



Luzern

steht für regionale Produkte aus der Umgebung, eine ausgezeichnete Fischküche und klassische Schweizer Gerichte – traditionell zubereitet.

Vorspeisen & Suppen

Saisonaler Blattsalat

Salade de saison
Seasonal salad

CHF 9.50

Gemischter Salat

Salade m el ee
Mixed salad

CHF 12.00

Dressing nach Wahl: Franz sisch / Italienisch / Thailandisch

Sauce au choix: Fran aise / Italien / Tha landaise
Choice of dressings: french / italian / thai

Tartar und Carpaccio vom Rind mit frischem Salat

Sommertruffeln und Bergk se serviert mit Toast

Tartare et carpaccio de b euf avec salade fra che, truffes d' t , fromage de montagne et pains grill s
Beef tartare and carpaccio with fresh salad, summer truffles and mountain cheese served with toast

CHF 22.50

B ffelmozzarella mit Tomatensaft, Cherry Tomaten und frischem Basilikum

Mozzarella de bufflonne avec jus de tomate, tomates cerises et basilic frais
Buffalo mozzarella with tomato juice, cherry tomatoes and fresh basil

CHF 17.50

Lachstartar mit knusprigem Passionsfrucht Sorbet und Zitronen Kaviar, dazu Toast und Sauerrahm

Tartare de saumon avec sorbet aux fruits de la passion, citron caviar, pains grill s et cr me sure
Salmon tartare with crispy passion fruit sorbet and lemon caviar, with toast and sour cream

CHF 19.50

Tagessuppe

Soupe du jour
Soup of the day

CHF 9.50

Tomaten Mango Suppe mit Reischips

Soupe de tomate   la mangue avec chips de riz
Tomato mango soup with rice chips

CHF 12.50

Dry Aged Superior beef - 5 Wochen am Knochen gereift

Trockenalterung ist ein Prozess, bei dem grosse Rindfleischstücke über einen Zeitraum von mehreren Wochen bis zu mehreren Monaten reifen bevor diese in Steaks geschnitten werden. Dieser Prozess hilft dem Steak nicht nur Geschmack zu entwickeln, sondern es macht das Fleisch auch weitaus zarter als ungeriefte Steaks. Wir, das Küchenteam vom Hotel Central am See, möchten diese innovative Art der Zubereitung zum ersten Mal nach Weggis bringen.

Le vieillissement à sec est un processus par lequel de gros morceaux de bœuf mûrissent sur une période de plusieurs semaines à plusieurs mois avant d'être coupés en steaks. Ce processus aide non seulement le steak à développer la saveur, mais il rend également la viande beaucoup plus tendre que les steaks non mûrs. En tant qu'équipe de cuisine de l'hôtel Central am See, nous souhaitons apporter cette innovation pour la première fois à Weggis.

Dry aging is a process by which large pieces of beef ripen over a period of several weeks to several months before being cut into steaks. This process not only helps the steak to develop flavor, it also makes the meat far more tender than unripe steaks. We, as the kitchen team of Hotel Central am See, want to bring this innovative cooking style for the first time to Weggis.

T-bone Steak (1.200 gr)

P.P. CHF 59.50

für 2 Personen mit 30 Minuten Wartezeit, inklusive Kräuterbutter und Jus Reduktion

Ribeye Steak (300 gr)

CHF 42.50

mit Kräuterbutter und Jus Reduktion

Für tagesaktuelle Angebote aus unserer Dry Aged Vitrine wenden Sie sich bitte gerne an unser Servicepersonal.

Beilagen und Sauce nach Wahl

Saison Beilagen	CHF 5.00	Blatt Spinat	CHF 5.00
Parmesan Risotto	CHF 5.00	Champignon Sauce	CHF 5.00
Trüffel Tagliolini	CHF 9.50	Kleiner gemischter Salat	CHF 7.50
Bratkartoffeln	CHF 5.00	Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan	CHF 7.50
Pommes	CHF 5.00		
Salzkartoffeln	CHF 5.00		

Hauptgänge Fleisch

Luzern Hit

Original Lozärner Fritschipastetli, Kalbsbrät an Champignonrahmsauce Rosinen und Cognac mit frischem Marktgemüse	CHF 34.50
---	-----------

Tarte de Lucerne « Fritschi » avec chaire a saucisses, sauce champignon, raisins secs, cognac et légumes du marché
Original Lucerne pie „Fritschi“ with meatloaf paste, champignon sauce, raisins, cognac and fresh vegetables

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti an einer Champignonrahmsauce CHF 39.50

Emincé de veau avec Rösti et sauce aux champignons
Sliced veal with Rösti and a mushroom crème sauce

Geschnetzelte Kalbsleber in Portwein Sauce, mit Kräutern, Zwiebeln und knuspriger Rösti CHF 37.50

Emincé de foie de veau avec sauce au porto, herbes, oignons et Rösti
Sliced calf's liver pan-fried in port wine served with herbs, onions and Rösti

Hauptgänge Fisch

Central Hit

Hausgemachte Eglifilet Knusperli mit Pommes Frites, hausgemachter Tartarsauce und einem gemischten Salat	CHF 34.50
---	-----------

Friture de filet de perche avec frites, sauce tartare maison et une salade m el ee
Deep-fried perch fillet with homemade tartar sauce, French fries and a mixed salad

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen Risotto mit Tomaten, Kapern und Oliven

Filet de sandre sur risotto au citron avec tomates, c apres et olives
Fried pikeperch fillet on lemon risotto with tomatoes, capers and olives

CHF 39.50

Gebratenes Felchenfilet aus der Schweiz mit Kartoffelcreme mit Tr uffel Geschmack Blattspinat und Champagner Sauce

Filet de cor egone Suisse   la pomme de terre au go t de truffe, feuilles d' epinards et sauce au champagne
Fried whitefish fillet from Switzerland with potatoes with truffle flavor, spinach leaves and champagne sauce

CHF 39.50

Pasta und Vegetarisches

Cremiges Risotto alla "Norma" 

Risotto cr emeux alla norma
Creamy Risotto alla norma

CHF 26.50

Tagliolini mit Tr uffel 

Tagliolini avec truffe
Tagliolini with truffle

CHF 31.50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bei speziellen Ern ahrungsbedurfnissen und Allergien,  ber die Inhaltsstoffe unserer Gerichte und verf ugbare Alternativen.
About specific dietary needs and allergies our staff will inform you about the ingredients of our dishes and available alternatives.
  propos de besoins di t tiques sp cifiques et allergie, notre personnel vous informera sur les ingr dients de nos plats et les alternatives disponibles.



Bangkok

Thailands Zentrum für kulinarische Genüsse. Eine moderne leichte Kost, nach Belieben pikant bis sehr scharf, frisch zubereitet und authentisch.

Vorspeisen

Trilogie Bangkok

Hausgemachte Frühlingsrollen, Satay-Spiesschen und Tempurataschen mit 3 verschiedenen Dips

Rouleaux de printemps, brochettes de poulet satay et chausson de tempura servi avec 3 sauces différentes
Homemade spring rolls, chicken satay skewers and tempura turnover served with 3 different sauces

für eine Person: CHF 19.50

für zwei Personen: CHF 29.50

Suppen

Tom Kha Gai, Kokossuppe mit Poulet

Tom Kha Gai, Soupe de noix de coco au poulet
Tom Kha Gai, Coconut soup with chicken

CHF 13.50

Tom Yam Goong, Suppe mit Garnelen, Pilzen und Zitronengras

Tom Yam Goong, Soupe thaïlandaise avec des crevettes, champignons et herbe citronnée
Tom Yam Goong, Thai soup with shrimps, mushrooms and lemongrass

CHF 13.50

Hauptgänge

Gai Pad med Mamuang

Gebratenes Poulet mit Thai Gemüse, Cashew Nüssen

Poulet rôti avec légumes thai, noix de cajou
Fried chicken with Thai vegetables, cashew nuts

CHF 29.50

Panang Curry mit Entenbraten und Kafir Blättern

Curry de Panang avec rôti de canard et Feuilles de kafir
Panang curry with duck roast and kafir leaves

CHF 32.50

Hauptgänge

Phuket Hit

Khao Pad Phuket

CHF 30.50

Gebratener Reis Phuket Style mit Ananas, Cashew Nüssen, Rosinen, Poulet und Crevetten

Riz frit à la Phuket avec ananas, noix de cajou, raisins secs, poulet et crevettes

Phuket style fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins, chicken and shrimps

Grünes   oder Rotes  Thai Curry / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry
mit Poulet / avec poulet / with chicken

CHF 31.50

Grünes   oder Rotes  Thai Curry / Curry vert thaïlandais / Green Thai curry
mit 5 Wochen am Knochen gereiftes Dry Aged Superior Beef

CHF 47.50

avec 5 semaines de bœuf de qualité supérieure vieilli à sec
with 5 weeks matured dry aged superior beef

Pla Sarm Rod 
Frittierter Baramundi mit Sweet-Chili Sauce, Knoblauch und scharfem Basilikum

CHF 34.50

Baramundi frit avec sauce chili douce, ail et basilic épicé
Fried baramundi with sweet-chili sauce, garlic and spicy basil

Alle unsere thailändischen Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Toutes nos entrées thaïlandaises sont servies avec riz au jasmin.

All our Thai main dishes are served with jasmine rice.



Pikant / légèrement épicé / spicy

Scharf / épicé / very spicy

Luzern Desserts

Das Beste zum Schluss

Apfel-Küchlein mit einer Meringue und Doppelrahm Wolke, serviert mit Zimteis CHF 13.50

Beignets aux pommes avec un nuage de meringue et crème double, servie avec une boule de glace à la cannelle
Apple fritters with a cloud of meringue and double crème, served with cinnamon ice cream

Hausgemachter Schokoladen Fondant mit frischen Früchten und Vanilleeis CHF 15.50

Fondant au chocolat fait maison avec fruits frais et glace à la vanille
Homemade Chocolate Fudge with freshly cut fruits and vanilla ice cream

Käseteller mit Nüssen, Weintrauben und Honig CHF 17.50

Assiette de fromages, noix, raisins et miel
Cheese plate, nuts, grapes and honey

Weisses Schokoladenmousse mit Wäggiser Äntebüssi und Kirschsorbet CHF 13.50

Mousse au chocolat blanc avec «Wäggiser Äntebüssi» et sorbet à la cerise
White chocolate mousse with "Wäggiser Äntebüssi" and cherry sorbet

Bangkok Desserts

Süss und exotisch

Thai Sago Pudding mit Melone und Mango Sorbet CHF 11.50

Pudding de sagou thaï au melon et sorbet de mango
Thai sago pudding with melon and mango sorbet

FrISCHE Früchte „Thai Art“ mit Kokoseis CHF 13.50

Fruits frais "Thai Art" avec glace à la noix de coco
Fresh fruits "Thai style" with coconut ice cream