



# 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 12.50

### Dressing nach Wahl: Französisch / Italienisch / Thailändisch

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

### Tartar und Carpaccio vom Rind mit schwarzen Truffeln serviert mit Toast

*Tartare et carpaccio de b euf avec truffes noir et pains grill s*  
Beef tartare and carpaccio with black truffles served with toast

CHF 24.50

### Italienische Burrata mit Cherry Tomaten

*Burrata italienne avec tomates cherry*  
Italian burrata with cherry tomatoes

CHF 17.50

### Kürbiscremesuppe mit Amaretti und Sauerrahm

*Pumpkin soup with amaretti and sour cream*  
Soupe   la citrouille avec Amaretti et crème fra che

CHF 13.50

### Tagessuppe

*Soupe du jour*  
Soup of the day

CHF 9.50

# 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 59.00

**Klassisches Chateaubriand (700gr) für 2 Personen\*** pro Person CHF 65.00

**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 9.50	Champignon Sauce	CHF 5.00
Trüffel Tagliolini	CHF 12.50	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><b>Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce</b> <b>Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse</b> 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 oder Felchenfilet alla mediterranea, mit Tomaten, Kapern und Oliven dazu Salzkartoffeln, Spinat und Champagnersauce**

CHF 39.50

*Filet de sandre ou filet de Féra alla mediterranea avec tomates, câpres, olives, pommes de terre bouillies, épinards et sauce au champagne*

Fried pikeperch fillet or whitefish fillet alla mediterranea, with tomatoes, capers, and olives, with boiled potatoes, spinach, and champagne sauce

## Pasta und Vegetarisches

**Rotwein Tagliatelle mit Steinpilzen, Kastanien und Trüffel **

CHF 29.50

*Tagliatelles au vin rouge avec cèpes, châtaignes et truffes*

Red wine tagliatelle with porcini mushrooms, chestnuts, and truffles

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

### 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

**Grünes**   **oder Rotes**  **Thai Curry** / *Curry vert thaïlandais* / Green Thai curry  
**mit Poulet** / *avec poulet* / with chicken  
**mit Crevetten** / *avec crevettes* / with shrimps  
**mit Tofu** / *avec tofu* / with tofu   
**mit Gemüse** / *avec legumes* / 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

**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**



# 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 Schokoladencreme und Orangensorbet**

*Millefeuille maison avec crème au chocolat et sorbet à l'orange*

Homemade cream cake with chocolate cream and orange sorbet

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