

# Herzlich willkommen im Restaurant Central am See

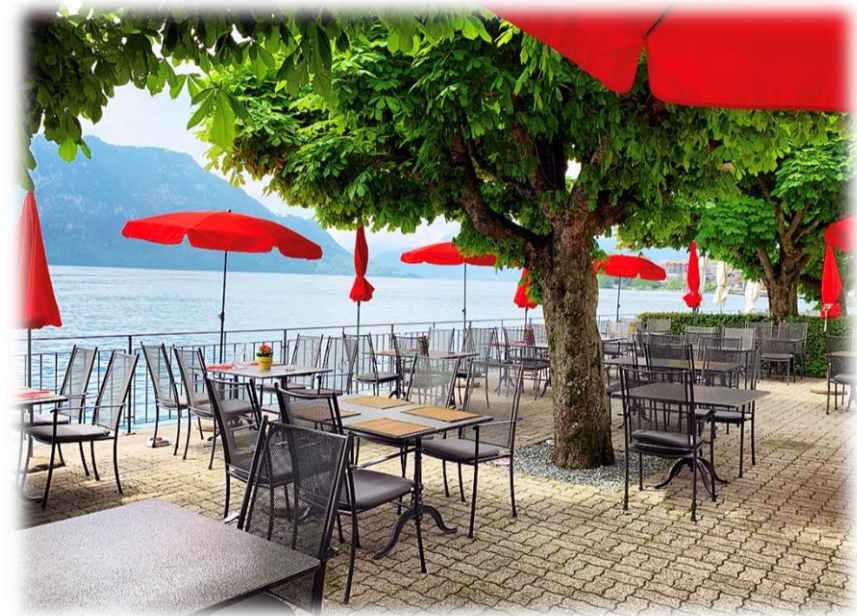
Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!  
Geniessen Sie Ihre Auszeit direkt am Ufer des Vierwaldstättersees.

Unser Restaurant steht für Regionalität und Saisonalität mit mediterranen Gerichten.  
Nach einer kurzen Winterpause bringen wir mit unserem neuen Küchenteam frischen Wind nach Weggis.  
Was dennoch bleibt, ist unser Klassiker „Luzerner Fritschipastetli“.  
Einen hohen Stellenwert haben ebenfalls unsere vegetarischen Gerichte.



Lassen Sie sich von der neuen Speisekarte verzaubern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Central - Team










## Vorspeisen und Suppen

<b>Saisonaler Blattsalat</b>  <i>Salade de saison</i> Seasonal salad	10.50
<b>Gemischter Salat</b>  <i>Salade mêlée</i> Mixed salad	13.50
<b>Dressing nach Wahl: französisch   italienisch</b> <i>Sauces au choix: française   italien</i> Choice of dressings: french   italian	
<b>Couscous mit Gemüse und Crevetten an Knoblauchsauce</b> <i>Couscous aux légumes et crevettes en sauce à l'ail</i> Couscous with vegetables and prawns on garlic sauce	27.50
<b>Geräucherter Lachs mit Rucola, Butter, Kräuter und Schnittlauch</b> Salmon fumée avec roquette, beurre, herbes et ciboulette Smoked salmon with rocket, butter, herbs and chives	31.00



## Vorspeisen und Suppen

<b>Rindstatar serviert mit Toast</b> 	29.50
<i>Tatara de bœuf avec pains grillés</i> Beef tatar with toast	
<b>Burrata mit Cherrytomaten und Nüsslisalat</b>  	22.50
<i>Burrata avec tomates cerises et salade de mâche</i> Burrata with cherry tomatoes and field salad	
<b>Frühlingsrollen mit Gemüse und süss-saurer Sosse (3 Stück)</b>  	23.50
<i>Rouleaux de printemps aux légumes une avec sauce aigre-doux (3 pièces)</i> Spring rolls with vegetables and a sweet and sour sauce (3 pieces)	
<b>Tomatensuppe mit Mangowürfel und Kokosschaum</b>  	14.50
<i>Soupe de tomate avec des cubes de mangue et espuma de coco</i> Tomato soup with mango cubes and coconut foam	
<b>Tagessuppe</b>	10.50
<i>Soupe du jour</i> Soup of the day	

## Fleisch

<b>Original Lozärner Fritschipastetli mit Kalbsbrät an Champignonrahmsauce, Rosinen und Cognac mit buntem Marktgemüse</b>	39.50
<i>Tarte de Lucerne « Fritschi » avec chaire a saucisses, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes du marché</i> Original Lucerne pie „Fritschi“ with meatloaf paste, champignon sauce, dried raisins, cognac and market vegetables	
<b>Schweizer Rindsentrecôte (300gr.) mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan serviert mit Pommes frites</b>	43.50
<i>Entrecôte Suisse (300gr.) avec cèpes, roquette et parmesan, servi avec frites</i> Swiss Entrecôte (300gr.) with porcini mushrooms, arugula and parmesan, served with french fries	
<b>Klassisches Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat</b>	36.00
<i>Cordon bleu classico avec frites des patates frites et salade</i> Classical pork cordon bleu with potato fries and salad	
<b>Kalbsleber mit Rösti und grüne Bohnen</b>	41.50
<i>Foie de veau avec rösti et les haricots verts</i> Veal liver with rösti and green beans	
<b>Schweineschnitzel mit Pommes Frites, kleinem Salat und Presielbeer-Marmelade</b>	34.00
<i>Escalope de porc avec frites, petite salade et confiture des canneberges</i> Pork escalope with fries, small salad and blueberry jam	

## Fisch

<b>Hausgemachte Eglifisch- Knusperli mit Pommes Frites, Tartarsauce und gemischtem Salat</b>	37.50
<i>Friture de filet de perche avec frites, sauce tartare et salade mêlée</i> Deep-fried perch fillet with tartar sauce, french fries and mixed salad	
<b>Sautiertes Felchenfilet mit Zitronenrisotto und gedämpftem Brokkoli</b>	39.50
<i>Filet de féra sauté avec un risotto a le citron et des brocolis a la vapeur</i> Fried whitefish fillet with a lemon risotto and steamed broccoli	



## Pasta und Vegetarisches

### Hausgemachte Linguine mit Muscheln und Fenchel

29.50

*Pâtes linguines avec moules et fenouil*

Linguine pasta with shellfish and fennel

### Risotto alla Milanese

31.50

*Risotto a là Milanaise*

Milanese Risotto

### Rotes Curry mit Tofu und Gemüse an Basmatireis

29.50

*Curry rouge au tofu avec légumes et riz basmati*

Red curry with tofu and vegetables on basmati rice

### Sardische Gnocchetti mit weissem Kalbsragout, grüne Bohnen und schwarzem Olivenpulver

27.50

*Gnocchetti sardes avec ragoût de veau blanc, feves et poudre d'olives noires*

Sardinian gnocchetti with white veal ragout, green beans and black olive powder

### Spaghetti Vongole an Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

26.50

*Spaghetti aux palourdes à l'ail, au persil et à huile d'olive*

Spaghetti with clams, garlic, parsley and olive oil

### Tortelli mit Spargeln und Mazzara-Garnele

31.50

*Tortelli avec des asperges et une crevette du Mazzara*

Tortelli with asparagus and Mazzara shrimp



### Tagliolini Carbonara

26.50


*Tagliolini Carbonara*


Tagliolini carbonara

## Dessert

<b>Apfel-Küchlein mit Zimteis</b> <i>Beignet aux pommes avec glace à la cannelle</i> Apple fritter with cinnamon ice cream	14.50
<b>Delizie al Limone – saftiges Biskuit mit Zitronencreme</b> <i>Delizie al Limone – biscuit avec une crème de citron</i> Delizie al Limone – biscuit with a citrus creme	16.00
<b>Tiramisu al italiano</b> <i>Tiramisu al italiano</i> Tiramisu al italiano	14.00
<b>Sorbet- Triologie</b>   <i>Sorbet aux trois parfumes</i> Triple sorbet	13.50
<b>Mit Rahm</b> <i>Avec crème</i> With whipped cream	+1.50

 Vegetarisch

 Ohne Laktose

 Ohne Gluten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir verwenden wann immer möglich Schweizer Fleisch und Fisch. Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

# Fleisch- und Fischdeklaration

Geflügel: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Rind\*: USA/ Italien/ Neuseeland  
Lamm\*: Australien/ Neuseeland

Felchen: Schweiz  
Egli: Schweiz/ Ukraine/ Polen  
Zander: Schweiz/ Polen  
Hummer: Kanada  
Crevetten: Vietnam

\*= Fleisch aus nicht EU- Ländern kann mit hormonellen und/ oder nicht hormonellen Leistungsförderern (beispielsweise Antibiotika) erzeugt worden sein.

Wann immer möglich und unter Berücksichtigung qualitativer, sowie ökonomischer Aspekte, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Umgebung.