



Luzern

steht für regionale Produkte aus der Umgebung, eine ausgezeichnete Fischküche und klassische Schweizer Gerichte – traditionell zubereitet.

Vorspeisen & Suppen

Saisonaler Blattsalat

Salade de saison
Seasonal salad

CHF 9.50

Gemischter Salat

Salade m el ee
Mixed salad

CHF 12.00

Dressing nach Wahl: Französisch / Italienisch / Balsamico

Sauce au choix: français / italien / balsamico
Choice of dressings: French / Italian / balsamico

Kalbstartar serviert mit Brunoise vom italienischen Büffelmozzarella, Cherry Tomaten und Toast

Tartare du veau servi avec mozzarella de buffle d'Italie, tomates cerises et toast
Tartar of veal served with brunoise of Italian buffalo mozzarella, cherry tomatoes and toast

CHF 18.50

Lachs Balik auf Randen Carpaccio mit Sauerrahm, Minze und Lachskaviar

Balik de saumon sur carpaccio de Randen à la crème fraiche, menthe et caviar de saumon
Salmon balik on randen carpaccio with sour cream, mint and salmon caviar

CHF 19.50

Tagessuppe

Soupe du jour
Soup of the day

CHF 9.50

Pilzsuppe

Soupe aux champignons
Mushroom soup

CHF 11.00

Dry Aged Superior beef

5 Wochen am Knochen gereift

Trockenalterung ist ein Prozess, bei dem grosse Rindfleischstücke über einen Zeitraum von mehreren Wochen bis zu mehreren Monaten reifen bevor diese in Steaks geschnitten werden. Dieser Prozess hilft dem Steak nicht nur Geschmack zu entwickeln, sondern es macht das Fleisch auch weitaus zarter als ungeriefte Steaks. Wir, das Küchenteam vom Hotel Central am See, möchten diese innovative Art der Zubereitung zum ersten Mal nach Weggis bringen.

Le vieillissement à sec est un processus par lequel de gros morceaux de bœuf mûrissent sur une période de plusieurs semaines à plusieurs mois avant d'être coupés en steaks. Ce processus aide non seulement le steak à développer la saveur, mais il rend également la viande beaucoup plus tendre que les steaks non mûrs. En tant qu'équipe de cuisine de l'hôtel Central am See, nous souhaitons apporter cette innovation pour la première fois à Weggis.

Dry aging is a process by which large pieces of beef ripen over a period of several weeks to several months before being cut into steaks. This process not only helps the steak to develop flavor, it also makes the meat far more tender than unripe steaks. We, as the kitchen team of Hotel Central am See, want to bring this innovative cooking style for the first time to Weggis.

T-bone Steak (1.100 gr)

P.P CHF 57.50

für 2 Personen inkl. 2 Beilagen mit 30 Minuten Wartezeit, inklusive B.B.Q Sauce, Kräuterbutter und Jus Reduktion

Ribeye Steak (250 gr)

CHF 42.50

inklusive B.B.Q Sauce, Kräuterbutter und Jus Reduktion

Ribeye Steak doppelt (600 gr)

CHF 79.00

inklusive B.B.Q Sauce, Kräuterbutter und Jus Reduktion

Schweine Kotelette (300 gr)

CHF 38.00

inklusive B.B.Q Sauce, Kräuterbutter und Jus Reduktion

Beilagen und Sauce nach Wahl

Markt Gemüse	CHF 5.00	Blatt Spinat	CHF 5.00
Parmesan Risotto	CHF 5.00	Champignon Sauce	CHF 5.00
Trüffel Tagliolini	CHF 8.00	Grüne Pfeffersauce	CHF 5.00
Bratkartoffeln	CHF 5.00	Grüne Curry Sauce	CHF 5.00
Pommes	CHF 5.00	Rote Curry sauce	CHF 5.00
Kartoffel Kroquetten	CHF 5.00	Pommery Senf-Sauce	CHF 5.00
Kartoffel Stock	CHF 5.00		

Hauptgänge Fleisch

Luzern Hit

Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse	CHF 34.50
<i>Tarte de Lucerne « Fritschi » avec chair a saucisses, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes du marché</i> Original Lucerne pie „Fritschi“ with meatloaf paste, champignon sauce, raisins, cognac and fresh vegetables	

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti an einer Champignonrahmsauce CHF 39.50
Emincé de veau avec Rösti et sauce aux champignons
Sliced veal with Rösti and a mushroom crème sauce

Geschnetzelte Kalbsleber in Portwein Sauce, mit Kräutern, Zwiebeln und knuspriger Rösti CHF 37.50
Emincé de foie de veau au porto avec des herbes, oignons et Rösti
Sliced calf's liver pan-fried in port wine served with herbs, onions and Rösti

Hauptgänge Fisch

Central Hit

Hausgemachte Eglifilet Knusperli mit Pommes Frites, hausgemachter Tartarsauce und einem gemischten Salat

CHF 34.50

Friture de filet de perche avec frites, sauce tartare maison et une salade mêlée
Deep-fried perch fillet with homemade tartar sauce, French fries and a mixed salad

Gebratenes Zanderfilet „Luzerner Art“ mit Zitrone, Tomaten, Kapern auf sautiertem Spinat und Salzkartoffeln

CHF 38.50

Filet de sandre frit "facon lucerne" avec citron, tomates et câpres sur des épinards sautés et des pommes de terre bouillies
Fried pikeperch fillet "Lucerne style" with lemon, tomatoes and capers on sauteed spinach and boiled potatoes

Pasta und Vegetarisches

Cremiges Champagner Risotto mit geräucherten Felchen und Radicchio Trevisano

CHF 28.50

Risotto crémeux aux Champagne avec poisson blanc fumé et Radicchio Trevisano
Creamy Champagne Risotto with smoked whitefish and radicchio trevisano

Gefüllte „Cappellaccio“ mit Steinpilzen, Parmesan Sauce und Trüffel

CHF 29.00

„Cappellaccio“ Farci aux cèpes, sauce au parmesan et truffe
Stuffed "Cappellaccio" with mushroom, parmesan sauce and truffle

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bei speziellen Ernährungsbedürfnissen und Allergien, über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte und verfügbare Alternativen.
About specific dietary needs and allergies our staff will inform you about the ingredients of our dishes and available alternatives.
À propos de besoins diététiques spécifiques et allergie, notre personnel vous informera sur les ingrédients de nos plats et les alternatives disponibles.



Bangkok

Thailands Zentrum für kulinarische Genüsse. Eine moderne leichte Kost, nach Belieben pikant bis sehr scharf, frisch zubereitet und authentisch.

Vorspeisen

Hausgemachte Frühlingsrollen (vegetarisch oder mit Poulet)

Rouleaux de printemps (végétariens ou avec du poulet)
Homemade spring rolls (vegetarian or with chicken)

CHF 14.50

Trilogie Bangkok

Hausgemachte Frühlingsrollen, Satay-Spiesschen und Tempurataschen mit 3 verschiedenen Dips

Rouleaux de printemps, brochettes de poulet satay et chausson de tempura servi avec 3 sauces différentes
Homemade spring rolls, chicken satay skewers and tempura turnover served with 3 different sauces

CHF 19.50

Suppen

Tom Kha Gai, Thai-Hühnersuppe mit Kokosmilch

Tom Kha Gai, Consommé de volaille avec du lait de coco
Tom Kha Gai, Chicken consommé with coconut milk

CHF 12.50

Tom Yam Gung, Suppe mit Garnelen, Pilzen und Zitronengras

Tom Yam Gung, Soupe thaïlandaise avec des crevettes, champignons et herbe citronnée
Tom Yam Gung, Thai soup with shrimps, mushrooms and lemongrass

CHF 12.50

Hauptgänge

Gebratenes Poulet mit Ingwer, Thai Gemüse und Cashew Nüssen

Poulet rôti avec gingembre, légumes thaï et noix de cajou
Fried chicken with ginger, Thai vegetables and cashew nuts

CHF 29.00

Gebratenes Gemüse mit Rindfleisch

Légumes cuit avec bœuf
Fried vegetables with beef

CHF 31.00

Hauptgänge

Barramundi Filet mit Panang Currysauce

Filet de loup de mer asiatique sauté dans une sauce au curry de panang

Pan-fried Barramundi fillet with a Panang curry sauce

CHF 29.00

Grünes oder Rotes Thai Curry / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry

mit Poulet / *avec poulet* / with chicken

mit Tofu / *avec Tofu* / with Tofu

CHF 27.50

Grünes oder Rotes Thai Curry / Curry rouge thaïlandais / Red Thai curry

mit Rind / *avec boeuf* / with beef

mit Crevetten / *avec crevettes* / with shrimps

CHF 29.50

Panang Curry mit Entenbraten und Litschi

Curry de Panang avec rôti de canard et litchi

Panang curry with duck roast and litchi

CHF 31.00

Unsere thailändischen Hauptgerichte werden ohne Reis serviert. Folgende Beilagen sind mit Aufpreis verfügbar:

Nos entrées thaïlandaises sont servies sans riz au jasmin. Les accompagnements suivants sont disponibles avec surcharge:

Our Thai main dishes are served without jasmine rice. The Following supplements are available with an extra charge:

Jasminreis / *riz au jasmin* / jasmine rice

CHF 4.00

Reisnudeln / *nouilles chinoises* / rice noodles

CHF 4.00

Gebratener Reis / *riz cantonnais* / fried rice

CHF 5.50

Wählen Sie Ihren ganz persönlichen Schärfegrad für Ihre Gerichte!



Pikant / légèrement épicé / spicy

Scharf / épicé / very spicy

Feurig / très épicé / very hot

Luzern Desserts

Das Beste zum Schluss

Tiramisu mit Kaffeeeis

Tiramisu avec glace de café
Tiramisu with ice coffee

CHF 11.50

Apfel-Küchlein mit einer Meringue und Doppelrahm Wolke, serviert mit Vanilleeis

Beignets aux pommes avec un nuage de meringue et crème double, servie avec une boule de glace vanille
Apple fritters with a cloud of meringue and double crème, served with Vanilla ice cream

CHF 12.50

Schokoladen Fondant mit frischen Früchten und Vanilleeis

Fondant au chocolat avec des fruits frais et glace vanille
Chocolate Fudge with freshly cut fruits and vanilla ice cream

CHF 15.50

Käseteller mit Nüssen, Weintrauben und Honig

Assiette de fromages, noix, raisins et miel
Cheese plate, nuts, grapes and honey

CHF 17.50

Bangkok Desserts

Süss und exotisch

In Kokosraspel panierte Banane mit Mango Eis und Schokolade

Banane panée à la noix de coco avec glace à la mangue et chocolat
Banana breaded in coconut with mango ice cream and chocolate

CHF 12.00

Frische Mango mit Kokosmilcheis

Mangue fraîche avec une glace au lait de coco
Fresh mango with coconut milk ice cream

CHF 12.00