

## Getting started...

Selbstgemachte Tagessuppe <i>Homemade soup of the day</i>				7.50
Selbstgemachte «Cania Argentina» <i>Diese Suppe ähnelt einer Gulaschsuppe und ist würzig-pikant – wir sagen: probieren!</i>				11.50
Selbstgemachte vegetarische Tomatencremesuppe <i>Homemade tomato cream soup (vegetarian)</i>				9.50
Rindstatar "classic" mit Toast & Salzbutter <i>Beef tatar (raw minced beef) with toast &amp; salted butter</i> mit / with Cognac, Whisky oder Calvados	½	16.00	1/1	24.00 + 4.00
Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan, Toast & Butter <i>Beef carpaccio with rocket and Parmesan, toast &amp; butter</i>	½	16.00	1/1	24.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Butter <i>Smoked salmon with horseradish mousse, toast &amp; butter</i>				25.00
Tatar- und Rauchlachspyramide <i>Canapés with smoked salmon and raw minced beef</i>				29.00

## Salads & Fresh Pasta

(bis 23.30 h)

Blattsalat / <i>Leaf lettuce</i>		10.50
Gemischter Salat / <i>Mixed salad</i>		15.50
mit Ei und Speck / <i>with boiled egg and bacon</i>		+ 2.50
mit grillierter Pouletbrust / <i>with grilled chicken breast</i>		+ 8.50
Orientalisch abgeschmeckter Couscous-Salat mit Datteln, Granatapfel, Feigen und Baba Ghanoush (Auberginenmousse) <i>Couscous salad with dates, pomegranate, figs, Baba Ghanoush</i>		18.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum <i>Tomato salad with mozzarella di bufala cheese and fresh basil</i>		23.50
FrISChe Tagliatelle (enthält frISChe Eier - <i>with fresh eggs</i> )	klein	gross
mit frISChe Dattel-und Cherrytomaten, Basilikum <i>with fresh dates tomatoes, cherry tomatoes and basil</i>	14.50	17.50
mit Crevetten (scharf) / <i>with shrimps (spicy)</i>	24.50	28.50
mit Entrecôtewürfeln / <i>with prime sirloin steak slices</i>		29.50
«Chitarrine al nero di seppia» mit Venus-Muscheln / <i>with Venus mussels</i>		24.50

## *Some like it hot*

Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Jasminreis

*Red Thai curry with vegetables and Jasmine rice*

dazu Crevetten / *Shrimps* 24.00

dazu Poulet / *Chicken* 23.00

dazu Poulet & Crevetten / *Chicken & Shrimps* 23.50

dazu grillierter Loup de Mer / *Grilled Sea Bass* 25.50

nur Gemüse / *only vegetables* 22.50

(scharf, enthält Mandeln, kann Spuren von Schalentieren enthalten / *spicy, with almonds, sauce may contain traces of shells*)

## *Fish & Chips*

Kabeljau in feuriger Panade dazu Züri Frites & Central Tatarsauce 23.00

*Spicy breaded cod with French fries and homemade tatar sauce*

Fleisch- und Fischdeklaration:

Rind, Kalb, Schwein und Poulet sind aus der Schweiz; Entrecôte Argentinien; Trutenschinken Frankreich; Parmaschinken, Coppa Flurina, Salami Napoli, Mortadella Italien.

Kabeljau (Wildfang) Niederlanden; Lachs Schottland; Lachs Burger Norwegen Zucht, Crevetten (Zucht) Vietnam; Loup de Mer (Zucht) Griechenland.

## Central 1 Classics

Clubsandwich mit grillierter Pouletbrust, Speck, Salat, gebratenem Ei, Tomate, dazu Züri Frites 25.00  
*Clubsandwich with grilled chicken breast, bacon, salad, fried egg, tomato & French fries*

Chef's Beef Burger (200gr) im Mais-Chili Bun, Coleslaw & Züri Frites 29.00  
*Homemade Beef Burger (7 oz) in corn chily bun, coleslaw & French fries*  
dazu Cheddar Cheese / *with Cheddar cheese* + 2.50  
dazu Speck oder Spiegelei / *with bacon or one fried egg* + 2.50

Wiener Kalbsschnitzel (140gr) mit Karottenkrautsalat & Züri Frites 29.50  
*Breaded veal escalope (4.9oz) with coleslaw and French fries*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti 33.00  
*Sliced veal Zurich style with hashed browned potatoes*

## Zusätzliche Beilagen / *order additional*

Züri Frites aus der Region / Zurich French Fries + 5.50  
Blattspinat / *Leaf spinach* + 6.00

# Burger Festival - what's your favourite one?

Monday:	«Pulled Pork Burger» (150gr CH) im Mais-Chili-Bun mit Rotkabissalat & Züri Frites <i>in corn chili bun with red cabbage salad &amp; French fries</i>	28.50
Tuesday:	«Big Veggie Burger» im schwarzen Sesam-Bun mit Rotkabissalat & Süsskartoffel-Fries <i>in black sesame bun with red cabbage salad &amp; sweet potato fries</i>	24.50
Wednesday:	«Swiss Raclette Beef Burger» (200gr CH) im Mais-Chili Bun mit Raclettekäse, Mini-Rösti, dazu ein Blattsalat <i>Swiss Beef Burger with raclette cheese, rösti &amp; leaf salad</i>	28.50
Thursday:	«Gourmet Burger» (150gr Entrecôte ARG) im Mais-Chili-Bun mit Blattspinat und Züri Frites <i>in corn chili bun with leaf spinach &amp; French fries</i>	36.50
Friday:	«Pulled Salmon Burger» (150gr) im schwarzen Sesam-Bun mit Honig-Senf-Majonnaise und Süsskartoffel-Fries <i>in black sesame bun with honey mustard mayonnaise and sweet potato fries</i>	24.50

## *To share or not to share... (bis 23.30 h)*

Italienischer Antipasti-Teller «auch zu Zweit zu geniessen» mit Parmaschinken, Coppa Flurina, Salami Napoli, Mortadella, Mozzarella di Bufala, Teleggio, Pecorino, dazu Grissini <i>Italian Antipasti Plate «perfect for a tête-à-tête»</i>	29.50
Lauwarmer Geissfrischkäse, mit Honig nappiert, auf grilliertem Gemüse <i>Lukewarm fresh goat cheese with honey on grilled vegetables</i>	15.50
Pecorino mit Oliven und Hausbrot <i>Pecorino cheese with olives and bread</i>	9.50
Bruschetta al pomodoro (3 Stk)	6.50
Bruschetta tri colore (je einmal Tomate, Zucchetti, Baba Ghanoush/Auberginenmousse)	9.50
Portion Tortilla Chips mit Jalapeños & Käse überbacken dazu Sauerrahm <i>Tortilla chips gratinated with Jalapeños &amp; cheese served with sour cream</i>	12.50

## Homemade Sweets

Selbstgemachte Cremeschnitte  
*Homemade Puff Pastry with Cream*



½ 5.00 8.50

Selbstgemachtes Tiramisu à la Central \*

Frisch zubereitet, 10 Min. Wartezeit

*Homemade Tiramisu à la Central \* (freshly made, 10 min. waiting time)*

12.50

Selbstgemachtes Caramelköppli / *homemade caramel flan*

10.50

Selbstgebackener Apple Pie oder Schokoladenkuchen

*Homemade Apple Pie or Chocolate cake*

6.50

\* enthält Alkohol / with alcohol

## Cheese

Käseplatte mit Hart-und Weichkäse aus der Schweiz  
Tomme Fleurette (VD), Vacherin Fribourgeois AOP,  
Stanser Fladä, Der Scharfe Maxx (TG),  
dazu selbstgemachter Frucht-Chutney und getrocknete Feigen  
*Cheese plate with hard and soft cheese from Switzerland  
with homemade fruit chutney and dried figs*

½ 16.50 1/1 24.50

# Ice Cream & Sorbets

von "Les Artisanales Lipp" pro Kugel / *per scoop* 4.50

Vanille-Bourbon - Schwarze Schokolade - Café - Sauerrahm -  
Croquantine (Haselnuss) - Himbeere - Cassis - Passionsfrucht - Mango

Rahm / *whipped cream* 2.50

Schokoladensauce / *chocolate sauce* 2.50

**Central 1 Eis-Café** (mit Rahm aufgeschlagenes Café Glace & Kirsch) 9.50

*Coffee ice cream with whipped cream and kirsch (alcohol)*

**Coupe Danemark** 12.50

*Vanille Bourbon ice cream with chocolate sauce & whipped cream*

**Sorbet «Central»** 14.50

*Cassis Sorbet mit / with Vodka*

**Passionsfrucht- & Mango-Sorbet mit Champagner** 15.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt und Service / All prices are in CHF and incl. of VAT and service.