PERRON NORD
Restaurant Apart

Business Lunch.

Mittwoch, 01. Juli – Dienstag, 07. Juli

VORSPEISEN

Blattsalat
an Orangenvinaigrette, Sesamkeks, Nektarinen & rotem Rucola

Kohlrabirollen
gefüllt mit Zuger Frischkäse, Brunnenkresse, Cherrytomaten & Rosinen
an Rapsöl Vinaigrette

Wassermelonenkaltschale
mit Feta

MENÜ VARIANTE 1 — CHF 29.50

Pasta.

Rigatoni al Pomodoro
mit Tomatensauce, Ratatouille & Parmesan

Vegetarisch.

Cremiges Kräuter-Acquerellorisotto
serviert mit gebratenen Cherrytomaten & grünen Bohnen

MENÜ VARIANTE 2 — CHF 34.50

Fleisch.

Involtini vom Schweizer Rind
mit Artischocken gefüllt
serviert mit Pommes Frites & grünem Salat an Senfdressing

Fleisch.

Schweizer Pouletoberschenkel mit Sweet-Chilisauce glasiert
ohne Knochen,
serviert mit Jasminreis, Omeletten-Würfel, Rüebli & Broccoli

PERRON NORD
Restaurant Apart

Unsere Klassiker.

"Offener" PERRON NORD Burger CHF 36.00
Rotkreuzer Büffelfleisch & Innerschweizer Rindfleisch (180g)
auf getoastetem Brioche Bun mit Schlossberger jung Käse,
Bratspeck (CH), Essiggurken, Röstzwiebeln,
Eisbergsalat & Karamellisierte Zwiebel-Mayonnaise
serviert mit Pommes Frites

Zuger Salat Bowl (vegan)
Blattsalat, Quinoa, Mais, eingelegte rote Zwiebeln,
Cherrytomaten, Coleslaw, Gurke & Brotchips an Raps-Öl-Dressing

mit Schweizer Grillkäse CHF 25.00

mit gebackenen Egliknusperli an Kalamansi Aioli CHF 25.00

mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen CHF 30.00

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

Hausgemachte Glacés pro Kugel CHF 5.00
unsere einzigartigen, hausgemachten Glacés
serviert im speziellen Glacé-Teller

- **Vanille – Olivenöl**
- **Schokolade – gesalzenes Karamell**
- **Mango – Banane**
- **Zitronen – Verveine Sorbet**

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
Biohof Bruhst, Oberägeri
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

Fisch:
G. Bianchi, Zufikon

Früchte & Gemüse:
Mundo AG, Rothenburg
Garibay Organic, Adligenswil
Biokräuter aus dem eigenen Garten

Käse, Milchprodukte, Eier:
Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht
Chäs-Hütte, Meierskappel
CheesEnjoy, Rotkreuz
Buurehof Haldenhof, Rotkreuz

Brot:
Kreuzbäckerei, Stans
Fredy's AG, Baden

Deklaration:
Egli – Deutschland
Eier – Schweiz
Brot– Schweiz

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