



# Herzlich willkommen im PERRON NORD



## Gesund, natürlich und hausgemacht

Wir kochen saisonal, mit frischen Zutaten. So viele Komponenten wie möglich stellt das Küchenteam um Küchenchef Frank Schuster in Eigenproduktion her und verzichtet auf Fertigprodukte.

Dabei verwenden wir hauptsächlich Zutaten aus nachhaltiger Produktion und artgerechter Tierhaltung.

## Lokal, frisch und fair

Wir berücksichtigen beim Einkauf einheimische Produzenten, Familienbetriebe und Kleinunternehmer.



Wir wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt und danken dir für dein Vertrauen und deinen Besuch.

Dein PERRON NORD Team sowie dein Gastgeber

*Marwin Kingsley*



# Zum Ankommen

VORSPEISEN & SNACKS

**der Gartensalat\*\*\*** ..... 11.50

Gemischte Blattsalate  
Gartengemüse | Hausdressing

**die Suppe** ..... 9.50

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter  
nach dem Tagesangebot.



**die Kresseschaumsuppe\*\***

..... 10.50

Limettenjoghurt | Kresse  
Wurzelcroutons

SWISS PRIME BEEF

## das Tatar

Apfel | Radieschen  
Kräutersalat | Schalotten  
Senfsaat  
konfiertes Eigelb

kleine Portion, perfekt als Vorspeise  
ca. 70g ..... 21.00

GROSSE Portion  
ca. 150g ..... 34.00

SNACK FÜR HUNGRIGE

## der Crispy Chicken Burger

Avocado | Lattich | Tomaten  
"pickled onions" | Pommes Frites

26.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Auf Intoleranzen/Allergien gehen wir gerne nach Möglichkeit ein.

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

**\*\*** vegetarische Gerichte

**\*\*\*** vegane Gerichte

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATIONEN & LIEFERANTEN FINDEN SIE AUF DER LETZEN SEITE



# Von der Wiese

## HAUPTGERICHTE

ZENTRALSCHWEIZER WEIDERIND

### das Secret-Steak\*

bei Niedertemperatur gegart  
fein aufgeschnitten  
Chimichurri | Radieschen  
Avocado

ca. 240 g (CH) ..... 36.00

ROTKREUZER BÜFFELFLEISCH

### der PERRON NORD Burger XL

Reines Bio-Büffel Fleisch aus  
Rotkreuz (NEU 180g),  
medium gebraten

Brioche Bun | knuspriger Speck  
konfierte Tomate | Raclettekäse  
hausgemachter BBQ-Relish  
Zwiebelkompott | Haus-Dip | Rucola  
Rösti Fries & hausgemachtes Ketchup

Mit Spiegelei vom Freilandhuhn + CHF 3.00

36.00

ZENTRALSCHWEIZER WEIDERIND

### das Entrecôte\*

21–30 Tage am Knochen gereift,  
mit hausgemachter Kräuterbutter

ca. 220 g (CH) ..... 49.00

ca. 140 g (CH) ..... 39.00

Bitte wähle deine bevorzugte Garstufe:  
rare | medium | medium well

SCHWEIZER POULET

### die Chicken-Fingers

Knuspriges Innenfilet von der  
Pouletbrust (CH), ca. 180g  
Schnittlauch-Dip | Rösti Fries  
kleiner Blattsalat

26.00

### das Wienerschnitzel .. 39.00

Kalbsschnitzel (CH) paniert  
Pommes Frites | Preiselbeeren  
Zitrone



Mit: frischem Tagesgemüse | Kräuter-Crème | Rösti Fries oder Arborio Risotto



# Aus dem Garten & dem Wasser

HAUPTGERICHTE

## die Salad Bowl\*\*\* ..... 24.00

farbige Quinoa  
gemischte Blattsalate  
marinierter Tofu | Gartengemüse  
frischer Blattspinat  
geröstete Pinienkerne | Hausdressing

Pouletbrust statt Tofu..... 27.50

Entrecôte statt Tofu ..... 39.00

AUS DEM WASSER



## der Teriyaki-Lachs

Nüssli | Spinat  
Soba (Buchweizen Pasta)

34.00

## der Safran Risotto\*\*



..... 24.00

Arborio Risotto  
Tomaten | pochiertes Landei  
Salsa Verde | Knoblibrösel  
Basilikum

## der Heilbutt ..... 36.00

Zucchetti-Spaghetti | Erbsen  
Beurre Blanc  
Erbsenspargelsprossen

## die Grillkäse-Reis-Bowl\*\*

..... 24.00

Zuger Bio Paneer Käse  
Spinat | Chilli | Jasminreis





# Aus dem Herzen

DESSERTS

## das Glacé aus Frank's Hobbymanufaktur

verschiedene hausgemachte Sorten  
pro Kugel ..... 3.50

Vanille | Schokolade | Cassis  
Sauerrahm

\*\*\* Mango-Passionsfrucht-Sorbet

Limettensorbet | Himbeersorbet  
Erdbeersorbet

## der Rhabarber Crumble

..... 9.00

Vanilleeis

EINFACH FEIN

## das Mousse au Chocolat

Schokoladenmousse  
knackige Schokoladensplitter

6.50

LEIDER GEIL

## der NY Cheesecake

Himbeeren | Minze  
Lemon Curd | Limettensorbet

12.50





# die Kinderkarte

## VORSPEISEN

<b>Ou neeiii</b> .....	4.50
Tomatensuppe mit Croûtons	
<b>Werum das?</b> .....	4.50
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	

## HAUPTSPEISEN

<b>Was isch das Grüene?</b> .....	14.50
Hausgemachte Chicken-Fingers mit Pommes Frites und Blattsalat	
<b>Mir egal</b> .....	14.50
Pouletgeschnetzeltes mit Pasta und Gemüse	
<b>Hani nid gärn</b> .....	12.50
Pasta mit Fleischbällchen und Tomatensauce	
<b>Ich wett öppis anders</b>	
Pasta mit Butter - fertig .....	6.50
Pasta mit Tomatensauce .....	8.50

## DESSERTS

<b>Säg du</b> .....	3.50
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce	
<b>Scho wieder das?</b> .....	2.00
Eis am Stiel	



### **Fleischdeklarationen**

Geflügel – Schweiz

Kalb – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz

Schweinefleisch – Schweiz

### **Lieferanten**

Fleisch – Berchtold, Rotkreuz & Heinzer, Muotathal

Büffel Fleisch – Biohof Breiten, Rotkreuz

Gemüse/Früchte – Mundo, Rothenburg & Keller, Sins

Fisch/Meeresfrüchte – Bianchi, Zuffikon

Lachs - Norwegen

Käse/Milchprodukte/Eier – Keller, Sins & Transgourmet

Eier – Biohof Breiten, Rotkreuz