

**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 einer artgerechten 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, 17. Dezember - Freitag 19. Dezember

## Vorspeisen

### Nüsslisalat

an französischem Dressing, gebratene Speckstreifen & gehacktem Ei

CHF 13.50

### Muhammara

Paste aus grillierten Peperonis & Baumnüssen  
mit Granatapfledressing, Brotchips, gehacktem Ei & Oliven

CHF 10.50

### Kürbissuppe

mit Trüffelpaste & Croûtons

CHF 12.50

## Hauptgänge

### Gnocchetti Sardi alla Campidanese

an Tomatensauce, gebratener Chorizo & Zwiebeln

CHF 34.00

### Pochiertes Rotkreuzer Ei

an Sauce Hollandaise  
serviert mit Kartoffelstampf, gebratenem Knollensellerie, Spinat & Dillchips

CHF 33.00

### Gebratenes Schweizer Hechtfilet à la Bordelaise

mit Kräuterhaube an Weissweinsauce  
serviert mit Polenta, glasierter Kohlrabi & Oliventapenade

CHF 39.00

### LUMA Swiss Black Angus Secret Cut vom Yakiniku Grill\*

an Rahmjus mit Champignons & Tagliarini

CHF 39.00

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

# **PERRON NORD KLASSIKER.**

## **JEFF'S SIGNATURE GERICHTE.**



### **Zuger Salat Bowl (vegan)**

CHF 19.00

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

mit Schweizer Grillkäse

+ CHF 6.00

mit Pouletbruststreifen

+ 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

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**