



RESTAURANT CENTRUM 68

Herzlich Willkommen

Deklaration :

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Schweiz

Brot : *Frisch vom Pizzateig*

Fleischherkunft vom CH :

Kalb, Schwein, Poulet Flügel, Wurstwaren

Fleischherkunft Ausland :

Rind Ir/Aus/Br

Poulet Ch/Eu/De

Fischherkunft :

Gamberoni Vn

Egli Filet Eu/Ch

Calamari Chine



Seezunge Nl

Meeresfrüchten Fr

Allergien :

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Serviceteam auf Anfrage gerne

Ihre Gastgeber Bruno und Ganimete Sejdiu





INSALATA

<i>Insalata Verde</i> <i>Grüner Salat</i>	Fr. 9.50
<i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 11.50
<i>Insalata di Pomodori</i> <i>Tomatensalat</i>	Fr. 10.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	Fr. 15.50
<i>Insalata Caprese</i> <i>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	Fr. 15.50



ANTIPASTI

<i>Cocktail di Gamberetti</i> <i>Crevettencocktail</i>	Fr. 18.50
<i>Carpaccio di Filetto di Manzo</i> <i>Feingeschnittetes rohes Rindsfliler mit Rucola und Parmesan</i>	Fr. 28.50

ZUPPA

<i>Zuppa Stracciatella</i> <i>Klassische italienische Bouillon mit Ei</i>	Fr. 11.50
<i>Brodo di Midollo</i> <i>Bouillon mit Mark</i>	Fr. 13.50
<i>Zuppa Pavese</i> <i>Bouillon mit Ei, Toast und Parmesan</i>	Fr. 11.50
<i>Minestrone</i> <i>Gemüsesuppe</i>	Fr. 13.50

Preise inkl. 8.1% MWST



PIZZA

Margherita <i>Tomaten, Mozzarella</i>	Fr. 17.50
Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	Fr. 20.50
Napoli <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven Kapern</i>	Fr. 21.50
Funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze</i>	Fr. 20.50
Gorgonzola <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	Fr. 21.00
Hawaii <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	Fr. 22.50
Tonno <i>Tomaten, Mozzarella, Thon und Zwiebel</i>	Fr. 22.50
Siciliana <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	Fr. 22.50
Diavola <i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Scharfer Salami</i>	Fr. 23.50
Calzone <i>Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Eier, Schinken, Pilzen</i>	Fr. 22.50
Capricciosa <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven</i>	Fr. 23.50
Quattro Stagioni <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprikaschoten</i>	Fr. 23.50
Della Casa <i>Tomaten, Mozzarella, Poulet, Champignons</i>	Fr. 24.50
Calabrese <i>Tomaten, Mozzarella, Scharfer Salami, Peperoni, Artischocken</i>	Fr. 23.50
Bella Italia <i>Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	Fr. 25.50
Centrum 68 <i>Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Basilikum</i>	Fr. 26.50
Pescatore <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	Fr. 25.50
Gamberoni <i>Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten</i>	Fr. 36.50

PASTA

Spaghetti Napoli Tomatensauce	Fr. 20.50
Spaghetti Bolognese Mit Hackfleisch	Fr. 22.50
Spaghetti Carbonara Mit Ei, Rahm, Speck	Fr. 23.50
Spaghetti Pesto Basilikum und Knoblauch	Fr. 22.50
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Mit Knoblauchöl und scharfer Paprikaschote	Fr. 21.50
Spaghetti Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten	Fr. 27.50
<hr/>	
Penne all'arrabiata	Fr. 20.50
Penne Calvados Mit Speck, Zwiebeln, Steinpilzen, Peperoncino, flambiert mit Calvados, an Rosé Sauce	Fr. 24.50
Papardelle alla Boscaiola Breitbandnudeln mit Steinpilzen und frischen Kräutern an Rahmsauce	Fr. 25.50
<hr/>	
Gnocchi Centrum 68 Mit Erbsen, Schinken und Rahm	Fr. 21.50
Cannelloni Cannelloni im Ofen überbacken	Fr. 22.50
Lasagne Lasagne im Ofen überbacken	Fr. 23.50
Tris di pasta Gemischte Teigwaren	Fr. 27.50
<hr/>	
Tortelloni Alla Napoletana Tomatensauce	Fr. 20.50
Tortelloni Al Pesto Basilikum und Knoblauch	Fr. 22.50
Tortelloni Alla Panna Mit Rahm	Fr. 22.50
Tortelloni Al Centrum 68 Mit Erbsen, Schinken, Rahm	Fr. 22.50



RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini <i>Mit Steinpilzen</i>	Fr. 26.50
Risotto alla Giardiniera <i>Mit frischem Gemüse</i>	Fr. 25.50
Risotto Marinara <i>Mit Meeresfrüchten</i>	Fr. 27.50

CARNI - FLEISCHGERICHTE

Involtini al Gorgonzola <i>Kalbs-Rouladen an Gorgonzolasauce</i>	Fr. 41.50
Involtini al Vino Bianco <i>Kalbs-Rouladen an Weissweinsauce</i>	Fr. 41.50
Scaloppine alla Porcini <i>Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce</i>	Fr. 41.50
Scaloppine alla Panna <i>Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce</i>	Fr. 41.50
Saltinbocca alla Romana <i>Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei</i>	Fr. 42.50
Piccata alla Milanese <i>Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gewendet, in Butter gebraten</i>	Fr. 42.50
Scaloppine alla Valdostana <i>Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella, gratiniert</i>	Fr. 42.50
Cordon Bleu <i>Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse</i>	Fr. 42.50
Sminuzzato alla Zurichese <i>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</i>	Fr. 41.50
Fegato alla Veneziana <i>Kalbsleber an Zwiebelsauce</i>	Fr. 40.50
Controfiletto ai Peperoni <i>Rindsentrecôte an Peperonitomatensauce</i>	Fr. 43.50

Inklusive eine Beilage : (Risotto, Gemüse, Polenta, Pommes Frites, Tagliatelle, Butterreis)
Jede weitere Beilage 6.50 Fr.



CARNE ALLA GRIGLIA

Finissima di Vitello Kalbs-Paillard	Fr. 42.50
Filetto di Manzo Rindsfilet	Fr. 49.50
Controfiletto Rindsentrecôte	Fr. 44.50
Costata alla Fiorentina (350g.) Rinds T-Bone-Steak	Fr. 51.50

PESCE

Filetto Presico al Limone Egfilets an Zitronensauce	Fr. 39.50
Sogliola alla Veronelli Seezungenfilet mit Crevetten und Champignons an Tomatenrahmsauce	Fr. 46.50
Calamari Centrum 68 Tintenfisch nach Art des Hauses	Fr. 34.50
Gamberoni alla Pizzaiola Riesencrevetten mit Sardellen und Kapern an Tomatensauce	Fr. 49.50
Gamberoni al Pernod Riesencrevetten an Pernodsauce	Fr. 49.50

PESCE ALLA GRIGLIA

Gamberoni Riesencrevetten	Fr. 49.50
Sogliola Seezunge	Fr. 46.50

Inklusive eine Beilage : (Risotto, Gemüse, Polenta, Pommes Frites, Tagliatelle, Butterreis)
Jede weiter Beilage 6.50 Fr.

DESSERT

Tiramisù <i>Nach Hausrezept</i>	Fr. 11.50
Fichi al Porto <i>Feigen an Portwein</i>	Fr. 10.50
Crema Caramellata <i>Caramelköppli</i>	Fr. 8.50
Panna Cotta	Fr. 12.50

Per i Bambini – Kindermenüs

Scaloppina Impanata con Patatine Fritte <i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	Fr. 20.50
Spaghetti a Scelta <i>Spaghetti nach Wahl</i>	Fr. 16.50
Pizza Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	Fr. 16.50
Porzione Patatine Fritte <i>Portion Pommes Frites</i>	Fr. 10.50
Gnocchi al Pomodoro o alla Panna <i>Gnocchi an Tomaten- oder Rahmsauce</i>	Fr. 16.50



MINERAL-FLASCHEN

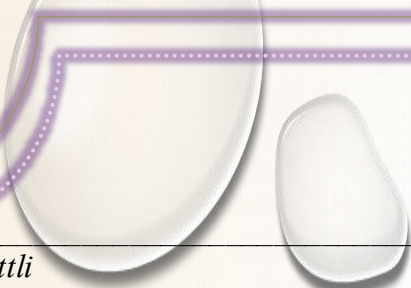

	0.5l	
San Pellegrino		Fr. 6.50
Acqua Panna		Fr. 6.50
	0.33l	
Arkina/rahz(mit/ohne)		Fr. 5.00
Coca Cola (zero)		Fr. 5.00
Fanta		Fr. 5.00
Sprite		Fr. 5.00
Rivella (rot, blau)		Fr. 5.00
Nestea Lemon		Fr. 5.00
Ramseier Schorle		Fr. 5.00
Ramseier Süssmost		Fr. 5.00
RedBull	250ml	Fr. 5.50
	0.2l	
Schweppes Lemon		Fr. 5.10
Schweppes Tonic		Fr. 5.10

MINERAL - OFFENAUSCHANK

	0.2l	0.3l	0.5l
Eistee, Cola, Rivella, Schorle, Sprite	Fr. 3.80	Fr. 4.60	Fr. 5.80

CAFFE

Café	Fr. 4.60
Espresso	Fr. 4.60
Doppelpresso	Fr. 8.00
Schale	Fr. 4.90
Cappuccino	Fr. 4.90
Latte Macchiato	Fr. 5.90
Ovomaltine	Fr. 5.10
Caotina	Fr. 5.10
Tee	Fr. 4.60
Corretto Grappa	Fr. 7.00
Corretto Cognac	Fr. 8.00
Café Lutz	Fr. 6.50



BIER -OFFEN

<i>Herrgöttli</i>	<i>0.2 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.90</i>
<i>Stanga</i>	<i>0.3 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.80</i>
<i>Grosse</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.20</i>

BIER -FLASCHE

<i>Alkoholfrei</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Meine Bier</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Meine Bier</i>	<i>0.58 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Schneider weisse</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.60</i>
<i>Most(mit/ohne)</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>

APERITIVI

<i>Martini Rot/Weiss</i>	<i>4 cl. vol. 15 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.80</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl. vol. 23 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.80</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl. vol. 16.5 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.80</i>
<i>Prosecco</i>	<i>1 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Aperol</i>	<i>3 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Hugo</i>	<i>3 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Sherry «Tio Pepe»</i>	<i>4 cl. vol. 17 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>San Bitter</i>	<i>10 cl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Crodino</i>	<i>10 cl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>2 dl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>2 dl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>

DIGESTIVI

<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl. vol. 30 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl. vol. 29 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Amaro Montenegro</i>	<i>4 cl. vol. 23 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl. vol. 39%</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4 cl. vol. 29 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl. vol. 35 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>

DIGESTIVI

<i>Willisauer Zwetschgen</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 7.50
<i>Willisauer Kirsch</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 7.50
<i>Willisauer Kernobst</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 7.50
<i>Willisauer Pflümli</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 7.50
<i>Willisauer Chrüter</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 7.50
<i>Willisauer Williams</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 7.50
<i>Morin Vieille Prune</i>	2 cl. vol. 41 %	Fr. 8.50
<i>Morin Calvados</i>	2 cl. vol. 40 %	Fr. 8.50
<i>Molinari Sambuca</i>	2 cl. vol. 40 %	Fr. 7.50
<i>Cointreau</i>	2 cl. vol. 40 %	Fr. 7.50
<i>Disaronna Amaretto</i>	2 cl. vol. 28 %	Fr. 7.50
<i>Limoncello</i>	4 cl. vol. 25 %	Fr. 7.50

GRAPPA

<i>Paesanella Amarone</i>	2 cl. vol. 41 %	Fr. 8.50
<i>Paesanella Brunello</i>	2 cl. vol. 41 %	Fr. 8.50
<i>Paesanella Barolo</i>	2 cl. vol. 41 %	Fr. 8.50
<i>Della Casa</i>	2 cl. vol. 37.5 %	Fr. 8.00

COGNAC

<i>Rémy Martin</i>	2 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50
<i>Napoleon</i>	2 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50
<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl. vol. 38 %	Fr. 8.00

WHISKY

<i>Ballantines</i>	4 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50
<i>Jack Daniels</i>	4 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50
<i>Chivas Regal</i>	4 cl. vol. 40 %	Fr. 11.50
<i>Red Label</i>	4 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50

DIVERSE SPIRITUOSEN

<i>Absolut Vodka</i>	4 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50
<i>Gordon`s Gin</i>	4 cl. vol. 37.5 %	Fr. 9.50
<i>Bacardi White/Black</i>	4 cl. vol. 37.5 %	Fr. 9.50
<i>Tequilla White/Black</i>	4 cl. vol. 40 %	Fr. 9.50
<i>Baileys</i>	4 cl. vol. 17 %	Fr. 8.50



Unsere Weinempfehlung aus der Region: Weingut Wetzler Würenlos

Schon über dreissig Jahre prägt Familie Wetzler den Weinbau in Würenlos. Auf einer Fläche von 3 Hektar werden 6 Traubensorten angebaut und zu 15 verschiedenen Weinen ausgebaut. In unserem Gasthaus erhalten Sie folgende Weine auch Glasweise im Offenausschank zur Auswahl:



Ein besonderer Tropfen wird aus der vornehmen Traubensorte **Sauvignon Blanc** gekeltert. Der trendige Wein erinnert in Bouquet und Gaumen stark an Citrusfrüchte. Wir empfehlen ihn zu sehr vielen Gelegenheiten, zum Apéro, zu Fisch – und Käsegerichten, Spargeln oder Lachshäppchen.

1 dl Fr. 7.50

7,5dl Fr. 48.50



Federweiss erhält man durch schonende Ganztraubenpressung aus Pinot Noir-Trauben. Der elegante, feinfruchtige Weisswein erhält nur eine feine Lachsfarbe und dezente Aromen von Aprikosen und Pfirsich. Kühl serviert kann er zu Apéro, Fisch oder asiatischen Gerichten getrunken werden.

1dl Fr. 7.00

7,5dl Fr. 47.50



Der **Pinot Noir** oder **Blauburgunder** ist der traditionelle Rotwein unserer Region. Die Trauben gedeihen ausgezeichnet in den tiefgründigen und kalkreichen Moränenböden des Limmattales. Es entstehen Weine mit kräftiger Struktur und fruchtigen Aromen. Wir empfehlen den Wein zur regionalen Küche.

1dl Fr. 6.00

5 dl Fr. 27.50

Cuvée Verrucano



Ein markanter Findling, der rote Ackerstein oder Verrucano, prägt seit jeher den Anblick unseres Rebbergs. Aus den Trauben, die rund um diesen Felsen reifen, keltern wir dieses Cuvée. Von der Rebsorte Zweigelt erhält der Wein die kräftigen Kirscharomen und seinen vollen Körper, vom Cabernet Dorsa die pfeffrige Note und einen weichen Abgang und vom Blauburgunder dessen Harmonie und Eleganz. Geniessen Sie den Verrucano zum festlichen Essen.

1dl Fr. 7.50

7,5dl Fr. 49.50

Weine im Offenausschank

<u>Weissweine</u>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>7.5 dl</u>
<i>Epesses AOC Lavaux</i>	7.50		47.50
<i>Pinot Grigio IGT</i>	5.50	27.00	38.50
<i>Rosé</i>	6.00	30.00	
<u>Rotweine</u>	<u>1 dl</u>		<u>7.5dl</u>
<i>Cuvée Verrucano (Weingut Wetzel Würenlos)</i>	7.50		49.50
<i>Primitivo Puglia</i>	6.00		43.50
<i>Primitivo di Manduria</i>	7.00		49.50
<i>Edizione Cinque Autoctoni</i>	8.50		65.50
<i>Hauswein</i>	5.30		

Flaschenweine 75 cl

Schaumwein



Prosecco DOC Italien, Veneto, C&C S.r.l

Blasses Gelb mit blumigem Auftakt. Im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen.

85% Glera, 15% Chardonnay.

1 dl: CHF 8.50

7.5 dl: CHF 49.50



Grillo Bio DOC Italien, Sicilia, Baglio di Grisi

Noten von Zitrusfrüchten, Brot und Aprikosen, vollmundig mit mineralischem Abgang.

100% Grillo.

7.5 dl:

CHF 39.50

Rotweine



Ripasso della Valpolicella DOC Italien, Valpolicella, Cantina Negrar

Duftet nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten. Im Gaumen geschmeidig mit seidigen Gerbstoffen.

70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella **7.5 dl** **CHF. 57.50**



Barbera d'Asti DOCG Italien, Piemonte, Cascina Valle Asinari

Rubinrot. Elegant & weich. Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur. Toll eingebundene Frucht & Gewürz Aromatik.

100% Barbera **7.5 dl** **CHF. 58.50**



Chianti Classico di Belriguardo DOCG Italien, Toscana, Certosa di Belriguardo, Gianna Nannini

Tiefes rubinrot. Florale Düfte von Veilchen und roten Früchten, mit feinen Gewürznoten. Harmonisch, trocken & samtig.

90% Sangiovese, 10% Merlot **7.5 dl** **CHF 59.50**



Primitivo di Manduria DOP Italien, Puglia, Vitti, San Marzano

Rubinrot, reife Kirschen und Pflaumen, eine Note von Kakao und Vanille, samtige Textur, angenehme Süsse

100% Primitivo **7.5 dl** **CHF. 49.50**



Aglianico Irpinia Maipasso Italien, Campania, Cantine di Tufo SNC

Ein intensiver, rubinroter Wein mit Aromen von roten Früchten. Im Mund ist der Geschmack harmonisch, samtig und schön.

100% Aglianico **7.5 dl** **CHF. 46.50**

Rotweine



Survia Rosso Appassimento IGT Italien, Kalabrien, Cantine Bruni
Appassimento beschreibt das italienische Verfahren des Antrocknens von frisch gelesenen Trauben unter freiem Himmel oder auf gut belüfteten Dachböden, um einen Teil des Wassers in den Beeren verdunsten zu lassen und so eine höhere Zuckerkonzentration zu erreichen. Gewonnen aus einer Auswahl handverlesener Trauben. Intensives Rot mit violetten Reflexen. Deutliche Beeren-Noten mit einem Hauch von Vanille und Tabak. Samtiger Abgang. 80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

7.5 dl CHF. 68.50



Malbec IGP Frankreich, Languedoc-Roussillon, Maison Fortant
Tiefe purpurfarbene Robe mit Granata-Reflexen. Noten von Pflaumen, Veilchen, Pfeffer und süssen Gewürzen. Vollmundiger, beeriger Abgang. 100% Malbec

7.5 dl CHF. 47.50



Ribera del Duero M. Chapoutier Bio DOP Spanien, Ribera del Duero, Mathilde Chapoutier

Rote Kirsche, schöne Intensität mit Waldfrucht-Aromen. Fruchtig, fleischig, mit einer schönen Struktur. 100% Tempranillo

7.5 dl CHF 58.50

*Wein ist Poesie
in Flaschen.*