

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 schönen Vierwaldstättersees.

Unser Restaurant steht für eine moderne und unkomplizierte Küche, gepaart mit regionalen und mediterranen Komponenten.

Freuen Sie sich ebenso auf Klassiker wie unser beliebtes **«Luzerner Fritschipastetli»** oder ein saftiges **Entrecôte «Café de Paris»**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit bei bester Aussicht mit wunderschönem Seeblick.

Ihr Team vom Hotel & Restaurant Central am See



Vorspeisen

Crevettencocktail klassisch mit Butters toast

Cocktail de crevettes classique avec toasts beurrés

Classical shrimp cocktail with buttered toast

24.50

Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes frites

Tatar de bœuf servi avec des toasts ou des frites

Beef tatar with toast or French fries



VSP 80g

23.50

HG 150g

33.50

Hausgemachte Falafel mit Kräuter-Crème fraiche

Falafel maison à la crème fraîche aux herbes

Homemade falafel with herb crème fraîche



18.00

Burratta mit Harlekin Tomaten

Burrata aux tomates arlequins

Burrata with harlequin tomatoes



22.50

Klassisches Vitello Tonnato

Vitello tonnato classique

Classic vitello tonnato



28.00

Salat und Suppen

Saisonaler Blattsalat

Salade de saison

Seasonal salad



12.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotchips

Salade de rampon avec œuf, lard et chips de pain

Lamb's lettuce with egg, bacon and bread chips

14.50

Dressing nach Wahl: französisch | italienisch

Sauces au choix: française | italien

Choice of dressings: french | italian

Kokossüppchen mit Shitake

Soupe à la noix de coco aux shitaké

Coconut soup with shitake



14.00

Tagessuppe

Soupe du jour

Soup of the day

12.00

Klassiker

Original Lozärner Fritschipastetli mit Kalbsbrät an Champignonrahmsauce, Rosinen und Cognac, mit buntem Marktgemüse	37.00
<i>Tarte de Lucerne « Fritschi » avec boeuf haché, 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	
Kalbsleber mit Rösti	39.00
<i>Foie de veau avec rösti</i>	
Veal liver with rösti	
Pasta Carbonara mit Speck, Pecorino und Ei	26.50
<i>Pâtes à la carbonara avec du lard, du pecorino et des œufs</i>	
Pasta carbonara with bacon, pecorino and egg	

Fleisch & Fisch

Entrecôte 220g «Café de Paris» mit Pommes frites und Tagesgemüse	43.00
<i>Entrecôte 220g «Café de Paris» avec pommes frites et légumes du jour</i>	
Entrecote 220g «Café de Paris» with french fries and vegetables of the day	
Saltimbocca alla Romana mit Risotto und Brokkoli 	31.50
<i>Saltimbocca alla Romana avec risotto et brocoli</i>	
Saltimbocca alla Romana with risotto and broccoli	
Hausgemachte Zander-Knusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Tagesgemüse	33.50
<i>Croustillant de sandre fait maison avec une sauce tartare, pommes de terre vapeur et légumes du jour</i>	
Homemade fried pikeperch with tartar sauce, boiled potatoes and vegetables of the day	
Lachssteak mit Gemüsereis 	36.50
<i>Steak de saumon avec riz aux légumes</i>	
Salmon steak with vegetable rice	
Filet von der Dorade mit Artischocken, Spinat, Tomaten und Ravioli	31.50
<i>Filet de dorade aux artichauts, épinards, tomates et raviolis</i>	
Fillet of gilthead with artichokes, spinach, tomatoes and ravioli	

Vegetarisch

Erbсенrisotto mit Kefen

Risotto aux petits pois et fèves

Pea risotto with snow peas



24.50

Gnocchi mit Tomaten, Aubergine und Basilikum

Gnocchi avec tomates, aubergine et basilic

Gnocchi with tomatoes, aubergine and basil



23.50

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Rahm

Strudel aux pommes chaud à la crème chantilly

Warm apple strudel with whipped cream



14.00

Schokoladenmousse mit Cassis und Rahm

Mousse au chocolat au cassis et à la crème chantilly

Chocolate mousse with cassis and whipped cream

14.00

Tiramisu all'italiano

Tiramisu à l'italiane

Tiramisu all'italiano

14.00

Käseauswahl «Central»

Sélection de fromages «Central»

Cheese selection «Central»



14.00

Sorbet- Trilogie

Sorbet aux trois parfume

Triple sorbet



13.50

Portion Rahm

Portion crème chantilly

Potion of whipped cream

1.50



Glutenfrei



vegetarisch



lactosefrei

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.