

# 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

### 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

## Suppen

### Topinambur – Süppchen mit grillierten Krevetten

*Soupe de topinambours avec crevettes grillées*

Jerusalem artichoke soup with grilled prawns

14.50

### Tagessuppe

*Soupe du jour*

Soup of the day

12.50

## Salat

<b>Saisonaler Blattsalat</b> <i>Salade verte de saison</i> Leaf salad of the season	12.00
<b>Gemischter Salat der Saison</b> <i>Salade mixte de saison</i> Mixed salad of the season	13.50
<b>Dressing nach Wahl: französisch   italienisch</b> <i>Sauces au choix: française   italien</i> Choice of dressings: french   italian	
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Brot-Croutons</b> <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

## Klassiker

<b>Original Lozärner Fritschipastetli mit Kalbsbrät an Champignonrahmsauce, Rosinen und Cognac, mit buntem Marktgemüse</b>	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	
<b>Kalbsleber mit Rösti (CH)</b>	38.00
<i>Foie de veau avec rösti</i> Veal liver with rösti	
<b>Tagliatelle mit feiner Kalbfleisch – Bolognese (CH)</b>	29.50
<i>Tagliatelle à la fine bolognaise de veau</i> Tagliatelle with fine veal bolognese	
<b>Äplermagronen mit Apfelmus</b>	26.50
<i>Macaronis du chalet avec compote de pommes</i> Äplermagronen with apple puree	
<b>Butterrösti mit Heublumenschinken, Raclette - Käse und Spiegelei</b>	26.50
<i>Rösti au beurre avec jambon aux fleurs de foin, fromage à raclette et œuf au plat</i> Butter rösti with hay flower ham, raclette cheese and fried egg	

## Fleisch & Fisch

<b>Entrecôte 220g «Café de Paris» mit Pommes frites und Ratatouille</b>		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		
<b>Portion Süsskartoffel Pommes frites</b>	klein   petit   small	6.50
<i>Portion de frites de patate douce</i>   Portion sweet potato fries	gross   grande   large	9.50
<b>Saltimbocca alla Romana mit Risotto und Brokkoli</b> (CH-Schwein)		37.50
<i>Saltimbocca alla Romana avec risotto et brocoli</i>		
Saltimbocca alla Romana with risotto and broccoli		
<b>Hausgemachte Zander-Knusperli mit Tartarsauce, Pommes frites und Tagesgemüse</b>		34.50
<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		
<b>Lachssteak gebraten mit Tagliatelle und Tagesgemüse</b>		34.50
<i>Steak de saumon avec tagliatelles et légumes du jour</i>		
Salmon steak with tagliatelle and vegetables of the day		



## Vegetarisch

<b>Vegetarisches Pastetli mit Waldpilzen an Rahm-Sauce mit Reis und buntem Gemüse</b>	29.50
<i>Pâté en croûte végétarien aux champignons des bois à la crème avec riz et légumes multicolores</i>	
Vegetarian puff pastry pie with wild mushrooms in a cream sauce with rice and colourful vegetables	
<b>Risotto mit Blattspinat, Pinienkernen und Ziegenkäse</b>	24.50
<i>Risotto aux épinards en branches, pignons de pin et fromage de chèvre</i>	
Risotto with spinach leaves, pine nuts and goat cheese	

## Fondue - Menü

**Ab 2 Personen nur im «RIGI -STÜBLI»**

From 2 persons | à partir de 2 personnes

### **Fleisch und Käse vom Plättli mit Tomaten und Silberzwiebeln**

Meat and cheese with tomatoes and silver onions

*Viande et fromage avec tomates et oignons argentés*



### **Deftiges Käsefondue - Central Brotwürfel, Kartoffeln und Essiggemüse**

Hearty cheese fondue - Central

Bread cubes, potatoes and pickled vegetables

*Fondue au fromage savoureuse - Central*

*cubes de pain, pommes de terre et légumes au vinaigre*



### **Meringues mit Doppelrahm**

Meringues with double cream

*Meringues avec crème double*

Menu pro Person

45.00

Fondue pro Person (nur Hauptgang | only main cours)

33.50



## Dessert

<b>Crema Catalana mit Zitrusfrüchten garniert</b> <i>Crema Catalana garnie d'agrumes</i> Crema Catalana garnished with citrus fruits	14.00
<b>Tageskuchen   Unser Serviceteam berät Sie gern</b> <i>Gâteau du jour   Notre équipe de service vous conseille volontiers</i> Cake of the day   Our service team will be happy to advise you	13.50
<b>Tiramisu all'italiano</b> <i>Tiramisu à l'italiane</i> Tiramisu all'italiano	14.00
<b>Käseauswahl «Central»</b> <i>Sélection de fromages «Central»</i> Cheese selection «Central»	14.00
<b>Sorbet- Trilogie mit Früchtegarnitur</b> <i>Trilogie de sorbets aux fruits</i> Sorbet Trilogy with Fruits	13.50
<b>Portion Rahm</b> <i>Portion crème chantilly</i> Portion 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.