



CENTRAL

HIER SEIN

BAD RAGAZ

RESTAURANT & MEHR

IST HERRLICH

HERZLICH WILLKOMMEN

Wie schön, dass Ihr Weg zu uns geführt hat.

Wir möchten Sie mit einheimischen und italienischen Spezialitäten à la carte aus unserer bekannt guten und vielseitigen Küche verwöhnen.

Lassen Sie sich auf unserer gemütlicher Sonnen-Terrasse, Restaurant und Stübli von unserem variantenreichen Angebot begeistern und geniessen Sie den zuvorkommenden Service mit edlen Getränken in der besonderen Atmosphäre unseres Hauses.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 08:30 Uhr bis zum letzten Gast
Samstag von 11:00 Uhr bis zum letzten Gast
Sonntag Ruhetag



Bitte besuchen Sie unsere Homepage mit weiteren interessanten Angeboten.

Nur durch ehrliche Kritik können wir uns Tag für Tag steigern.
Über eine Rezension freuen wir uns sehr.



Ihr Central-Team



INHALTSVERZEICHNIS

		SEITE
I	Philosophie	2
II	Die Federgeschichte	3
1	Cocktailkarte	4
1.1	Aperitifs mit Alkohol	4
1.2	Aperitifs ohne Alkohol	5
2	Speisekarte von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr	6
2.1	Vorspeisen, Kinderteller	6
2.2	Traditionelle Speisen, Rösti-Turm	7
2.3	Hausgemachte Pasta von Bonetti, Spätzli da Mamma	8
2.4	Salat-Bowlen, Fitnessteller	9
3	Pinsini Romana, Piadina Romana, Salatteller	10
4	Pinsakarte von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr	11
5	Glacekarte	12
5.1	Klassiker	12
5.2	Central Specials, Kinder Desserts	13
6	Weinkarte	14
6.1	Weinkarte des Hauses - Offenausschank	14
6.2	Unser Haus-Liebling	15
6.3	Flaschenwein weiss / rosè	16
6.4	Flaschenwein rot	17
7	Getränkekarte	18
7.1	Kalte Getränke, warme Getränke, Digestifs	18
7.2	Bier, Aperitif, Whiskey, Rum, Likör und Longdrinks	19
8	Deklaration	20



WO DIE LIEBE IST, FINDEST DU DEIN GLÜCK

WIR sind das Central – Restaurant & Mehr,
hier in Bad Ragaz.
Uns liegt es am Herzen, unsere Gäste
„Herzlich Willkommen“
zu heissen
und sie mit unseren feinen Speisen zu verwöhnen.
Denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen und
das Fundament allen Glücks ist eine gute Küche.
Mit sehr viel Liebe zum Detail verbinden wir durch unsere Hingabe
zur Gastronomie, die traditionelle Küche
mit der modernen, jugendlichen Esskultur.
Wir bieten Momente des Genusses, des Feierns, des Miteinanders.

Einfach alles was das Herz begehrt mit einem Schuss
Originalität und Raffinesse.
Lassen Sie sich von uns überraschen.
Wir freuen uns sehr, Sie hier begrüßen zu dürfen.
Denn das was zu Ihnen kommt,
tragen sie im Herzen an andere Menschen weiter.

Ihr Central-Team



DIE FEDER

Eine Geschichte für WUNDER, die uns erreichen möchten.

Das Leben ist ein Hin und Her.

Ein Auf und Ab.

Gleich der Natur bewegt sich alles im vermeintlichen Chaos,
jedoch hat alles seine Ordnung.

Alles folgt einer Gesetzmässigkeit, die wir gern verstehen
wollen und dennoch bleibt sie unserer Vorstellungskraft fern.

Und doch gibt es diese Momente, in denen WIR wieder
staunen dürfen.

Momente, der Magie, der Mystik, die sich uns offenbaren und
durch einen kleinen Türspalt fällt ein Lichtstrahl, dem wir uns
zuwenden und erkennen, es gibt zwischen Himmel und Erde
mehr als wir erahnen können.

Entdecken wir eine Feder, tauchen wir ein in das Bewusstsein,
im Vertrauen sein zu dürfen und uns dem Leben hinzugeben.

Die Feder lässt uns träumen von der Leichtigkeit des Seins,
vom Wind getragen zu werden und schliesslich an einem
besonderen Ort

HERZLICH WILLKOMMEN

und mit einem Lächeln in Empfang genommen zu werden.

Lassen wir das WUNDER geschehen.

Schreiben wir neue Geschichten. Es ist an der Zeit.

COCKTAILKARTE

APERITIFS MIT ALKOHOL

Gespritzter Weisswein	süss (Citro) oder sauer (Mineral)	CHF 12.50
Aperol Spritz	4cl Aperol, 10cl Prosecco, Mineral, Orange	CHF 12.50
Hugo	10cl Prosecco, Mineral, Holundersirup, Pfefferminze, Limetten	CHF 12.50
Pfirsich-Himbeer Spritz	2cl Pfirsich-Likör, 10cl Prosecco, Himbeersirup, Mineral, Limettensaft, Himbeeren und Pfefferminz	CHF 14.50
Limoncello Spritz	4cl Limoncello, 10cl Prosecco, Mineral, Zitrone	CHF 14.50
Lillet Pink Berry	4cl Lillet Rosè, Wild Berry Tonic, Beerenmix, Pfefferminz	CHF 14.50
Prosecco	1 dl Prosecco mit Trauben	CHF 9.50
Blue Lagoon	2cl Vodka weiss, 2cl Blue Curacao, Limettensaft, Citro, Mineral, Brombeeren	CHF 14.50



Aperol Spritz



Blue Lagoon



Prosecco



Lillet Pink Berry



Limoncello Spritz



Hugo

COCKTAILKARTE

APERITIFS OHNE ALKOHOL

Hausgemachter Ice Tea	3dl Zitronen Ice Tea, Zitrone, Erdbeeren, Pfefferminze	CHF 7.50
LimonZero Spritz	4cl LimonZero, Mineral, Tonic, Zitrone	CHF 11.50
Gin Wild Berry	4cl Gin alkoholfrei, Wild Berry Tonic, Pfefferminze, Beerenmix	CHF 11.50
AperolZero Spritz	Orange Spritz, Tonic, Mineral, Orange	CHF 11.50
Martini Tonic Vibrante	4cl Martini Vibrante, Tonic, Orange, Pfefferminze	CHF 11.50
Martini Berry Floreale	4cl Martini Floreale, Wild Berry Tonic, Beerenmix, Pfefferminze	CHF 11.50
Orangensaft	Orange	CHF 7.00
Aranciata rosso	Orange und Pfefferminz	CHF 7.50
Aranciata classica	Orange und Pfefferminz	CHF 7.50
Chinotto	Orange und Pfefferminz	CHF 7.50
Gazzosa Limone	Zitrone und Pfefferminz	CHF 7.50



LimonZero Spritz

Gin Wild Berry

Hausgemachter Ice Tea

Martini Tonic Vibrante

Martini Berry Floreale 5

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Grüner Salat	mit italienischer oder französischer Sauce	CHF 9.50
Gemischter Salat	mit italienischer oder französischer Sauce	CHF 12.50
Rindstartar " Grossmutter Art"	aus 100% Rindfleisch	70g CHF 19.50
		140g CHF 28.50
Mini Capuns	auch vegetarisch erhältlich	CHF 19.50
Caprese Salat	Tomaten, Burrata und Rucola	CHF 16.50
Veganer Caprese Salat	Tomaten, veg.Mozzarella und Rucola	CHF 16.50
Melonen Suppe	Kalte Honigmelonensuppe mit Parma-Grissini-Sticks	CHF 16.50

KINDERTELLER

UNSERE KINDERTELLER SIND FÜR ALLE KINDER BIS 10 JAHRE ERHÄLTlich.

Spaghetti Napoli	CHF 12.50
Spaghetti Bolognese	CHF 12.50
Chicken Nuggets mit Pommes	CHF 14.50
Schnipo mit Pommes	CHF 14.50

UNSERE GROSSE SPEISEKARTE IST VON 11:30 UHR BIS 13:30 UHR
 UND VON 18:00 UHR BIS 21:00 UHR ERHÄLTlich.

TRADITIONELLE SPEISEN

Cordon bleu Traditionell	Schinken und Käse / Gemüse	Schwein 300g	CHF	34.50
Rahmschnitzel	Gemüse	Schwein 180g	CHF	29.50
Panierte Schweineschnitzel	Gemüse	Schwein 200g	CHF	29.50
Plant - Based - Filet	Gemüse und veganer Kräuterbutter	130g	CHF	27.50
Fischknusperli	Gemüse und Tartarsauce	Egli 6 Stk.	CHF	28.50
Pouletbrust	Gemüse und Kräuterbutter	220g	CHF	29.50
Pouletbrust	Gemüse und Paprikarahmsauce	220g	CHF	29.50

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen: Bonetti-Tagliatelle, Pommes Frites, Röstli-Frites, Süsskartoffel-Pommes oder Butterreis.

Mini Capuns	Rohschinken, Bündnerfleisch, Rahmsauce und Parmesan	CHF	26.50
Mini Capuns Vegi	Gemüse, Rahmsauce und Parmesan	CHF	26.50

RÖSTI TURM

UNSERE TÜRME WERDEN MIT RÖSTI-GALETTEN GESCHICHTET

Eronia	Pouletbrust, Gemüse und Paprikarahmsauce	220g	CHF	34.50
Grisseria	Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce und Gemüse	180g	CHF	32.50
Xerio	Speck, Zwiebeln und Bergkäse		CHF	28.50
Ästenica	Gemüse und Bergkäse / <u>auch vegan möglich</u>		CHF	25.50
Gianusa	mediterranes Gemüse und Black Tigers		CHF	33.50

UNSERE GROSSE SPEISEKARTE IST VON 11:30 UHR BIS 13:30 UHR
UND VON 18:00 UHR BIS 21:00 UHR ERHÄLTlich.

UNSERE KLASSIKER

HAUSGEMACHTE PASTA

AUS DEM HAUSE BONETTI IN BAD RAGAZ

Bonetti Spaghetti	Pesto verde	CHF	22.50
	Pesto rosso	CHF	22.50
	Napoli	CHF	21.50
	All'Arrabbiata	CHF	21.50
	Aglione, olio e peperoncino	CHF	21.50
	Cinque Pi	CHF	22.50
	Bolognese	CHF	23.50
	Carbonara	CHF	23.50
	Amatriciana	CHF	23.50

(Speck, Schinken, rote Zwiebeln, Tomatensauce, Chilli)

SPÄTZLI - DA - MAMMA

ZU ALL UNSEREN SPÄTZLIGERICHTEN REICHEN WIR
UNSEREN HAUSGEMACHTEN APFELMUS UND RÖSTZWIEBELN

Spätzli Central	Speck, Schinken und Bergkäse	CHF	26.50
Bündner Spätzli	Bündnerfleisch, Rohschinken und Bergkäse	CHF	27.50
Vegi Spätzli	Gemüse, Rahmsauce und Bergkäse	CHF	25.50
Portion Apfelmus	hausgemacht	vegan CHF	5.00

UNSERE GROSSE SPEISEKARTE IST VON 11:30 UHR BIS 13:30 UHR
UND VON 18:00 UHR BIS 21:00 UHR ERHÄLTlich.

SALAT - BOWLEN

Alle unsere Bowlen werden mit Gurken, Tomaten, Mais, Peperoni, Rotkraut, Karotten, Weisskabis, Rucola, Blattsalate und saisonalen Früchten ausgarniert.

<u>HAPPY BOWL</u>	Kichererbsen, Chia-Samen, Feigen, Avocado, Baumnüsse und Hüttenkäse	CHF 19.50
<u>SUMMER BOWL</u>	Champignon, Salatkernen, Datteln, Parmesansplitter und Crème Fraîche	CHF 19.50
<u>BONANZA BOWL</u>	Weisse Bohnen, rote Bohnen, Cashewnüsse, Fetakäse, Avocado und Quinoa-Samen	CHF 19.50
<u>TUNA BOWL</u>	Thon, Zwiebeln, Oliven, Eier und in Öl eingelegte Tomaten	CHF 22.50
<u>EIER BOWL</u>	gekochte Eier, Essiggurken, Zwiebeln, Kapernäpfel, Sardellen und Salatkernen	CHF 21.50

ZUSATZ ZU DEN BOWLEN

mit Barbecue-Poulet	CHF 9.50
mit Speck	CHF 5.00
mit Plant-Baset-Filet	CHF 9.50
mit Black Tiger	CHF 11.50

FITNESSTELLER

GEMISCHTER SALATTELLER MIT ...

Cordon Bleu	Schinken und Käse (30min. Wartezeit)	Schwein	300g	CHF 34.50
Schnitzel nature	mit Kräuterbutter	Schwein	180g	CHF 28.50
Panierte Schnitzel		Schwein	200g	CHF 29.50
Pouletbrust	mit Kräuterbutter	Poulet	220g	CHF 29.50
Egli Knusperli	mit Tartare - Sauce	Egli	6 Stk.	CHF 28.50
Plant-Based Filet	mit veganer Kräuterbutter	vegan	130g	CHF 27.50

UNSERE GROSSE SPEISEKARTE IST VON 11:30 UHR BIS 13:30 UHR
 UND VON 18:00 UHR BIS 21:00 UHR ERHÄLTLICH.

SALATKREATIONEN

PINSINI ROMANA

Die Pinsini ist die kleine Schwester von der Pinsa Romana.

Sie ist gesund, vegan und leicht verdaulich.

Die Zutaten sind Reismehl, Sojamehl, qualitatives Weizenmehl, Wasser,

Hefestarter, extra-virgin Olivenöl und Salz.

Alle unsere Pinsini werden lauwarm serviert und sind mit Burrata, Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto (ausser vegan) gefüllt.

PIADINA ROMANA

Die Piadina ist ein dünnes, italienisches Fladenbrot und ist in der Romagna beheimatet. Die Zutaten sind Weizenmehl, Wasser, Natron, extra-virgin Olivenöl und Salz.

Alle unsere Piadina`s werden warm serviert und sind mit Bergkäse und die von Ihnen ausgewählten Zutaten gefüllt.

		<u>PINSINI</u>		<u>PIADINA</u>	
		einzel	mit Salat	einzel	mit Salat
Basic Caprese	Piadina nur Käse	CHF 16.50	CHF 26.50	CHF 11.50	CHF 21.50
Prosciutto	Gourmet Schinken	CHF 19.50	CHF 29.50	CHF 14.50	CHF 24.50
Salame	Salami	CHF 19.50	CHF 29.50	CHF 14.50	CHF 24.50
Parma	Rohschinken	CHF 21.50	CHF 31.50	CHF 16.50	CHF 26.50
Vegan	Piadina nur Käse	CHF 18.50	CHF 28.50	CHF 12.50	CHF 22.50

SALATTELLER

	einfach	garniert
Wurst-Käsesalat	CHF 18.50	CHF 21.50
Wurstsalat	CHF 17.50	CHF 20.50
Käsesalat	CHF 17.50	CHF 20.50

UNSERE GROSSE SPEISEKARTE IST VON 11:30 UHR BIS 13:30 UHR
UND VON 18:00 UHR BIS 21:00 UHR ERHÄLTlich.

PINSA ROMANA

ALLE UNSERE PINSAS (AUSSER VEGAN) SIND MIT TOMATENSAUCE,
MOZZARELLA, RUCOLA UND BASILIKUM-PESTO BELEGT.

Margherita		CHF 19.50
Prosciutto	Gourmetschinken	CHF 23.50
Prosciutto e funghi	Gourmetschinken und Champignons	CHF 24.50
Funghi	Champignons	CHF 22.50
Salame	Salami	CHF 23.50
Parma	Rohschinken und Mascarpone	CHF 26.50
Vegi	Gemüse	CHF 22.50
Vegan	veganer Käse und Gemüse	CHF 23.50
Hawaii	Gourmetschinken und Ananas	CHF 24.50
Vesuv	Speck und Zwiebeln	CHF 24.50
Tonno e cipolla	Thon und Zwiebeln	CHF 24.50
Calabrese	Sardellen, Kapernäpfel, Oliven und Knoblauch	CHF 23.50
Extras:	Salami und Schinken	CHF 6.50
	Champignon, Mascarpone, Ananas, Oliven und Gemüse	CHF 4.50
	Rohschinken, Thon und Speck	CHF 8.50
	alles Andere	CHF 2.50



UNSERE PINSAKARTE IST VON 11:30 UHR BIS 22:00 UHR ERHÄLTLICH.

GLACEKARTE

KLASSIKER

Coupe Dänemark	Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	CHF 14.50
Coupe Alexander	Caramel- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Lotuskeks, Rahmtäfelchen und Rahm	CHF 14.50
Coupe Träumli	Kaffee- und Vanilleglace mit Baileys und Rahm	CHF 14.50
Meringue	Meringues mit Rahm	CHF 11.50
Meringue Glace	Vanille- und Erdbeerglace mit Meringues und Rahm	CHF 14.50
Gerührter Eiskaffee	Kaffeeglace mit Espresso, Rahm und ein kleiner Schuss Kirsch	CHF 14.50
Affogato al caffè	Vanilleglace mit einem warmen Espresso	CHF 09.00
Sorbet Aperol - Spritz	Zitronensorbet mit Aperol - Spritz	CHF 12.50
Sorbet Colonel	Zitronensorbet mit Vodka	CHF 12.50

GLACESORTEN

Vanille, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Caramel, Fior di Latte, Puffo

SORBETSORTEN

Limone

pro Kugel	CHF 4.50
mit Rahm	CHF 2.00
mit Schuss	CHF 6.00

Vodka weiss / Baileys / Prosecco / Campari



Coupe Dänemark



Coupe Alexander



Coupe Träumli



Affogato al caffè

GLACEKARTE

CENTRAL SPECIALS

Central Raffaello	Fior di Latte- Glace, Kokosnussstreusel, Mandelsplitter, Raffaello, weisse Schokoladensauce und Rahm	CHF 15.50
Central Ferrero Rocher	Schokoladen-, Fior di Latte- Glace, Haselnuss-Krokant, Ferrero Rocher, Schokoladensauce und Rahm	CHF 15.50
Central Daim	Fior di Latte-, Caramel- Glace, Caramelsauce, Schokostreusel, Daim und Rahm	CHF 15.50

FÜR UNSERE KLEINEN GLACE-LIEBHABER

Puffolino	Puffo- Glace mit Marshmallows und Rahm	CHF 7.50
Pingolino	Schokoladen- Glace mit Lolli und Rahm	CHF 7.50
Bambino	Vanille- Glace mit Smarties und Rahm	CHF 7.50



Vanille



Schokolade



Erdbeere



Caramel



Kaffeeglace



Fior di Latte



Puffo

WEINKARTE DES HAUSES

OFFENAUSSCHANK

PROSECCO

	10CL	75CL
Contessa Giulia, Venetien	CHF 9.50	CHF 69.50

WEISSWEIN

	10CL	50CL
Pescador, Merlot und Chasselas, Tessin	CHF 6.50	CHF 31.50
Fläscher Riesling Sylvaner, Heinz Kunz	CHF 7.50	CHF 36.50
gespritzter Weisswein (süss oder sauer / 30cl)		CHF 12.50

ROTWEIN

	10CL	50CL
PatioVino, Primitivo, Ampulien	CHF 7.50	CHF 36.50
PatioVino, Nero d'Avola, Sizilien	CHF 7.50	CHF 36.50
Il Picchio Rosso, Merlot, Tessin	CHF 6.50	CHF 31.50



UNSER HAUS-EIGENER- LIEBLING

PINOT NOIR CLASSIC

10CL CHF 8.50

75CL CHF 61.50

Thomas Marugg, Fläsch

- Rebsorten:** Pinot Noir
Farbe: Mittleres Rubinrot
Aroma: Reine und intensive Fruchtnote von Kirsch und Himbeere.
Gaumen: Angenehmer Tanninstruktur mit ehrlicher und sortentypischer Pinot Noir.

FEDERWEISS

10CL CHF 8.50

75CL CHF 61.50

Thomas Marugg, Fläsch

- Rebsorten:** Federweiss, Pinot Noir
Farbe: Helles Lachsrot
Aroma: Frischfruchtige Aromen von Bergamotte, Melone und Kirsche.
Gaumen: Frisch und spritzig



WEINKARTE

WEISSWEINFLASCHE

75 CL

MOMA RUBICONE BIANCO IGT, EMILIA-ROMAGNA

CHF 61.50

- Rebsorten:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano
Aroma: In der Nase ausgeprägt fruchtig mit dominanten Birnen- und Apfelnote.
Gaumen: Eine harmonische, würzige und abgerundete Geschmacksfülle, die in einem elegant beschwingten Finale ausklingt.

PINOT GRIS AOC GR 2018 THOMAS MARUGG

CHF 62.50

- Rebsorten:** Pinot Gris
Aroma: Goldgelb mit grünen Reflexen, schmelzige Fruchtkomponenten.
Gaumen: Ein Wein mit viel Fülle und Kraft.

ROSÉ

75CL

SCHILLER AOC GR 2018

CHF 54.50

- Rebsorten:** Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris
Aroma: Helles Granatrot, intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten.
Gaumen: Der « Schiller » wird kühl getrunken und eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchertem Fleisch.



WEINKARTE

ROTWEINFLASCHEN

75 CL

MOMA RUBICONE ROSSO IGT, EMILIA-ROMAGNA

CHF 64.50

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Aroma: Eine sehr intensive und fruchtige Nase, die an Wald- und Himbeeren sowie an Kräuter erinnert.

Gaumen: Ein runder, weicher Auftakt und ein samtiger Geschmack mit einer dezenten Holzaromatik. Ein Wein der zum Nachtrinken verleitet.

VALPOLICELLA CLASSICO DOP RIPASSO SUPERIORE

CAPITEL DELLA CROSARA

CHF 62.50

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Aroma: Duftet in der Nase nach getrockneten, reifen, roten Früchten, Kräutern und Vanille.

Gaumen: Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.

BARBERA D'ASTI DOCG « LA LIPPA »

CHF 63.50

Rebsorten: Barbera

Aroma: Intensiver, rotbeerig-fruchtiger Duft.

Gaumen: Am Gaumen saftig, sehr frisch und schöne Fülle – die tolle Fruchtigkeit Betört und macht Lust auf den nächsten Schluck.

FLÄSCHER SCHOLLE ASSEMBLAGE HEINZ KUNZ

CHF 89.50

Rebsorten: Blauburgunder und Cabernet Dorsa, farbintensive und vollmundig.

Aroma: Üppige Beerendaromatik, gereift im Barrique-Fass.

Gaumen: Harmonisch, verbunden mit weichen Tanninen.

BRITTIS AOC GR (BARRIQUE) THOMAS MARUGG

CHF 89.50

Rebsorten: Pinot Noir und Diolinoir

Aroma: Dunkles Rubinrot, verführerische Fruchtaroma von Kirschen, schwarzen Beeren und Steinobst. Würzig, pfefferige Aromen gepaart mit harmonischen Barriquenoten und reifen Tanninen.

Gaumen: Ein kraftvoller Wein, der herrlich zu asiatischen Speisen, hellem Fleisch und Käse passt.



GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

IN FLASCHEN

Lurisia ohne Gas / mit Gas	33cl	CHF 5.50
Lurisia ohne Gas / mit Gas	75cl	CHF 9.50
Coca Cola / Cola Zero / Rivella rot, blau / Shorley	33cl	CHF 5.50
Fanta / Sprite / FuseTea Lemon, Peach	33cl	CHF 5.50
Three Cents Tonic oder Lemon	20cl	CHF 5.00
Hahnenwasser	30cl	CHF 3.50
	50cl	CHF 4.50
Sirup	30cl	CHF 3.50
	50cl	CHF 4.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee		CHF 5.00
Espresso		CHF 5.00
Doppelter Espresso		CHF 7.50
Milchkaffee		CHF 5.00
Cappuccino		CHF 5.50
Latte Macchiato		CHF 6.50
Ovomaltine / Schocki		CHF 5.00
Punch	diverse Sorten	CHF 5.00
Tee in Beutel	diverse Sorten	CHF 4.50
Tee lose	diverse Sorten	CHF 6.50
Schocki Melange		CHF 7.50

WARMES MIT SCHUSS

Coretto Grappa / Vecchia		CHF 7.50
Kaffee Luz / Fertig (Zwetschgen, Chrüter, Obstler)		CHF 7.50
Kaffi-Baileys /Amaretto mit Schlagrahm		CHF 9.50
Tee Rum		CHF 7.50

BESONDERES FÜR GENIESSER

		<u>2CL</u>
Grappa Amarone / Brunello / Moscato	41%	CHF 9.50
Vieille Prune (alti Zwetschge)	40%	CHF 9.50
Vieille Romagna	38%	CHF 9.50
Marc / Gonzengüggs	41%	CHF 9.50
Williams	40%	CHF 9.50
Grand Marnier / Calvados / Cointreau	40%	CHF 9.50
Cognac Remy Martin (V.S.O.P.)	40%	CHF 9.50

GETRÄNKE

BIER OFFEN / FLASCHEN

Moretti Lady	Lager	20cl	CHF 5.00
Moretti Stange	Lager	30cl	CHF 6.00
Moretti Kübel	Lager	50cl	CHF 7.00
Moretti Sale di Mare		33cl	CHF 6.50
Heineken		33cl	CHF 6.50
Calanda Flasche Bier		58cl	CHF 7.50
Calanda Edelbräu		33cl	CHF 6.50
Calanda alkoholfrei 0.0%		33cl	CHF 5.50
Erdinger Weissbier		50cl	CHF 7.50
Erdinger alkoholfrei		50cl	CHF 7.50
Erdinger Weissb. Dunkel		50cl	CHF 7.50
Most Möhl	trüb mit und ohne Alkohol	50cl	CHF 7.50

APERITIF UND LIKÖR

Martini	15%	4cl	CHF 8.50
Cynar	16%	4cl	CHF 8.50
Campari	23%	4cl	CHF 8.50
Appenzeller	29%	4cl	CHF 8.50
Amaretto	25%	4cl	CHF 8.50
Ramazotti	25%	4cl	CHF 8.50
Averna	25%	4cl	CHF 8.50
Braulio	25%	4cl	CHF 8.50
Baileys	17%	4cl	CHF 8.50

WHISKY / RUM / GIN

Jameson	Irish Whiskey	40%	4cl	CHF 11.00
Jack Daniels	Tennessee Whiskey	40%	4cl	CHF 12.00
Chivas Regal	Scotch Whisky	40%	4cl	CHF 14.50
Havanna Club	Rum	40%	4cl	CHF 9.50
Gin Bombay	Gin	40%	4cl	CHF 9.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN,
DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN
AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN
AUF ANFRAGE GERNE!

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt

- * Poulet aus der Schweiz
- * Schwein aus der Schweiz
- * Fisch aus Neuseeland und Vietnam

www.centralragaz.ch

phone: 081 302 26 26

mail: reservation@centralragaz.ch

WLAN - Passwort:

unter Central_Guest
Central7310



HIER SEIN IST HERRLICH!

Ihr Central-Team 