

SPEISEKARTE

Unsere Küche verbindet Tradition
mit unserer eigenen Handschrift.
Frisch gekocht. Ehrlich serviert. Mit Herz.

Wir möchten Sie mit einheimischen
und italienischen Spezialitäten
aus unserer vielseitigen Küche verwöhnen.

Ob auf unserer Sonnenterrasse,
im Restaurant oder im gemütlichen Stübli -
geniessen Sie unsere Gerichte
in der besonderen Atmosphäre des Central.

Unsere Küche servieren wir zu folgenden Zeiten:

11.30 Uhr - 13.30 Uhr

18.00 Uhr - 21.00 Uhr

Pinsa durchgehend erhältlich.



VORSPEISEN

RAGAZER CAPUNS HAUSGEMACHT (30 min)	1 Stück	19.50
Speck, Schinken-Teig im Reisblatt, Tomatensauce & Rucola		
CAPUNS HAUSGEMACHT (30 min)	1 Stück	19.50
Bündnerfleisch & Rohschinken		
VEGI CAPUNS HAUSGEMACHT (30 min)	1 Stück	19.50
Gemüse		
RINDSTARTAR	70 g	19.50
Grossmutter Art		
BÜNDNER GERSTENSUPPE		17.50
Bündnerfleisch & Rohschinken (vegetarisch erhältlich: 14.50)		
INGWER-CURRYSUPPE		15.50
Bananen-Chips		
CAPRESE SALAT		15.50
Tomaten, Burrata & Rucola		
GEMISCHTER SALAT		12.50
Italienische oder französische Sauce		
GRÜNER SALAT		9.50
Italienische oder französische Sauce		
KNOBLAUCHBROT		9.50
PINSABROT		7.50

PINSA CROSTINIS

DELLA CASA	Tomaten, rote Zwiebeln & Parmesan-Splitter	16.50
PARMA	Melone, Mascarpone & Rohschinken	21.50
AMORE	Burrata & Rohschinken	21.50
SALMONE	Lachs & Kapern	21.50
TONNO	Thon & Zwiebeln	19.50
CAPRESE	Tomaten & Burrata	19.50
AL VERDE	Hüttenkäse & Avocado	17.50
OLIVE	Oliven & Feta	17.50
FUNGHI	Champignons & Crème Fraîche	16.50

SALATTELLER

SALATTELLER MIT EI	21.50
Italienische oder französische Sauce	
WURST – KÄSE SALAT GARNIERT	23.50
Italienische oder französische Sauce	
WURST – KÄSE SALAT EINFACH	19.50
Italienische oder französische Sauce	

SALAT BOWLEN

Frische Rohkost, saisonale Blattsalate und Früchte runden unsere Bowlen harmonisch ab.

HAPPY BOWL	23.50
Kichererbsen, Chia-Samen, Feigen, Avocado, Baumnüsse & Hüttenkäse	
TUNA BOWL	26.50
Thon, Zwiebeln, Oliven, Eier & in Öl eingelegte Tomaten	
EIER BOWL	25.50
gekochte Eier, Essiggurken, Zwiebeln, Kapernäpfel, Sardellen & Salatkernen	
SUMMER BOWL	23.50
Champignons, Salatkernen, Avocado, Parmesan-Splitter & Crème Fraîche	
BONANZA BOWL	23.50
Weisse Bohnen, rote Bohnen, Cashewnüsse, Fetakäse, Avocado & Quinoa-Samen	

ZUSATZ ZU DEN BOWLEN

Black Tiger Garnelen	11.50
Barbecue-Poulet	9.50
Plant Based Filet	8.50
Speck	5.00

TRADITIONELLE SPEISEN

POULETBRUST	220 g	31.50
Gemüse & Paprikarahmsauce		
CORDON BLEU	Schwein 300 g	34.50
Gemüse		
POULETBRUST	220 g	31.50
Gemüse & Kräuterbutter		
RAHMSCHNITZEL	Schwein 180 g	29.50
Gemüse		
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL	Schwein 200 g	29.50
Gemüse		
PLANT BASED FILET	vegan 130 g	29.50
veganes Filet & Kräuterbutter		
FISCHKNUSPERLI	Egli 6 Stk.	28.50
Gemüse & Tartarsauce		

Beilagen: Bonetti-Tagliatelle, Butterreis, Pommes Frites, Rösti-Frites,
Süsskartoffel-Pommes & Fitnessteller

RAGAZER CAPUNS HAUSGEMACHT (30 min)	2 Stück	26.50	3 Stück	31.50
Speck, Schinken-Teig im Reisblatt, Tomatensauce & Rucola				
CAPUNS HAUSGEMACHT (30 min)	2 Stück	26.50	3 Stück	31.50
Bündnerfleisch & Rohschinken				
VEGI CAPUNS HAUSGEMACHT (30 min)	2 Stück	26.50	3 Stück	31.50
Gemüse				

RÖSTI TURM

ERONIA	34.50
Pouletbrust, Gemüse & Paprikarahmsauce	
GIANUSA	34.50
Gemüse & Black Tigers	
GRISSERIA	32.50
Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce & Gemüse	
XERIO	28.50
Speck, Zwiebeln & Bergkäse	
ÄSTENICA	25.50
Gemüse & Bergkäse / auch vegan erhältlich	

HAUSGEMACHTE PASTA

Aus dem Hause Bonetti in Bad Ragaz – hausgemachte Spaghetti , serviert mit frischen Zutaten,
Rucola & Parmesansplittern.

AMATRICIANA	23.50
Speck, Schinken, rote Zwiebeln, Tomatensauce & Chili	
PESTO ROSSO MIT BLACK TIGERS	32.50
AL SALMONE	31.50
Rahmsauce, Cherry Tomaten & geräucherter Lachs	
BOLOGNESE	23.50
CARBONARA	23.50
PESTO VERDE	22.50
CINQUE PI	22.50
Tomatensauce, Parmesan, Petersilie, Rahm & Pfeffer	
NAPOLI	21.50
ALL´ARRABBIATA sehr scharf	21.50
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	21.50

SPÄTZLI DA MAMMA

Hausgemachte Spätzli, serviert in Rahmsauce mit Bergkäse, dazu Apfelmus und Röstzwiebeln.

SPÄTZLI CENTRAL	26.50
Speck & Schinken	
BÜNDNER SPÄTZLI	28.50
Bündnerfleisch & Rohschinken	
VEGI SPÄTZLI	25.50
Gemüse	

KINDERTELLER

Kinder bis 10 Jahre

SCHNITZEL POMMES	14.50
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES	14.50
SPAGHETTI BOLOGNESE	13.50
PINSA MARGHERITA	12.50
SPAGHETTI NAPOLI	12.50

PINSA ROMANA

Alle unsere Pinsa's sind mit Tomatensauce, Mozzarella,
Rucola und Basilikum-Pesto belegt.

VESUV	24.50
Speck & Zwiebeln	
SALMONE	26.50
Lachsstreifen, Kapern & Zwiebeln	
PARMA	26.50
Rohschinken & Mascarpone	
TONNO E CIPOLLA	25.50
Thon & Zwiebeln	
PROSCIUTTO E FUNGHI	24.50
Gourmetschinken & Champignons	
HAWAII	24.50
Gourmetschinken & Ananas	
PROSCIUTTO	23.50
Gourmetschinken	
SALAME	23.50
Salami	
VEGAN	23.50
Gemüse & veganer Käse	
CALABRESE	23.50
Sardellen, Kapern, Oliven & Knoblauch	
FUNGHI	22.50
Champignons	
VEGI	22.50
Gemüse	
MARGHERITA	19.50
Mozzarella, Rucola & Basilikum-Pesto	

EXTRAS:

Lachs, Rohschinken, Thon & Speck	8.50
Salami & Gourmetschinken	6.50
Champignons, Mascarpone, Ananas, Oliven & Gemüse	4.50
Alles andere	2.50



EISKARTE

KLASSIKER

AFFOGATO AL CAFFÈ	10.50
Vanilleeis mit Espresso	
ROMANOFF	15.50
Vanilleeis, Erdbeeren & Rahm (nur im Sommer erhältlich)	
MERINGUE GLACE	14.50
Vanilleeis, Erdbeereis, Meringue & Rahm	
GERÜHRTER EISKAFFEE	14.50
Kaffeeis, Kirsch, Espresso & Rahm	
DÄNEMARK	14.50
Vanilleeis, Schokoladensauce & Rahm	
BANANEN-SPLIT	14.50
Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce & Rahm (nur im Sommer erhältlich)	
ALEXANDER	14.50
Cameleis, Vanilleeis, Caramelsauce, Lotuskeks, Rahmtäfel & Rahm	
TRÄUMLI	14.50
Kaffeeis, Vanilleeis, Baileys & Rahm	
SORBET APEROL	12.50
Zitronensorbet mit Aperol	
SORBET COLONEL	12.50
Zitronensorbet mit Vodka	
MERINGUE	11.50
Rahm	
FRAPPÉ	10.50
diverse Sorten	

GLACESORTEN

Vanille, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Caramel & Fior di Latte

Pro Kugel	4.50
Schuss Vodka weiss / Baileys / Prosecco / Campari	6.00
Rahm	2.00

CENTRAL COUPE

RAFFAELLO 15.50
Fior di Latte, Kokosnussstreusel, Mandelsplitter, Raffaello,
weisse Schokoladensauce & Rahm

FERRERO ROCHER 15.50
Schokoladeneis, Fior di Latte, Haselnusskrokant,
Schokoladensauce & Rahm

DAIM 15.50
Fior di Latte, Caramelleis, Caramelsauce, Daim,
Schokoladenstreusel & Rahm

FÜR UNSERE KLEINEN GLACE-LIEBHABER

PINGOLINO 8.50
Schokoladeneis, Lolli & Rahm

BAMBINO 8.50
Vanilleeis, Smarties & Rahm





GETRÄNKEKARTE



COCKTAILS MIT ALKOHOL

SIR COLLINS	14.50
4 cl Gin, Three Cents Mandarin & Bergamot Soda	
GIN TONIC	14.50
4 cl Gin & Three Cents Dry Tonic	
ULTIMATE VODKA TONIC	14.50
4 cl Vodka & Three Cents Dry Tonic	
BIANCO COOLER	14.50
4 cl Martini Bianco & Three Cents Lemon Tonic	
FIZZY COLADA	14.50
4 cl Rum, Kokos Likör, Limettensaft & Three Cents Pineapple Soda	
CARIBBEAN MULE	14.50
4 cl Rum & Three Cents Ginger Beer	
CHERRY TAI	14.50
4 cl Rum, Prosecco & Three Cents Cherry Soda	
REAL PALOMA	14.50
4 cl Tequila & Three Cents Pink Grapefruit Soda	
LILLET PINK BERRY	14.50
4 cl Lillet Rosè & Wild Berry Tonic	
LIMONCELLO SPRITZ	12.50
4 cl Limoncello, Prosecco & Mineral	
APEROL SPRITZ	12.50
4 cl Aperol, 10 cl Prosecco & Mineral	
HUGO	12.50
10 cl Prosecco, Mineral & Holundersirup	
GESPRITZER WEISSWEIN	12.50
süss (Sprite) & sauer (Mineral)	
PROSECCO	9.50
10 cl Prosecco	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

HAUSGEMACHTER ICE TEA	7.50
3 dl Zitronen Ice Tea, Zitrone, Erdbeeren & Pfefferminze	
GIN LEMON TONIC	11.50
4cl Gin alkoholfrei, Pfefferminze, Beerenmix & Three Cents Lemon Tonic	
LIMONZERO SPRITZ	11.50
4cl LimonZero, Mineral, Three Cents Dry Tonic & Zitrone	
APEROLZERO SPRITZ	11.50
Orange Spritz, Three Cents Dry Tonic, Mineral & Orange	
ARANCIATA ROSSA	7.50
Lurisia Aranciata Rossa, Orange & Pfefferminze	
ARANCIATA CLASSICA	7.50
Lurisia Aranciata, Orange & Pfefferminze	
CHINOTTO	7.50
Lurisia Chinotto, Orange & Pfefferminze	
GAZZOSA LIMONE	7.50
Lurisia Gazzosa, Zitrone & Pfefferminze	



KALTE GETRÄNKE

COCA-COLA	33 cl	5.50	THREE CENTS	20 cl	5.00
COCA-COLA ZERO	33 cl	5.50	Mandarin & Bergamot Soda		
FANTA	33 cl	5.50	Dry Tonic		
SPRITE	33 cl	5.50	Lemon Tonic		
SHORLEY	33 cl	5.50	Pink Grapefruit Soda		
RIVELLA	33 cl	5.50	Cherry Soda		
Rot & Blau			Ginger Beer		
FUSETEA	33 cl	5.50	ORANGENSAFT	30 cl	7.00
Zitrone			SIRUP	30 cl	3.50
FUSETEA	33 cl	5.50		50 cl	4.50
Pfirsich			HAHNENWASSER	30 cl	3.50
LURISIA MINERALWASSER	75 cl	9.50		50 cl	4.50
Mit Gas & ohne Gas				100 cl	5.50
	33 cl	5.50			



WARME GETRÄNKE

Kaffee	5.00	Schoki Melange	7.50
Espresso	5.00	Tee Beutel	5.00
Doppelter Espresso	7.50	Tee lose	6.00
Milchkaffee	5.00	Tee Rum	7.50
Cappuccino	5.50	Coretto Grappa	7.50
Latte Macchiato	6.50	Kaffee Luz & Fertig	7.50
Ovomaltine & Schoki	5.00	Kaffee Baileys & Amaretto	9.50

BIER

Moretti Stange Lager	30 cl	6.00	Calanda Flasche Bier	58 cl	7.50
Moretti Kübel Lager	50 cl	7.00	Calanda Edelbräu	33 cl	6.50
Most Möhl trüb mit & ohne Alkohol	50 cl	7.50	Calanda alkoholfrei 0.0%	33 cl	5.50
			Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
			Erdinger Weissb. dunkel	50 cl	7.50
			Erdinger alkoholfrei	50 cl	7.50

APERITIF UND LIKÖR

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

WHISKY / RUM / GIN

Jack Daniels Tennessee Whiskey	40 % 4 cl	12.00	Havanna Club Rum	40 % 4 cl	9.50
Chivas Regal Scotch Whiskey	40 % 4 cl	14.50	Gin Bombay Gin	40 % 4 cl	9.50

DIGESTIF

Grappa Amarone, Brunello & Moscato	41 % 2 cl	9.50	Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40 % 2 cl	9.50
Vieille Prune	40 % 2 cl	9.50	Grand Marnier	40 % 2 cl	9.50
Marc	41 % 2 cl	9.50	Cointreau	40 % 2 cl	9.50
Williams	40 % 2 cl	9.50	Calvados	40 % 2 cl	9.50



WEINKARTE DES HAUSES



OFFENAUSSCHANK

PROSECCO	10 cl	9.50	75 cl	69.50
Contessa Giulia, Venetien				
WEISSWEIN	10 cl	7.50	50 cl	36.50
Fläscher Riesling Sylvaner, Heinz Kunz				
ROTWEIN	10 cl	7.50	50 cl	36.50
PatioVino, Primitivo, Ampulien				
ROTWEIN	10 cl	7.50	50 cl	36.50
PatioVino, Nero d'Avola, Sizilien				
ROTWEIN	10 cl	6.50	50 cl	31.50
Il Picchio Rosso, Merlot, Tessin				
WEISSWEIN	10 cl	6.50	50 cl	31.50
Pescador, Merlot & Chasselas, Tessin				

UNSER HAUSEIGENER LIEBLING

PINOT NOIR CLASSIC	10 cl	8.50	75 cl	61.50
Thomas Marugg, Fläsch				
Rebsorten:	Pinot Noir			
Farbe:	Mittleres Rubinrot			
Aromen:	Reine und intensive Fruchtnote von Kirsch und Himbeere.			
Gaumen:	Angenehme Tanninstruktur mit ehrlicher und sorten-typischer Pinot Noir.			
FEDERWEISS	10 cl	8.50	75 cl	61.50
Thomas Marugg, Fläsch				
Rebsorten:	Federweiss, Pinot Noir			
Farbe:	Helles Lachsrot			
Aromen:	Frischfruchtige Aromen von Bergamotte, Melone und Kirsche.			
Gaumen:	Fruchtig, elegant, und sommerlich leicht.			

WEISSWEINE

PINOT GRIS AOC GR THOMAS MARUGG

75 cl 62.50

Rebsorten: Pinot Gris

Aromen: Goldgelb mit grünen Reflexen, schmelzige Fruchtkomponenten.

Gaumen: Ein Wein mit viel Fülle und Kraft.

MOMA RUBICONE BIANCO IGT, EMILIA-ROMAGNA

75 cl 61.50

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano

Aromen: In der Nase ausgeprägt fruchtig mit dominanter Birnen- und Apfelnote.

Gaumen: Eine harmonische, würzige und abgerundete Geschmacksfülle, die in einem elegant beschwingten Finale ausklingt.

ROSÉ

SCHILLER AOC GR

75 cl 54.50

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris

Aromen: 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.

ROTWEINE

FLÄSCHER SCHOLLE ASSEMBLAGE HEINZ KUNZ

75 cl 89.50

- Rebsorten: Blauburgunder und Cabernet Dorsa
- Aromen: Farbintensive und vollmundig, Üppige Beerenaromatik, gereift im Barrique-Fass.
- Gaumen: Harmonisch, verbunden mit weichen Tanninen.

BRITTIS AOC GR (BARRIQUE) THOMAS MARUGG

75 cl 89.50

- Rebsorten: Pinot Noir und Diolinoir
- Aromen: 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.

MOMA RUBICONE ROSSO IGT, EMILIA-ROMAGNA

75 cl 64.50

- Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Aromen: 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.

BARBERA D'ASTI DOCG « LA LIPPA »

75 cl 63.50

- Rebsorten: Barbera
- Aromen: Intensiver, rotbeerig-fruchtiger Duft.
- Gaumen: Am Gaumen saftig, sehr frisch und schöne Fülle – die tolle Fruchtigkeit betört und macht Lust auf den nächsten Schluck.

VALPOLICELLA CLASSICO DOP RIPASSO SUPERIORE

75 cl 62.50

- Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
- Aromen: Duftet in der Nase nach getrockneten, reifen, roten Früchten, Kräutern und Vanille.
- Gaumen: Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Be-erigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.