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/ARG	Schwein	CH
Rind	CH	Poulet	CH
Fisch	CH	Backwaren	CH

CENTRAL AM SEE
Weggis

Herbstkarte Hotel Central am See, Weggis

Vorspeisen kalt / Cold Starters

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck 14.00
Lamb's lettuce with egg and fried bacon

Grüner Salat mit Süsskartoffel Stücken, Birne und Granatapfel 14.00
Green salad with sweet potato, pear and pomegranate

Rinds Tatar 90g mit Toast 23.00
Beef tartare, 90 g, with toas

Vorspeisen warm / Warm Starters

Weissweinsuppe mit Trauben und Croutons 14.00
White wine soup with grapes and croutons

Kürbissuppe mit Amaretto 14.00
Pumpkin soup with Amaretto

Hauptgang / Main Courses

Chateaubriand mit Gemüse ab 2 Personen (200g / Person) 69.00
Chateaubriand with vegetables, from 2 persons (200 g / person)

Eine Beilage nach Wahl / One Side dish of your choice
Junge Bratkartoffeln / Baby roasted potatoes
Pommes Frites / French fries
Kartoffelgratin / Potato gratin
Weissweinrisotto / White wine risotto

Jede zusätzliche Beilage CHF + 5.00 / Each additional side dish CHF + 5.00

Saucen: Béarnaise oder Jus / Sauces: Béarnaise or jus

CENTRAL AM SEE
Weggis

Wienerschnitzel mit Pommes und Gemüse Wiener schnitzel with French fries and vegetables	44.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Zurich-style sliced veal with rösti and vegetables	44.00
Marinierte Poulet Brust (gegrillt) mit Ofengemüse und Birne Marinated grilled chicken breast with roasted vegetables and pear	34.00
Schweinefilet mit Portwein – Zwetschgen und Weissweinrisotto Pork tenderloin with port wine plums and white wine risotto	36.00
Zander auf Kürbis – Kokospüree Pike-perch with pumpkin and coconut purée	38.00

Hauptgang Vegetarisch / Vegetarian Main Courses

Kürbiseintopf mit Belugalinsen und Pilzen Pumpkin stew with Beluga lentils and mushrooms	30.00
Ratatouille-Risotto mit Parmesan Ratatouille risotto with Parmesan	26.00
Trüffel Tagliatelle Truffle tagliatelle	29.00

Dessert / Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott Kaiserschmarrn with plum compote	16.00
Brownie mit Birne Brownie with pear	14.00
Vermicelle mit Vanilleglace und Meringue Vermicelles with vanilla ice cream and meringue	14.00

CENTRAL AM SEE
Weggis

Fondue Menü / Fondue Menue

Fondue Chinoise – Bouillon | ab zwei Personen 48.00 p.P.
Rind-, Schweine- und Poulet Fleisch (300g)
Fondue Chinoise – Bouillon | from 2 persons
Beef, pork and chicken (300 g)

Eine Beilage nach Wahl p.P. / One Side dish of your choice p.P.

Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables
Reis / Rice
Baby Kartoffeln / Baby potatoes
Pommes Frites / French fries

Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, Tartar Meerettich Sauce / Sauces: Curry, garlic, cocktail, tartar and horseradish sauce

Jede zusätzliche Beilage CHF + 5.00 / Each additional side dish CHF + 5.00
Zusätzlich 100 g Fleisch CHF + 8.00 / Additional 100 g of meat CHF + 8.00

Käse Fondue à discrétion 32.00 p.P.

Beilagen / Side Dishes

Brot / Bread
Babykartoffeln / Potatoes
Silberzwiebeln / Pearl onions
Cornichons / Gherkins

Optional mit schwarzem Trüffel CHF + 8.00 p.P.
Optional with black truffle + CHF 8.00 p.p.