

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 Komponenten und mediterranem Einfluss.

Freuen Sie sich ebenso auf unsere Klassiker wie das beliebte **«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

Rindstatar serviert mit Toast

Tatar de bœuf servi avec des toasts

Beef tatar with toast

VSP 80g 25.50

HG 150g 33.50

Portion Pommes frites (Beilage)

6.00

Hausgemachte Kürbis-Falafel mit Kräuter-Crème fraîche

Falafels à la citrouille faits maison avec crème fraîche aux herbes

Homemade pumpkin falafel with herb crème fraîche

19.00

Ziegenkäse Crème-Brûlée mit Feigen und Honig, dazu Nussbrot

Crème brûlée de chèvre aux figues et au miel, accompagnée de pain aux noix

Goat cheese crème brûlée with figs and honey, served with nut bread

23.50

Randen-Carpacchio mit Pfifferlingen und Hobelkäse

Carpacchio de betteraves rouges avec girolles et fromage à rebibes

Beetroot carpacchio with chanterelles and sliced cheese

22.50

Salate und Suppen

Saisonaler Blattsalat <i>Salade verte de saison</i> Leaf salad of the season	12.00
Gemischter Salat der Saison <i>Salade mixte de saison</i> Mixed salad of the season	13.50
Dressing nach Wahl: französisch italienisch <i>Sauces au choix: française italien</i> Choice of dressings: french italian	
Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Brot-Croutons <i>Salade de rampon avec champignons sautés, lardons et croûtons de pain</i> Lamb's lettuce with fried mushrooms, bacon and bread croutons	16.00
Pilzsüppchen - Capuccino <i>Soupe de champignons - Capuccino</i> Mushroom soup - Capuccino	14.00
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	12.50

Klassiker

Original Lozärner Fritschipastetli mit Kalbsbrät an Champignonrahmsauce, Rosinen und Cognac, mit buntem Marktgemüse 38.00

Tarte de Lucerne «Fritschi» avec boeuf haché, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes du marché

Original Lucerne pie«Fritschi» with meatloaf paste, champignon sauce, dried raisins, cognac and market vegetables

Kalbsleber mit Rösti 39.00

Foie de veau avec rösti

Veal liver with rösti

Ravioli mit Rindfleischfüllung, Tomaten und Parmesan - überbacken 27.50

Raviolis farcis au bœuf, tomates et parmesan - gratinés

Ravioli with beef filling, tomatoes and parmesan - gratinated

Äplermagronen mit Apfelmus 26.50

Macaronis du chalet avec compote de pommes

Äplermagronen with apple puree

Butterrösti mit Heublumenschinken, Raclette - Käse und Spiegelei 26.50

Rösti au beurre avec jambon aux fleurs de foin, fromage à raclette et œuf au plat

Butter rösti with hay flower ham, raclette cheese and fried egg

Fleisch & Fisch

Entrecôte 220g «Café de Paris» mit Süsskartoffel - Pommes frites und Ratatouille		43.00
<i>Entrecôte 220g «Café de Paris» avec pommes de terre douces - frites et ratatouille</i>		
Entrecote 220g «Café de Paris» with sweet potatoes - french fries and ratatouille		
Portion Süsskartoffel Pommes frites	klein petit small	7.50
<i>Portion de frites de patate douce</i> Portion sweet potato fries	gross grande large	10.50
Saltimbocca alla Romana mit Risotto und Brokkoli (CH-Schwein)		37.50
<i>Saltimbocca alla Romana avec risotto et brocoli</i>		
Saltimbocca alla Romana with risotto and broccoli		
Hausgemachte Zander-Knusperli mit Tartarsauce, Pommes frites und Tagesgemüse		35.50
<i>Croustillant de sandre fait maison avec une sauce tartare, pommes frites et légumes du jour</i>		
Homemade fried pikeperch with tartar sauce, french fries and vegetables of the day		
Hirsch-Medaillons mit Spätzli und Wildgartinur (Rotkohl, Rosenkohl, Apfel-Mirza)		36.50
<i>Médailles de cerf avec spätzli et courgette de gibier (Chou rouge, Chou de Bruxelles, Pomme-Mirza)</i>		
Venison medallions with spaetzli and venison garnish (Red cabbage, Brussels sprouts, apple-mirza)		
Rehpfeffer mit Spätzli und Wildgarnitur		38.00
<i>Civet de chevreuil avec spätzli et garniture de gibier</i>		
Venison pepper with spaetzli and game garnish		
Filet von der Dorade mit Pak Choi und Shiitakepilzen, Currysauce und Basmatireis		35.50
<i>Filet de dorade avec pak choi et champignons shitaké, sauce au curry et riz basmati</i>		
Filet of gilthead with pak choi and shiitake mushrooms, curry sauce and basmati rice		

Vegetarisch

Vegetarisches Pastetli mit Waldpilzen an Rahm-Sauce mit Süsskartoffelpüree und buntem Herbstgemüse 33.50

Pastetli végétarien aux champignons des bois à la crème avec purée de patates douces et légumes d'automne colorés

Vegetarian pastetli with wild mushrooms in cream sauce with sweet potato puree and colourful autumn vegetables

Kürbis-Risotto mit Kürbiskernöl 25.50

Risotto à la courge avec huile de pépins de courge

Pumpkin Risotto with pumpkin seed oil

Dessert

Crema Catalana mit Zitrusfrüchten garniert <i>Crema Catalana garnie d'agrumes</i> Crema Catalana garnished with citrus fruits	14.00
Vermicelle-Schokoladen Törtchen mit Meringue und Rahm Vermicelle chocolate tartlet with meringue and whipped cream <i>Tartelettes vermicelle au chocolat avec meringue et chantilly</i>	13.50
Tiramisu all'italiano <i>Tiramisu à l'italiane</i> Tiramisu all'italiano	14.00
Käseauswahl «Central» <i>Sélection de fromages «Central»</i> Cheese selection «Central»	14.00
Sorbet- Trilogie mit Früchtegarnitur <i>Trilogie de sorbets aux fruits</i> Sorbet Trilogy with Fruits	13.50
Portion Rahm <i>Portion crème chantilly</i> Potion of whipped cream	1.50

Wir verwenden wann immer möglich Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.