bailey's
Limoncello I 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 können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherter Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU

CENTRAL

ESSEN · TRINKEN · GENUSS

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 können, informieren wir Sie gerne.
Unser Fleisch, unser Brot, sowie unsere Fische stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Panko-Mantel-CHN, Thunfisch für Tatar: VNM/BGD, Seezunge: FAO27, Kaviar: CHN, Sardellenfilets: FAO27
Thunfisch für Kapernsauce: FAO37, Hirsch-Carpaccio: NZL, Reh: AUT geräucherten Entenbrust: FRA, Wildschwein: HUN/EU