

Business Lunch.

Mittwoch, 30. September – Dienstag, 06. Oktober

VORSPEISEN

- ✓ **Blattsalat**
an Hausdressing mit eingelegtem Blumenkohl
- ✓ **Rotkreuzer Büffelmozzarella**
mit Rucola, Beeren-Coulis & Olivenöl
- ✓ **Pastinaken Trüffel Suppe**
mit Croûtons

MENÜ VARIANTE 1

CHF 29.50

Pasta.

Herbstliche Orecchiette

an cremiger Wirzsauce mit Speck vom Schweizer Bio-Schwein

Vegetarisch.

- ✓ **Acquerello Risotto**
mit Eierschwämmli & Mangold

MENÜ VARIANTE 2

CHF 34.50

Fleisch.

Geschmorte Bäggli vom Zentralschweizer Rind

an Rotweinjus & Senfemulsion
serviert mit cremiger Polenta & Randen

Fleisch.

Rosa grilliertes Hirschschnitzel (EU)

an Rotwein-Zwetschgen-Jus
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln & Rosenkohl

KLASSIKER VARIANTE

CHF 34.50

BBQ Ribs vom Zentralschweizer Schwein

serviert mit Pommes Frites & Coleslaw Salat

Unsere Klassiker.

PERRON NORD Burger

CHF 36.00

Rotkreuzer Büffelfleisch & Innerschweizer Rindfleisch
auf getoastetem Brioche Bun mit Schlossberger jung Käse,
Bratspeck (CH), Essiggurken, Röstzwiebeln,
Eisbergsalat & Karamellisierte Zwiebel-Mayonnaise
serviert mit Pommes Frites

Gebackene Egliknusperli

CHF 29.50

serviert mit Pommes Frites & Kalamansi-Mayonnaise

Zuger Salat Bowl (vegan)

Blattsalat, Couscous, Mais, eingelegte rote Zwiebeln,
Cherrytomaten, Coleslaw, Gurke & Brotchips an Raps-Öl-Dressing



mit Schweizer Grillkäse

CHF 25.00

mit gebackenen Egliknusperli an Kalamansi-Mayonnaise

CHF 28.00

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

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

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
Küssnacht DorfKäserei, Küssnacht
Chäs-Hütte, Meierskappel
CheesEnjoy, Rotkreuz
Buurehof Haldenhof, Rotkreuz

Brot:

Kreuzbäckerei, Stans
Fredy's AG, Baden

Deklaration:

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

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