PERRON NORD
Restaurant Apart

local.
fresh.
healthy.

Unser Küchenteam legt Wert auf eine gesunde und saisonale Küche, unter Verwendung von frischen, hochwertigen Zutaten, die wann immer möglich regional bezogen werden.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten stellen wir sicher, dass nur die besten und frischesten Produkte auf deinem Teller landen. Wir denken auch an morgen, weshalb für uns ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und eine artgerechte Tierhaltung an erster Stelle stehen. Diese Philosophie ermöglicht unseren Gästen höchsten Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Durch die sorgfältige Auswahl und Kombination der Zutaten sowie durch die Kreativität und Leidenschaft des Küchenteams erwartet dich bei uns ein einmaliges Geschmackserlebnis. Lass dich von den Aromen und der Frische unserer Gerichte verzaubern und erlebe eine kulinarische Reise, die Gaumen, Augen und Gemüt erfreuen wird.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und "en Guete"!

Dein PERRON NORD Team

PERRON NORD
Restaurant Apart

Unsere Wochenempfehlungen.

VORSPEISEN

Blattsalat CHF 9.50
an Hausdressing mit Feigen & Leinsamenknusper

Randen-Couscous Salat CHF 11.50
an Apfeldressing & gerösteten Sonnenblumenkernen

Marronisuppe CHF 12.50
mit Tannennadelöl

HAUPTGÄNGE

Spätzli Pfanne APART CHF 26.00
serviert mit hausgemachten Kürbisspätzli,
hausgemachtem Rotkraut, glasierten Maroni, Federkohlchips,
geschmortem Kürbis mit Ingwer & Birnen-Chutney

Älplermagronen CHF 26.00
mit Kartoffeln, Röstzwiebeln & Apfelmus

Cremiges Gersotto CHF 26.00
mit Gemüsewürfel, Wirsing & Parmesanflocken

Geschmorter Wildfleischvogel (EU) CHF 36.00
an Trüffeljus
serviert Kartoffelgratin & Rotkraut

Rehpfeffer (EU) «Weidmannsheil» CHF 38.00
serviert mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut,
glasierten Marroni, Preiselbeeren & Waldpilzen

Vegetarische Gerichte

PERRON NORD
Restaurant Apart

Unsere Klassiker.

Zuger Salad Bowl (vegan) CHF 19.00
Blattsalat, Coleslaw, Federkohl Chips,
mit Kürbisöl marinierte Randen, eingelegte Zwiebeln, Cherrytomaten,
hausgepickelter Kürbis & Rollgerste mit Soja an Apfel-Rapsöl-Vinaigrette

mit Schweizer Grillkäse CHF 25.00

mit gebackenen Egliknusperli an Kalamansi-Mayonnaise CHF 28.00

mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen CHF 30.00

Gebackene Egliknusperli CHF 29.50
serviert mit Pommes Frites & Kalamansi-Mayonnaise

BBQ Ribs vom Zentralschweizer Schwein CHF 29.50
serviert mit Pommes Frites & BBQ-Sauce

Glasierte Schweizer Pouletoberschenkel (scharf) CHF 33.00
(ohne Knochen) an koreanischer Yangnyeom-Sauce
mit Furikake & Shiso-Blätter
serviert mit Glasnudeln mit Karotten & Paprika

PERRON NORD Burger CHF 36.00
Rotkreuzer Büffelfleisch & Innerschweizer Rindfleisch
auf getoastetem Brioche Bun mit geschmolzenem Käse,
Röstzwiebeln, Tomaten-Gurken Chutney, Eisbergsalat & Speck-Mayonnaise
serviert mit Pommes Frites

Bio Tatar vom Zuger Rind, handgeschnitten CHF 36.00
serviert mit geräuchertem Eigelb, Kalamansi-Mayonnaise,
hausgemachtem Brioche Toast, Brotchips, Kräutersalat,
Soja-Senfkorn & Belper Knolle

Grilliertes Flanksteak* vom Schweizer Rind (180gr.) CHF 38.00
serviert mit Mojo Verde, Pommes Frites & Blattsalat an Hausdressing
*Wähle deine bevorzugte Garstufe: blutig, medium, durchgebraten

PERRON NORD
Restaurant Apart

PERRON NORD Desserts.

Tagesdessert CHF 6.00
serviert im handlichen WECKglas

Tagesdessert Duo CHF 10.00
ein saisonales WECKglas
serviert mit einem Kaffee oder Espresso

Unser Serviceteam gibt dir gerne Auskunft über das Angebot

Glacé von «Kalte Lust» pro Kugel CHF 4.50
100% Genuss mit gutem Gewissen & Pure Liebe für alle Sinne

Milchglace
- Vanille
- Schokolade
- Joghurt-Heidelbeere

Sorbet (vegan)
- Mango

Für Informationen zu Allergenen Hinweisen wende dich bitte an das Serviceteam

PERRON NORD
Restaurant Apart

Nachhaltigkeit & soziales Engagement haben bei uns höchste Priorität: wir verwenden überwiegend Produkte von lokalen Anbietern, nach Möglichkeit immer in Bioqualität.

Unsere Lieferanten

Fleisch:
Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Transgourmet, Moosseedorf
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen
Jumi AG, Boll

Fisch:
G. Bianchi, Zufikon

Früchte & Gemüse:
Mundo AG, Rothenburg
Transgourmet, Moosseedorf

Käse, Milchprodukte, Eier:
Chäs-Hütte, Meierskappel
CheesEnjoy, Rotkreuz

Brot:
Fredy's AG, Baden

Deklaration:
Eier – Schweiz
Brot – Schweiz
Schwein – Schweiz
Rind – Schweiz
Poulet – Schweiz
Wild – EU
Egli – Deutschland

Zusammen mit dir unterstützen wir die Projekte von Drink & Donate und ermöglichen Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser.
Wir spenden pro 0.5 / 1 Liter je CHF 0.50