



RESTAURANT CENTRUM 68

Herzlich Willkommen

Deklaration :

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Schweiz

Fleischherkunft vom CH :

Kalb, Schwein, Poulet, Wurstwaren

Fleischherkunft Ausland :



*Rind Ir/Aus/Br
Poulet EU*

Fischherkunft :

<i>Gamberoni</i>	<i>VN</i>
<i>Eglifilet</i>	<i>EU/CH</i>
<i>Calamari</i>	<i>Chine</i>
<i>Seezunge</i>	<i>NL</i>
<i>Meeresfrüchten</i>	<i>FR</i>

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. 8.50
<i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 9.50
<i>Insalata di Pomodori</i> <i>Tomatensalat</i>	Fr. 9.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	Fr. 11.50
<i>Insalata Caprese</i> <i>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	Fr. 14.50

ANTIPASTI

<i>Cocktail di Gamberetti</i> <i>Crevettencocktail</i>	Fr. 16.50
<i>Carpaccio di Filetto di Manzo</i> <i>Feingeschnittetes rohes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan</i>	Fr. 24.50
<i>Antipasto con Verdure</i> <i>Vorspeise mit verschiedenem Gemüse</i>	Fr. 17.50

ZUPPA

<i>Zuppa Stracciatella</i> <i>Klassische italienische Bouillon mit Ei</i>	Fr. 8.50
<i>Brodo di Midollo</i> <i>Bouillon mit Mark</i>	Fr. 11.50
<i>Zuppa Pavese</i> <i>Bouillon mit Ei, Toast und Parmesan</i>	Fr. 8.50
<i>Minestrone</i> <i>Gemüsesuppe</i>	Fr. 10.50





PIZZA

Margherita	Fr. 14.50
<i>Tomaten, Mozzarella</i>	
Prosciutto	Fr. 18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
Napoli	Fr. 18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven Kapern</i>	
Funghi	Fr. 18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze</i>	
Gorgonzola	Fr. 19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	
Hawaii	Fr. 20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
Tonno	Fr. 20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thon und Zwiebel</i>	
Siciliana	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	
Diavola	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Scharfer Salami</i>	
Calzone	Fr. 21.50
<i>Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Eier, Schinken, Pilzen</i>	
Capricciosa	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven</i>	
Quattro Stagioni	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprikaschoten</i>	
Della Casa	Fr. 22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Poulet, Champignons</i>	
Calabrese	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Scharfer Salami, Peperoni, Artischocken</i>	
Bella Italia	Fr. 23.50
<i>Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	
Centrum 68	Fr. 23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Basilikum</i>	
Pescatore	Fr. 23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	
Gamberoni	Fr. 29.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten</i>	



PASTA

Spaghetti Napoli Tomatensauce	Fr. 17.50
Spaghetti Bolognese Mit Hackfleisch	Fr. 19.50
Spaghetti Carbonara Mit Ei, Rahm, Speck	Fr. 19.50
Spaghetti Pesto Basilikum und Knoblauch	Fr. 19.50
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Mit Knoblauchöl und scharfer Paprikaschote	Fr. 18.50
Spaghetti Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten	Fr. 26.50
<hr/>	
Penne all'arrabiata	Fr. 17.50
Penne Calvados Mit Speck, Zwiebeln, Steinpilzen, Peperoncino, flambiert mit Calvados, an Rosé Sauce	Fr. 23.50
Papardelle alla Boscaiola Breitbandnudeln mit Steinpilzen und frischen Kräutern an Rahmsauce	Fr. 24.50
<hr/>	
Gnocchi Centrum 68 Mit Erbsen, Schinken und Rahm	Fr. 18.50
Cannelloni Cannelloni im Ofen überbacken	Fr. 19.50
Lasagne Lasagne im Ofen überbacken	Fr. 20.50
Tris di pasta Gemischte Teigwaren	Fr. 26.50
<hr/>	
Tortelloni Alla Napoletana Tomatensauce	Fr. 17.50
Tortelloni Al Pesto Basilikum und Knoblauch	Fr. 18.50
Tortelloni Alla Panna Mit Rahm	Fr. 18.50
Tortelloni Al Centrum 68 Mit Erbsen, Schinken, Rahm	Fr. 19.50



RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini Mit Steinpilzen	Fr. 24.50
Risotto alla Giardiniera Mit frischem Gemüse	Fr. 23.50
Risotto Marinara Mit Meeresfrüchten	Fr. 26.50

CARNI - FLEISCHGERICHTE

Involtini al Gorgonzola Kalbs-Rouladen an Gorgonzolasauce	Fr. 31.50
Involtini al Vino Bianco Kalbs-Rouladen an Weissweinsauce	Fr. 31.50
Scaloppine alla Porcini Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	Fr. 32.50
Scaloppine alla Panna Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce	Fr. 32.00
Saltinbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei	Fr. 32.50
Piccata alla Milanese Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gewendet, in Butter gebraten	Fr. 32.50
Scaloppine alla Valdostana Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella, gratiniert	Fr. 35.50
Cordon Bleu Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse	Fr. 35.50
Sminuzzato alla Zurichese Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art	Fr. 32.50
Fegato alla Veneziana Kalbsleber an Zwiebelsauce	Fr. 32.50
Controfiletto ai Peperoni Rindsentrecôte an Peperonitomatensauce	Fr. 34.50





CARNE ALLA GRIGLIA

<i>Finissima di Vitello</i> <i>Kalbs-Paillard</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Filetto di Manzo</i> <i>Rindsfilet</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Controfiletto</i> <i>Rindsentrecôte</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Costata alla Fiorentina (350g.)</i> <i>Rinds T-Bone-Steak</i>	<i>Fr. 41.50</i>

CONTORNI - BEILAGEN

<i>Verdure Fresce</i> <i>Frisches Gemüse</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Risotto</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Polenta</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Patate Frite</i> <i>Pommes Frites</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Tagliatelle</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Riso al Burro</i>	<i>Fr. 5.50</i>





PESCE

<i>Filetto Presico al Limone</i> <i>Eglifilets an Zitronensauce</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Sogliola alla Veronelli</i> <i>Seezungenfilet mit Crevetten und Champignons an Tomatenrahmsauce</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Calamari Centrum 68</i> <i>Tintenfisch nach Art des Hauses</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Gamberoni alla Pizzaiola</i> <i>Riesencrevetten mit Sardellen und Kapern an Tomatensauce</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>Gamberoni al Pernod</i> <i>Riesencrevetten an Pernodsauce</i>	<i>Fr. 41.50</i>

PESCE ALLA GRIGLIA

<i>Gamberoni</i> <i>Riesencrevetten</i>	<i>Fr. 41.50</i>
<i>Sogliola</i> <i>Seezunge</i>	<i>Fr. 35.50</i>

CONTORNI - BEILAGEN

<i>Verdure Fresce</i> <i>Frisches Gemüse</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Risotto</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Polenta</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Patate Frite</i> <i>Pommes Frites</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Tagliatelle</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Riso al Burro</i>	<i>Fr. 5.50</i>





DESSERT

<i>Tiramisù</i> <i>Nach Hausrezept</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Fichi al Porto</i> <i>Feigen an Portwein</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Crema Caramellata</i> <i>Caramelköpflì</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Panna Cotta</i>	<i>Fr. 10.50</i>

Per i Bambini – Kindermenüs

<i>Scaloppina Impanata con Patatine Fritte</i> <i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Spaghetti a Scelta</i> <i>Spaghetti nach Wahl</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Pizza Prosciutto</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Porzione Patatine Fritte</i> <i>Portion Pommes Frites</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gnocchi al Pomodoro o alla Panna</i> <i>Gnocchi an Tomaten- oder Rahmsauce</i>	<i>Fr. 14.50</i>





MINERAL-FLASCHEN

	<i>0.5l</i>	
<i>San Pellegrino</i>		<i>Fr. 6.00</i>
<i>Acqua Panna</i>		<i>Fr. 6.00</i>
	<i>0.33l</i>	
<i>Knutwilter (mit/ohne)</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Coca Cola (zero)</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Fanta</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Sprite</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Rivella (rot, blau)</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Nestea Lemon</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Ramseier Schorle</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Ramseier Süssmost</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>RedBull</i>	<i>250ml</i>	<i>Fr. 5.50</i>
	<i>0.2l</i>	
<i>Schweppes Lemon</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>Schweppes Tonic</i>		<i>Fr. 4.70</i>
<i>San Pellegrino Aranciata</i>		<i>Fr. 4.70</i>

MINERAL - OFFENAUSCHANK

	<i>0.2l</i>	<i>0.3l</i>	<i>0.5l</i>
<i>Eistee, Cola, Rivella, Schorle, Sprite</i>	<i>Fr. 3.40</i>	<i>Fr. 4.30</i>	<i>Fr. 5.50</i>

CAFFE

<i>Café</i>	<i>Fr. 4.30</i>
<i>Espresso</i>	<i>Fr. 4.30</i>
<i>Doppelpresso</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Schale</i>	<i>Fr. 4.60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Fr. 4.60</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Fr. 5.60</i>
<i>Ovomaltine</i>	<i>Fr. 4.90</i>
<i>Caotina</i>	<i>Fr. 4.90</i>
<i>Tee</i>	<i>Fr. 4.30</i>
<i>Corretto Grappa</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Corretto Cognac</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Café Lutz</i>	<i>Fr. 5.50</i>

Preise inkl. 7.7% MWST





BIER -OFFEN

<i>Herrgöttli</i>	<i>0.21</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Stanga</i>	<i>0.31</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.40</i>
<i>Grosse</i>	<i>0.51</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.90</i>

BIER -FLASCHE

<i>Alkoholfrei</i>	<i>0.51</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Meine Bier</i>	<i>0.51</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Meine Bier</i>	<i>0.58 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Schneider weisse</i>	<i>0.51</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.60</i>
<i>Most(mit/ohne)</i>	<i>0.51</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.90</i>

APERITIVI

<i>Martini Rot/Weiss</i>	<i>4 cl. vol. 15 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl. vol. 23 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl. vol. 16.5 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>1 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Aperol</i>	<i>2 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Sherry «Tio Pepe»</i>	<i>4 cl. vol. 17 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</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>Ramazzotti</i>	<i>4 cl. vol. 30 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl. vol. 29 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Amaro Montenegro</i>	<i>4 cl. vol. 23 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl. vol. 39%</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4 cl. vol. 29 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl. vol. 35 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>





DIGESTIVI

<i>Willisauer Zwetschgen</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Kirsch</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Kernobst</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Pflümli</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Chrüter</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Williams</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Morin Vieille Prune</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Morin Calvados</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Molinari Sambuca</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Disaronna Amaretto</i>	<i>2 cl. vol. 28 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4 cl. vol. 25 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>

GRAPPA

<i>Paesanella Amarone</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Paesanella Brunello</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Paesanella Barolo</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Della Casa</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>

COGNAC

<i>Rémy Martin</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Napoleon</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl. vol. 38 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>

WHISKY

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

DIVERSE SPIRITUOSEN

<i>Absolut Vodka</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gordon's Gin</i>	<i>4 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bacardi White/Black</i>	<i>4 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tequilla White/Black</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl. vol. 17 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>





***Unsere Weinempfehlung aus der Region:
Weingut Wetzels Würenlos***

Schon über dreissig Jahre prägt Familie Wetzels 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:

*Der **Riesling – Silvaner**, aus der Traubensorte Müller Thurgau gekeltert, ist der klassische Weisswein unserer Region. Fruchtig, spritzig und mit leichtem Muskatton wird er zum Apéro, zu Käseplatten oder Spargelgerichten empfohlen.*

1 dl Fr. 4.80 5 dl Fr. 24.00 7,5 dl Fr. 36.00

*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. 6.70 7,5 dl Fr. 44.50

***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.*

1 dl Fr. 6.00 7,5 dl Fr. 40.50

*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.*

1 dl Fr. 4.80 5 dl Fr. 24.00

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.

1 dl Fr. 6.70 7,5 dl Fr. 44.50

