



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 mêlée
Mixed salad

CHF 12.50

Dressing nach Wahl: Französisch / Italienisch / Thailandisch

Sauce au choix: Française / Italien / Thaïlandaise
Choice of dressings: french / italian / thai

Tartar und Carpaccio vom Rind mit frischem Salat

Sommertrüffel serviert mit Toast

Tartare et carpaccio de bœuf avec salade fraîche, truffes d'été, fromage de montagne et pains grillés
Beef tartare and carpaccio with fresh salad, summer truffles and mountain cheese served with toast

CHF 24.50

Italienische Burrata mit Datterino-Tomaten

Burrata italienne avec tomates datterino
Italian burrata with datterino tomatoes

CHF 17.50

Hausgemachte marinierte Lachsforelle mit Erdbeeren-Tomaten-Gazpacho und Sauerrahm

Truite de saumon marinée a la maison avec gazpacho de tomates et fraises et crème aigre
Homemade marinated salmon with strawberry-tomato gazpacho and sour cream

CHF 19.50

Tagessuppe

Soupe du jour
Soup of the day

CHF 9.50

Melonen Kaltschale mit Prosecco und Minze

In Portwein marinierte Melonenperlen und Stracciatella di Burrata

Soupe froide de melon à la menthe et au prosecco servi avec Stracciatella di Burrata et perles de melon marinées au porto
Cold bowl of melon, prosecco and mint with in port wine marinated melon pearls and Stracciatella di Burrata

CHF 12.50

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.

Chianina T-Bone Steak (1.2 kg) für 2 Personen* pro Person CHF 69.50

Tomahawk Steak (1.2 kg) für 2 Personen* pro Person CHF 54.50

Klassisches Chateaubriand (700gr) für 2 Personen* pro Person CHF 59.00

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.
Für alle Dry Aged Fleischgerichte wird eine Vorbereitungszeit von 20 Minuten berechnet.**

Beilagen und Sauce nach Wahl

Markt Gemüse <i>market vegetables</i>	CHF 5.00	Blatt Spinat <i>feuilles d'épinards</i> <i>spinach leaves</i>	CHF 5.00
Parmesan Risotto	CHF 5.00	Champignon Sauce	CHF 5.00
Trüffel Tagliolini	CHF 9.50	Kleiner gemischter Salat <i>Small Side Salad</i>	CHF 7.50
Bratkartoffeln <i>patates frites</i> <i>fried potatoes</i>	CHF 5.00	Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan	CHF 7.50
Pommes Frites	CHF 5.00	Salzkartoffeln <i>Pommes de terre salées</i> <i>salt potatoes</i>	CHF 5.00
Jasmin Reis	CHF 4.00	Rösti	CHF 7.50

Hauptgänge Fleisch

Luzern Hit

<p>Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse Tarte de Lucerne « Fritschi » avec chaire a saucisses, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes du marché Original Lucerne pie „Fritschi“ with meatloaf paste, champignon sauce, raisins, cognac and fresh vegetables</p>	CHF 35.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigem 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, Apfel und knusprigem 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 36.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

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

Gebratenes Zanderfilet auf Randen-Meerrettich Risotto mit frischem Spinat CHF 39.50

Filet de sandre avec risotto   la betterave et au raifort servi avec  pinards frais
Fried pikeperch fillet with beetroot and horseradish risotto served with fresh spinach

Gebratenes Felchenfilet aus der Schweiz alla mediterranea, mit Tomaten, Kapern und Oliven dazu Salzkartoffeln, Spinat und Champagnersauce CHF 39.50

Filet de F era Suisse alla mediterranea avec tomates, c apres, olives, pommes de terre bouillies,  pinards et sauce au champagne
Fried Whitefish fillet from Switzerland alla mediterranea, with tomatoes, capers and olives, with boiled potatoes, spinach and champagne sauce

Pasta und Vegetarisches

Cremiges Steinpilzrisotto mit Parmesan  CHF 27.50

Risotto cr emeux aux c epes et au parmesan
Creamy porcini mushroom risotto with parmesan

Tagliolini mit Trüffel  CHF 32.50

Tagliolini   la truffe
Tagliolini with truffle

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bei speziellen Ern ahrungsbed urfnissen 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.
  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

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 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 thaï et noix de cajou
Fried chicken with Thai vegetables, cashew nuts

CHF 31.50

Panang Curry mit Entenbraten und Kafir Blättern

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

CHF 33.50

Hauptgänge

Phuket Hit

Khao Pad Phuket

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

Riz frit façon Phuket avec ananas, noix de cajou, raisins secs, poulet et crevettes
Phuket style fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins, chicken and shrimps

CHF 31.50

Grünes   **oder Rotes**  **Thai Curry** / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry
mit Poulet / avec poulet / with chicken
mit Tofu / avec tofu / with tofu 
mit Gemüse / avec légumes / with vegetables 

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 viande de bœuf maturée de qualité supérieure vieillie à sec pendant 5 semaines
with 5 weeks matured dry aged superior beef

CHF 47.50

Pla Sarm Rod 
Frittierter Baramundi mit Sweet-Chili Sauce, Knoblauch und scharfem Basilikum
Poisson Baramundi frit avec sauce chili douce, ail et basilic épicé
Fried baramundi with sweet-chili sauce, garlic and spicy basil

CHF 34.50

Alle unsere thailändischen Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Tous nos plats Thaïlandais sont servis avec du riz au jasmin.
All our Thai main dishes are served with jasmine rice.



Pikant / légèrement épicé / spicy

Scharf / épicé / very spicy

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Desserts – Das Beste zum Schluss

Apfel-Küchlein serviert mit Zimteis

Beignets aux pommes avec glace à la cannelle

Apple fritters served with cinnamon ice cream

CHF 14.50

Hausgemachter Schokoladen Fondant mit frischen Früchten und Vanilleeis

Fondant au chocolat maison avec fruits frais et glace à la vanille

Homemade Chocolate Fudge with freshly cut fruits and vanilla ice cream

CHF 15.50

Hausgemachte Cremeschnitte mit Kirschkonfitüre

Millefeuille maison avec confiture de cerises

Homemade cream cake with homemade cherry jam

CHF 12.50

Engadiner Nuss Parfait mit Honig

Parfait aux noix d'Engadine avec du miel

Engadin nut parfait with honey

CHF 12.50

Frische Mango mit Kokoseis

Mango frais avec glace à la noix de coco

Fresh Mango with coconut ice cream

CHF 14.50

Käseteller mit Nüssen, Weintrauben und Honig

Assiette de fromages, noix, raisins et miel

Cheese plate, nuts, grapes, and honey

CHF 18.50