

**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 WOCHEN

Mittwoch, 17. Dezember – Freitag 19. Dezember

Vorspeisen

Nüsslisalat CHF 13.50

an französischem Dressing, gebratene Speckstreifen & gehacktem Ei

 **Muhammara** CHF 10.50

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

 **Kürbissuppe** CHF 12.50

mit Trüffelpaste & Croûtons

Hauptgänge

Gnocchetti Sardi alla Campidanese CHF 34.00

an Tomatensauce, gebratener Chorizo & Zwiebeln

 **Pochiertes Rotkreuzer Ei** CHF 33.00

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

Gebratenes Schweizer Hechtfilet à la Bordelaise CHF 39.00

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

LUMA Swiss Black Angus Secret Cut vom Yakiniku Grill* CHF 39.00

an Rahmjus mit Champignons & Tagliarini

*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

