

Herzlich willkommen im Restaurant Central am See

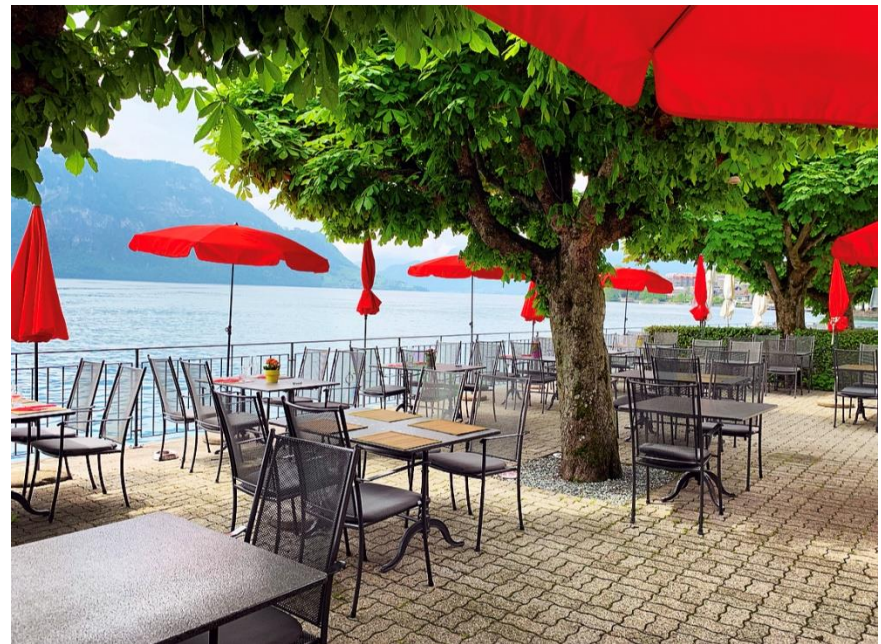
Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!
Genießen Sie Ihre Auszeit direkt am Ufer des Vierwaldstättersees.

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

Saisonaler Blattsalat   	10.50
<i>Salade de saison</i> Seasonal salad	
Gemischter Salat   	13.50
<i>Salade mêlée</i> Mixed salad	
Dressing nach Wahl: französisch italienisch <i>Sauces au choix : française italien</i> Choice of dressings : french italian	
Couscous mit Grillgemüse  	24.50
<i>Couscous aux légumes grillées</i> Couscous with grilled vegetables	
Geräucherter Lachs mit Rucola, Butter, Kräuter, Schnittlauch und Toast	31.00
<i>Salmon fumée avec roquette, beurre, herbes, ciboulette et toast</i> Smoked salmon with rocket, butter, herbs, chives and toast	
Rindstatar mit Büffelmozzarella Schaum, serviert mit Toast	29.50
<i>Tatàre de bœuf avec espuma de buffle et pains grillés</i> Beef Tatar with buffalo mousse and toast	
Tomatensuppe mit Mangowürfel, Kokosschaum und Croutons 	14.50
<i>Soupe de tomate avec des cubes de mangue, espuma de coco et croutons</i> Tomato soup with mango cubes, coconut foam and croutons	
Tagessuppe	10.50
<i>Soupe du jour</i> Soup of the day	

Fleisch

Kalbsleber mit Rösti und grünen Bohnen	38.00
<i>Foie de veau avec rösti et les haricots verts</i> Veal liver with Rösti and green beans	
Original Lozärner Fritschipastetli mit Kalbsbrät, an Champignonrahmsauce, Rosinen, Cognac und buntem Marktgemüse	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	

Fisch

Eglifisch-Knusperli mit Pommes Frites, Tartarsauce und gemischtem Salat	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	
Gemischter Grillteller mit Crevetten, Tintenfisch und Zanderfilet, mit Grillgemüse und Basmatireis	39.00
<i>Assiette mixte de grillade aux crevettes, calamars et filet de sandre, avec légumes grillés et riz basmati</i> Mixed grill plate with prawns, squid and pikeperch fillet, grilled vegetables and basmati rice	 
Lachssteak mit Brokkoli und Rösti	39.00
<i>Pavé de saumon au brocoli et rösti</i> Salmon steak with broccoli and Rösti	
Sautiertes Felchenfilet mit Safranrisotto und Pfifferlingen	39.50
<i>Filet de féra sauté avec un risotto au safran et des girolles</i> Sautéed whitefish fillet with a saffron risotto and chanterelles	

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 ungeriffte Steaks.

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.

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.

Chianina T-Bone Steak (1.2 kg) für 2 Personen*	pro Person CHF 70.00
Tomahawk Steak (1.2 kg) für 2 Personen*	pro Person CHF 60.00
Klassisches Chateaubriand (700 gr) für 2 Personen*	pro Person CHF 65.00
Schweizer Ribeye Steak (300 gr)	CHF 42.50

Beilagen und Sauce nach Wahl

Markt Gemüse market vegetables	5.00	Champignon Sauce	5.00
Parmesanrisotto	9.50	Kleiner gemischter Salat Small side Salad	5.00
Trüffel Tagliolini	12.50	Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan	7.50
Pommes Frites	5.00	Rösti	7.50

Pasta und Vegetarisches

Kartoffel-Gnocchi alla Norma mit gesalzenem Ricotta

Gnocchis de pommes de terre alla norma avec ricotta salée

Potato gnocchi alla norma with salted ricotta

29.00

Paccheri mit Steinpilzen

Pâtes aux cèpes

Paccheri with porcini mushrooms

27.50

Risotto mit Wolfsbarsch, Zitrone und Minze

Risotto au bar, citron et menthe

Risotto with sea bass, lemon, and mint

31.50

Rotes Curry mit Tofu und Gemüse an Basmatireis

Curry rouge au tofu avec légumes et riz basmati

Red curry with tofu and vegetables on basmati rice

29.50

Spaghetti alla Chitarra mit Muscheln, Tintenfisch und Fenchel

Spaghetti à la chitarra aux moules, calamars et fenouil

Spaghetti alla chitarra with mussels, squid and fennel

29.50

Tagliolini mit Wildschweinragout und knusprigem Speck

Taglioni avec ragoût de sanglier et lard croustillant

Tagliolini with wild boar ragu and crispy bacon

26.50







Tagliatelle Carbonara

Tagliatelle Carbonara


Tagliatelle carbonara


26.50

Dessert

Apfel-Küchlein mit Zimteis  <i>Beignets aux pommes avec glace à la cannelle</i> Apple fritters with cinnamon ice cream	14.50
Erdbeerkäsekuchen  <i>Cheesecake aux fraises</i> Strawberry cheesecake	16.00
Tiramisu all'italiano  <i>Tiramisu all'italiano</i> Tiramisu all'italiano	14.00
Sorbet- Triologie    <i>Trilogie des sorbets</i> Triple sorbet	13.50
Mit Rahm <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

Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind*: USA/ Italien/ Argentinien/ Neuseeland/ Schweiz

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.