

**local.
fresh.
healthy.**

Schweizer Klassiker neu interpretiert

Das Küchenteam rund um unseren Küchenchef Jeffrey van Zijl (jüngster Sternekoch Europas 2018) legt Wert auf eine gesunde und saisonale Küche, unter Verwendung von frischen, hochwertigen Zutaten, die sorgfältig von lokalen Produzenten 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"!

Marvin Kingsley & Jeff van Zijl

Marvin Kingsley, CEO & Gastgeber

Jeff van Zijl, Küchenchef

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

Mittwoch, 11. Februar - Dienstag, 17. Februar

Vorspeisen

 **Castelfranco-Salanovasalat** CHF 9.50
an Alpblütenvinaigrette & Brotchips

 **Broccolisalat** CHF 10.50
mit Mayonnaise, getrockneten Tomaten,
Rucola, Parminkäse & rote Zwiebeln

 **Zucchettisuppe** CHF 12.50
mit Minze, Sauerrahm & Kürbiskernen

Currykokossuppe CHF 12.50
mit Ragout von Süßwasserfischen aus Schweizer Seen & Cashewnüssen

Hauptgänge

 **Rigatoni al Arrabbiatta** CHF 34.00
überbacken mit Küssnachter Riserva & Basilikum
serviert mit Burrata Salat

 **Tortilla** CHF 28.00
mit Zitronenmayonnaise, Tomatensauce, Gremolata & Rucolasalat

Gebratenes Bremgartner Lachsforellenfilet CHF 39.00
an Zitronensauce
serviert mit Basmatireis & Broccoli

Rosa grilliertes Rindsentrecôte CHF 45.00
mit Gado-Gado Gemüsesalat, Basmatireis,
frittierten Zwiebeln & gebratener Banane

PERRON NORD KLASSIKER.

JEFF'S SIGNATURE GERICHTE.



Zuger Salat Bowl (vegan)

Schweizer Salanova-Salat, marinierte Weizenkörner, Fenchel, gebratener Kabis, Gurken, Cherrytomaten, Kürbis Antipasto, knusprige Kürbiskerne, an Raps-Öl-Dressing

mit Schweizer Grillkäse

CHF 19.00

mit Pouletbruststreifen

+ CHF 6.00

+ CHF 11.00

Knuspriges Alpstein Poulet

CHF 33.00

mit Soja marinierte Poulet-Oberschenkel

dazu Lattich & Apfel-Ingwersalat, Shiso Kresse, Limettenmayonnaise & Innerschweizer Pommes Frites

"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

Bio Tatar vom Zuger Rind, handgeschnitten

CHF 36.50

serviert im Markbein,

mit Pinienkernen, Gremolata, fermentiertem schwarzem Pfeffer, Essiggurken, Croûtons, UMAMI Sprossen & hausgemachtem Tabasco serviert mit selbstgebackener Brioche

Grilliertes Secreto vom spanischen Iberico Schwein

CHF 42.00

serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben, Pimientos de Padron, Ajvar & Lavendel-Aioli

Grilliertes Schweizer Rindsfilet* (180gr.)

CHF 56.00

serviert mit Innerschweizer Pommes Frites, Tagesgemüse & Chimichurri

*wähle deine bevorzugte Garstufe: rare, medium, well done

PERRON NORD DESSERTS.

VERFÜHRERISCHES FINALE.

Hausgemachte Vanille-Meringue CHF 13.00
mit pochierter Birne, Lemon Curd & Mascarpone

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

Für Informationen zu allergenen Hinweisen wenden Sie sich 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

Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht

Chäs-Hütte, Meierskappel

CheesEnjoy, Rotkreuz

Buurehof Haldenhof, Rotkreuz

Brot:

Kreuzbäckerei, Stans

Fredy's AG, Baden

Fleischdeklaration:

Geflügel - Schweiz

Kalb - Schweiz

Rindfleisch - Schweiz

Schweinefleisch - Schweiz

Hirsch - Neuseeland

PERRON NORD
Restaurant Apart

eat.drink

APART

PERRON NORD
Restaurant Apart

eat.drink

APART