

# Business Lunch.

Mittwoch, 17. Dezember - Freitag, 19. Dezember

## VORSPEISEN

### **Nüsslisalat**

an französischem Dressing & gehacktem Ei

### **Muhammara**

Paste aus grillierten Peperonis & Baumnüssen

mit Granatapfledressing, Brotchips, gehacktem Ei & Oliven

### **Knollensellerierahmsuppe**

mit Spinat & Baumnüssen

### **Kürbissuppe**

mit Trüffelpaste & Croûtons

## MENÜ VARIANTE 1

CHF 29.50

### **Pasta.**

#### **Gnocchetti Sardi alla Campidanese**

an Tomatensauce, gebratener Chorizo & Zwiebeln

### **Vegetarisch.**

### **Pochiertes Rotkreuzer Ei**

an Sauce Hollandaise

serviert mit Kartoffelstampf, gebratenem Knollensellerie & Spinat

### **Fleisch.**

#### **Grillierte Alpstein Pouletbrust**

mit Portweinjus

Babykartoffeln, Rüebli & Broccoli

## MENÜ VARIANTE 2

CHF 32.50

### **Fleisch.**

#### **Rindfleischgeschnetzeltes**

an Rahmjus mit Champignons & Tagliarini

### **Fisch.**

#### **Gebratenes Schweizer Hechtfilet à la Bordelaise**

mit Kräuterhaube an Weissweinsauce

serviert mit Polenta, glasierter Kohlrabi & schwarze Oliventapenade

# Unsere Klassiker.

## "Offener" PERRON NORD Burger

CHF 36.00

Rotkreuzer Büffelfleisch & Innerschweizer Rindfleisch (180g)  
auf getoastetem Brioche Bun mit Aarewasser Käse, Coppa,  
Eisberg Salat, Röstzwiebeln & Piccallili-Mayonnaise  
serviert mit Innerschweizer Pommes Frites

## DESSERTS

### Hausgemachte Vanille-Meringue

CHF 13.00

mit pochierter Birne, Lemon Curd, Mascarpone  
& Swiss Balsamico

### 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

unsere einzigartigen, hausgemachten Glacés

serviert im speziellen Glacé-Teller

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

pro Kugel

CHF 5.00

### Fleischdeklaration

Geflügel - Schweiz

Kalb - Schweiz

Rindfleisch - Schweiz

Schweinefleisch - Schweiz

### Lieferanten

#### Fisch:

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

#### Früchte & Gemüse:

Mundo AG, Rothenburg  
Garibay Organic, Adligenswil  
Biokräuter aus dem APART Garten  
Brot:  
Kreuzbäckerei, Stans  
Freddy's AG, Baden