

**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, 06. Mai - Mittwoch, 13. Mai

## Vorspeisen

-  **Gemischter Blattsalat** CHF 9.50  
an Senfvinaigrette, Cranberries & Croûtons
-  **Bärlauch-Frischkäsemousse** CHF 10.50  
mit Cashewnusspesto, Gartenkräuter & Balsamico
- Hühnerbouillon** CHF 12.50  
mit Maggikraut, Kerbel, Peterli & Kichererbsen
-  **Weissweinsuppe** CHF 12.50  
mit Spargeln & gebratenem Lauch

## Hauptgänge

-  **Penne Primavera** CHF 32.00  
mit grünem Spargel, Edamame, Zucchetti, Radiesli,  
Pesto & Parmino Käse
-  **Blanchierter Weisser Spargel** CHF 33.00  
an Estragonsauce & Trüffelmayonnaise  
mit Babykartoffeln & Radiesli
- Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet** CHF 36.00  
an Weissweinsauce  
serviert mit Zitronen-Kräuterrisotto, Shitake Pilzen & Brunnenkresse
- LUMA Swiss Black Angus Secret Cut vom Yakiniku Grill\*** CHF 36.00  
an Mojo Picon & Aioli  
serviert mit Innerschweizer Pommes Frites,  
Pimientos de Padrón & gebratenen Champignons

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

# PERRON NORD KLASSIKER.

## JEFF'S SIGNATURE GERICHTE.

 <b>Zuger Salat Bowl (vegan)</b>	CHF 19.00
Schweizer Salanova-Salat, mariniertes Ebly, eingelegte Rüebli, Brotchips, marinierte Randen, Balsamico Silberzwiebeln, Cherrytomaten, Kohlrabi, an Raps-Öl-Dressing	
mit Schweizer Grillkäse	+ CHF 6.00
mit gebratenen Inwiler Pouletbruststreifen	+ CHF 11.00
 <b>Gebackene Pouletoberschenkel (ohne Knochen) aus Inwil (CH)</b>	CHF 33.00
mit Kalamansi-Mayonnaise, eingelegtem Ingwer, garniert mit Lattichsalat an Shisoessig & Furikake serviert mit Innerschweizer Pommes Frites	
 <b>"Offener" PERRON NORD Burger</b>	CHF 36.00
Rotkreuzer Büffel Fleisch & Innerschweizer Rindfleisch (180g) auf getoastetem Brioche Bun mit Aarewasser Käse, Bratspeck, Essiggurken, karamellisierte Zwiebeln, Lattich Salat & Curry-Mayonnaise serviert mit Innerschweizer Pommes Frites	
 <b>Bio Tatar vom Zuger Rind, handgeschnitten</b>	CHF 36.00
serviert mit Markbein, Kerbel, Sauerampfersprossen, Radiesli, Bärlauchpesto, hausgemachtem Brioche Toast, Croûtons, grünem Apfel & Senfemulsion	
  <b>Pochierte Rotkreuzer Eier Florentiner Art</b>	CHF 27.00
mit Sauce Hollandaise, sautiertem Blattspinat, Kartoffelstock, grilliertem Spargel, Chili-Joghurt & Chiliflocken	
 <b>Grilliertes Schweizer Rindsfilet* (180gr.)</b>	CHF 56.00
serviert mit Chimichurri, Innerschweizer Pommes Frites & Tagesgemüse	

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

# PERRON NORD DESSERTS.

## VERFÜHRERISCHES FINALE.

**Hausgemachte Vanille-Meringue** CHF 13.00  
mit Mangowürfel, Granatapfel, Aprikosenmarmelade,  
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 wende dich 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