

Herzlich Willkommen

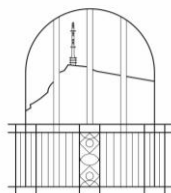
Es freut uns, Sie im Restaurant des Hotel Central am See in Weggis begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen und erlesenen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen.

Unser Küchenchef und sein Team legen besonderen Wert auf saisonale, frische Produkte und zaubern daraus kreative und genussvolle Gerichte, die täglich mit viel Leidenschaft und Liebe zubereitet werden. In unserer Speisekarte finden Sie nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch Spezialitäten aus der Region, die mit viel Hingabe und hochwertigen Zutaten zubereitet werden.

Gerne informieren wir Sie persönlich über die Zutaten und die Herkunft der einzelnen Gerichte. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Genuss und «ä Guätä»!



Kalb	CH	Schwein	CH
Rind	CH	Poulet	CH
Fisch	CH	Backwaren	CH







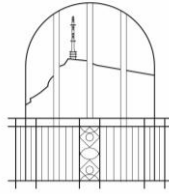
CENTRAL AM SEE
Weggis

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat Eier, Speck, Croutons Lamb's lettuce, eggs, bacon, croutons		12.50	
Gemischter Salat Randen, Rüebli, eingelegte rote Zwiebeln, Rettich, Wallnüsse, Croutons Mixed salad, beets, carrots, pickled red onions, radishes, walnuts, croutons		14.00	 
Rinds Tatar (Felder Fleischwaren AG, Schwyz) eingelegtes Gemüse, Parmesanchips, Focaccia Beef tartar 90g / 130g, pickled vegetables, parmesan crisp, focaccia	90g 130g	23.00 29.00	
Rinds Carpaccio Balsamico, Kalamanta Oliven, Focaccia Beef carpaccio, balsamic vinegar, Kalamata olives, focaccia		29.00	
Ricotta Bällchen in Wallnuss Balsamico, Honig, glasierte rote Beete Ricotta balls in walnut, balsamic vinegar, honey, glazed beetroot		26.00	 

Warme Vorspeisen

Waldpilz Ragout Gerösteter Pumpernickel, Trüffel- Mayonaise Wild mushroom ragout, toasted pumpernickel, truffle mayonnaise		29.00	
Cappellacci Cacio e Pepe Parmesan, Salbeisauce Cappellacci Cacio e Pepe, parmesan cheese, sage sauce		29.00	



CENTRAL AM SEE
Weggis

Suppen

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe
Rahm, Croutons

Homemade tomato cream soup, whipped cream and croutons

14.00



Hausgemachte weisse Spargelcrèmesuppe
Croutons

Homemade white asparagus cream soup with croutons

14.00



Vegetarische Gerichte

Vegetarische Lasagne
Saisonales Kohl-Gemüse, Tomatensauce

Vegetarian lasagna, seasonal cabbage vegetables, tomato sauce

27.00



Tagliatelle

Trüffelsauce, Waldpilze, frischer Trüffel

Tagliatelle, truffle sauce, wild mushrooms, fresh truffle

29.00



Risotto mit Rotweinreduktion
Grüne Bohnen, karamellierter Kürbis

Risotto with red wine reduction, green beans, caramelized pumpkin

27.00



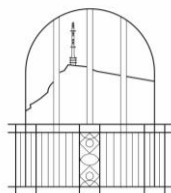
Gefüllter Kürbis

Beluga Linsen, Ricotta, serviert mit gemischtem Salat

Stuffed pumpkin, beluga lentils, ricotta, served with mixed salad



32.00





CENTRAL AM SEE
Weggis



Aus dem Wasser

Lachsfilet Salzkartoffeln, Baby Spinat, Kefen Salmon fillet, boiled potatoes, baby spinach, sugar peas	42.00 
Forellenfilet Salzkartoffeln, geschmorter Lauch, Butter- Meerrettich-Sauce Trout fillet, boiled potatoes, braised leek, butter and horseradish sauce	39.00 

Vom Land

Wiener Schnitzel (Felder Fleischwaren AG, Schwyz) Pommes Frites, Gemüse, Preiselbeeren, Zitrone Wiener schnitzel, french fries, vegetables, cranberries, lemon	44.00
Kalbsgeschnetzeltes Knöpfli, Gemüse Veal strips, knöpfli, vegetables	44.00
Chateaubriand Steak für 2 Personen Sauce Bénaise, Château Kartoffeln Chateaubriand steak for 2 people Sauce Bénaise, chateau potatoes	62.00 p.P. 

Süßes

Felchlin Schokoladenmousse Saisonale Früchte Felchlin chocolate mousse, seasonal fruits	14.00  
Tonka Bohnen Parfait Karamellierte Haselnüsse, Glühweinreduktion, Zwetschgenkonfitüre Tonka bean parfait, caramelized hazelnuts, mulled wine reduction, plum jam	14.50 