

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

Crevettencocktail klassisch mit Butters toast <i>Cocktail de crevettes classique avec toasts beurrés</i> Classical shrimp cocktail with buttered toast				24.50
Rindstatar serviert mit Toast <i>Tatar de bœuf servi avec des toasts</i> Beef tatar with toast		VSP 80g HG 150g		25.50 33.50
Portion Pommes frites (Beilage)				6.00
Hausgemachte Falafel mit Kräuter-Crème fraîche <i>Falafel maison à la crème fraîche aux herbes</i> Homemade falafel with herb crème fraîche				18.00
Burratta mit Harlekin Tomaten <i>Burrata aux tomates arlequins</i> Burrata with harlequin tomatoes	 			23.50
Klassisches Vitello Tonnato <i>Vitello tonnato classique</i> Classic vitello tonnato				25.50
Pulpo mit Kartoffelpüree und Tomaten <i>Pulpo avec purée de pommes de terre et tomates</i> Pulpo with mashed potatoes and tomatoes				26.50

Salate und Suppen

Saisonaler Blattsalat

Salade de saison

Seasonal salad



13.00

Dressing nach Wahl: französisch | italienisch

Sauces au choix: française | italien

Choice of dressings: french | italian

Salat «Central» - Ceasarstyle mit Parmesandressing

Salade "Central" - style Ceasar avec vinaigrette au parmesan

Salad "Central" - Ceasarstyle with parmesan dressing



15.50

zusätzlich:

mit Hühnchenbrust | with chicken breast | *avec poitrine de poulet*

+ 7.00

mit Crevetten (3-4 Stk.) | with shrimps | *avec des crevettes*

+ 8.50

Minestrone mit Parmesan-Bruschetta

Minestrone à la bruschetta de parmesan

Minestrone with Parmesan Bruschetta



14.00



Tagessuppe

Soupe du jour



Soup of the day

12.50

Klassiker

Original Lozärner Fritschipastetli mit Kalbsbrät an Champignonrahmsauce, Rosinen und Cognac, mit buntem Marktgemüse	38.00
<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	
Spaghetti Bolognese	28.50
<i>Spaghetti bolognaise</i> Spaghetti Bolognese	
Butterrösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	 26.50
<i>Rösti au beurre avec jambon, fromage et œuf au plat</i> Buttered rösti with ham, cheese and fried egg	
Butterrösti mit Rauchlachs und Meerrettich - Sauerrahm	 28.50
<i>Rösti au beurre avec saumon fumé et raifort - crème aigre</i> Buttered rösti with smoked salmon and horseradish - sour cream	

Fleisch & Fisch

Entrecôte 220g «Café de Paris» mit Pommes frites und Ratatouille <i>Entrecôte 220g «Café de Paris» avec pommes frites et ratatouille</i> Entrecote 220g «Café de Paris» with french fries and		43.00
Saltimbocca alla Romana mit Risotto und Brokkoli (CH-Schwein) <i>Saltimbocca alla Romana avec risotto et brocoli</i> Saltimbocca alla Romana with risotto and broccoli		33.50
Hausgemachte Zander-Knusperli mit Tartarsauce, Pommes frites und Tagesgemüse <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		36.50
Hausgemachte Zander-Knusperli – «Sommerteller» mit gemischtem Salat <i>Croustillants de sandre maison - Assiette estivale avec salade mêlée</i> Homemade pikeperch crispies - Summer plate with mixed salad		33.50
Lachssteak auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Weisswein - Rahmsauce <i>Pavé de saumon sur tagliatelles avec lamelles de légumes, sauce au vin blanc et à la crème</i> Salmon steak on tagliatelle with vegetable strips, white wine - cream sauce		36.50
Filet von der Dorade mit Pak Choi und Shiitakepilzen, Currysauce und Basmatireis <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		33.50
Krevetten-Spies mit Zitronenrisotto <i>Brochettes de crevettes avec risotto au citron</i> Prawn skewer with lemon risotto		34.50

Vegetarisch

Safranrisotto mit grilliertem Gemüse

Risotto au safran et légumes grillés

Saffron risotto with grilled vegetables



26.50

Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt, Reis und Sweet – Chili – Sauce

Rouleaux de printemps farcis de légumes, accompagnés de riz et de sauce chili douce

Spring rolls filled with vegetables, served with rice and sweet chilli sauce



26.50

Dessert

Hausemachtes Erdbeer – Zitronenparfait mit Beeren der Saison

Parfaite maison aux fraises et au citron avec des baies de saison

Homemade strawberry - lemon parfait with seasonal berries



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 mit Früchten

Trilogie de sorbets aux fruits

Sorbet Trilogy with Fruits



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.