



Luzern

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat

Salade de saison
Seasonal salad

CHF 9.50

Gemischter Salat

Salade m el ee
Mixed salad

CHF 12.50

Dressing nach Wahl: Französisch / Italienisch / Thailandisch

Sauce au choix: Française / Italien / Tha landaise
Choice of dressings: french / italian / thai

Rindstatar mit Rucola, Cherrytomaten, Stracciatella di Burrata und Trüffel serviert mit Toast

Tartare de boeuf   la roquette, tomates cerises, stracciatella di Burrata et truffes servi avec du pain grill 
Beef tartare with arugula, cherry tomatoes, stracciatella di burrata and truffles served with toast

CHF 22.50

Büffelmozzarella mit Tomatensaft, Cherry Tomaten und frischem Basilikum

Mozzarella de bufflonne avec jus de tomate, tomates cerises et basilic frais
Buffalo mozzarella with tomato juice, cherry tomatoes and fresh basil

CHF 17.50

Suppen

Tagessuppe

Soupe du jour
Soup of the day

CHF 9.50

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

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 (1.200 gr)

P.P. CHF 59.50

für 2 Personen mit 30 Minuten Wartezeit, inklusive Kräuterbutter und Jus Reduktion

Ribeye Steak (300 gr)

CHF 42.50

mit Kräuterbutter und Jus Reduktion

Für tagesaktuelle Angebote aus unserer Dry Aged Vitrine wenden Sie sich bitte gerne an unser Servicepersonal.

Beilagen und Sauce nach Wahl

| | | | |
|--------------------|----------|----------------------------------|----------|
| Saison Beilagen | CHF 5.00 | Blatt Spinat | CHF 5.00 |
| Parmesan Risotto | CHF 5.00 | Champignon Sauce | CHF 5.00 |
| Trüffel Tagliolini | CHF 9.50 | Kleiner gemischter Salat | CHF 7.50 |
| Bratkartoffeln | CHF 5.00 | Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan | CHF 7.50 |
| Pommes | CHF 5.00 | | |
| Salzkartoffeln | CHF 5.00 | | |

Hauptgänge Fleisch

Luzern Hit

| | |
|--|-----------|
| Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse | CHF 35.50 |
| <i>Tarte de Lucerne « Fritschli » avec chaire a saucisses, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes du marché</i> Original Lucerne pie „Fritschli“ 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 avec sauce au porto, 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 35.50 |
| <i>Friture de filet de perche avec frites, sauce tartare maison et une salade mêlée</i> Deep-fried perch fillet with homemade tartar sauce, French fries and a mixed salad | |

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen Risotto mit Tomaten, Kapern und Oliven CHF 39.50
Filet de sandre sur risotto au citron avec tomates, câpres et olives
Fried pikeperch fillet on lemon risotto with tomatoes, capers and olives

Pasta und Vegetarisches

Tagliolini mit Trüffel  CHF 32.50
Tagliolini avec truffe
Tagliolini with truffle



Bangkok

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

Vorspeisen

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

für eine Person: CHF 21.50

für zwei Personen: CHF 33.50

Suppen

Tom Kha Gai, Kokossuppe mit Poulet

Tom Kha Gai, Soupe de noix de coco au poulet
Tom Kha Gai, Coconut soup with chicken

CHF 13.50

Tom Yam Goong, Suppe mit Garnelen, Pilzen und Zitronengras

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

CHF 13.50

Hauptgänge

Gai Pad med Mamuang

Gebratenes Poulet mit Thai Gemüse, Cashew Nüssen

Poulet rôti avec légumes thai, noix de cajou
Fried chicken with Thai vegetables, cashew nuts

CHF 29.50

Panang Curry mit Entenbraten und Kafir Blättern

Curry de Panang avec rôti de canard et Feuilles de kafir
Panang curry with duck roast and kafir leaves

CHF 32.50

Hauptgänge

Phuket Hit

Khao Pad Phuket

CHF 30.50

Gebratener Reis Phuket Style mit Ananas, Cashew Nüssen, Rosinen, Poulet und Crevetten

Riz frit à la Phuket avec ananas, noix de cajou, raisins secs, poulet et crevettes

Phuket style fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins, chicken and shrimps

Grünes   oder Rotes  Thai Curry / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry
mit Poulet / avec poulet / with chicken

CHF 31.50

Grünes   oder Rotes  Thai Curry / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry
mit 5 Wochen am Knochen gereiftes Dry Aged Superior Beef
avec 5 semaines de bœuf de qualité supérieure vieilli à sec
with 5 weeks matured dry aged superior beef

CHF 47.50

Alle unsere thailändischen Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Toutes nos entrées thaïlandaises sont servies avec riz au jasmin.

All our Thai main dishes are served with jasmine rice.



Pikant / légèrement épicé / spicy

Scharf / épicé / very spicy

Luzern Desserts

Das Beste zum Schluss

Apfel-Küchlein mit einer Meringue und Doppelrahm Wolke, serviert mit Zimteis
Beignets aux pommes avec un nuage de meringue et crème double, servie avec une boule de glace à la cannelle
Apple fritters with a cloud of meringue and double crème, served with cinnamon ice cream

CHF 14.50

Hausgemachter Schokoladen Fondant mit frischen Früchten und Vanilleeis
Fondant au chocolat fait maison avec fruits frais et glace à la vanille
Homemade 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 18.50

Bangkok Desserts

Süss und exotisch

Frische Mango „Thai Art“ mit Kokoseis
Mangue fraîche "Thai Art" avec glace à la noix de coco
Fresh mango "Thai style" with coconut ice cream

CHF 14.50