



Dein Event im PERRON NORD



Die Qual der Wahl

Liebe Gäste

Wie schön, dass wir dich bald bei uns begrüßen dürfen.

Auf den folgenden Seiten findest du eine Auswahl an Gerichten, aus denen du dein ganz persönliches Menü zusammenstellen kannst. Bitte beachte, dass wir dir diese Auswahl erst ab 12 Personen anbieten können.

Wir möchten dich darum bitten, dass ihr euch auf ein gemeinsames Menü einigt. Allergiker, Vegetarier und Veganer berücksichtigen wir selbstverständlich gerne separat. Wir sind dir dankbar, wenn du uns deinen Menüwunsch bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass mitteilst.

Falls du auf den folgenden Seiten kein passendes Menü findest, so bereiten wir dir, wann immer möglich, gerne dein „eigenes“ Menü zu.

Lokal, frisch und fair

Wir berücksichtigen beim Einkauf einheimische Produzenten, Familienbetriebe und Kleinunternehmer. So viele Komponenten wie möglich stellt das Küchenteam selber her und verzichtet auf Fertigprodukte.



Wir danken dir für dein Vertrauen und freuen uns auf deinen Besuch.

Dein PERRON NORD Team sowie dein Gastgeber

Marvin Kingsley



Zum Ankommen

VORSPEISEN & SNACKS

das Rindstatar 18.00

Rande | Sauerrahm | Waffel
Schnittlauch

das Roastbeef 24.00

Roastbeef vom Zentralschweizer
Weiderind | Meerrettich-Apfelkompott

der Hirsch (saisonal) 23.00

Hirsch-Carpaccio | Kräuter
schwarze Baumnuss | Frisée

die Wachtel 24.00

grillierte Wachtelbrust | schwarze
Baumnuss | Randen

der Salat 10.50

gemischte Blattsalate
Gartengemüse Hausdressing

der Wildkräutersalat 19.00

Wildkräuter | Wildschweinschinken
Pomelo

das Karotten-Tatar

(vegetarisch) 12.50

konfiertes Eigelb | Hüttenkäse | Minze

der Lachs 19.50

gebeizter Alpenlachs aus Lostallo
Gurken-Cannelloni | Meerrettich

die Kürbissuppe (vegan) 9.50

Kürbis | geröstete Kürbiskerne
Kürbiskernöl

die Süsskartoffelsuppe

..... 9.50

Süsskartoffeln | Bacon | Aceto
Pesteda

die cremige Saisonale

(vegetarisch) 8.00

saisonale Crèmesuppe

die Steinpilzsuppe

(vegetarisch) 12.00

Steinpilz-Consommé
Thymianravioli Wurzelgemüse

die Leichte (vegetarisch) 10.00

Pastinakencrèmesuppe
Haselnussöl | Kaffee

der Klassiker 12.00

Consommé double | hausgemachte
Markklösschen

PREISÄNDERUNGEN, UND -ANPASSUNGEN VORBEHALTEN

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



der Zwischenstopp

ZWISCHENGERICHTE

VEGETARISCH

die Ravioli

Kürbisravioli | Salbei | Tomaten
Nussbutter

18.00

FISCH

der Saibling

pochiertes Saiblingsfilet (CH)
Tomaten | Oliven
gebackene Kapern

21.00

PASTALIEBE

hausgemachte Tagliatelle

weisser oder schwarzer Trüffel
Trüffelbutter

19.00

EXTRA

+ 5.00 weisser Trüffel nach
Gramm

+ 3.00 schwarzer Trüffel nach
Gramm

FISCH

der Zander

konfieres Zanderfilet
Rosenkohlblätter
Pinienkerne | Balsamicozwiebeln

21.00



PREISÄNDERUNGEN, UND -ANPASSUNGEN VORBEHALTEN

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



von Wald, Wiese & aus dem Wasser

HAUPTSPEISEN

die Vegi-Bolognese

(vegan)22.00
Kürbis | Linsen-Bolognese | Rande

die Gnocchi24.00

hausgemachte Spinat-Gnocchi
in Rotwein pochiertes Ei | Senfsaat Brösel

der Kabeljau36.00

pochiertes Kabeljaufilet | pikanter
Wirz Senf-Mayonnaise | Bohnenmousse

der Lachs34.00

konfiertes Lachsfilet | Safranrisotto
Butterschaum

der Hackbraten36.00

Hackbraten vom Zentralschweizer
Weidekalb | Alpspeck | Petersilien-
Kartoffelstock | Morchel-Rahmsauce

der Kalbsrücken

(am Stück gebraten)55.00
Rücken vom Zentralschweizer
Weidekalb | frischer Kräuter-Petersilien-
stock | geräuchertes Wurzelgemüse

das Milchlamm39.00

geschmorte Schulter vom Milchlamm
Mangold | Duett von Linsen | Jus

die Lammracks52.00

Lammracks | Ofengemüse | Honig-
Vinaigrette | Kichererbsen-Püree

das Filet Wellington65.00

Filet vom Zentralschweizer Weide-
rind | glasiertes Gemüse | Madeira-Jus

das Rindsfilet59.00

Filet vom Zentralschweizer Weider-
ind Gewürzjus | glasiertes Gemüse
Kohlrabi-Crème | Kartoffeln

das Entrecôte

(am Stück gebraten) 46.00
Zentralschweizer Weiderind | ge-
backene Rüepli | Topinambur-Crème

das Kinnbäggli

(30 Stunden gegart) 44.00
Zentralschweizer Weidekalb
Kartoffelstock | Federkohl

der Hirschrücken 38.50

(saisonal) Zuckerrüben-Rotkohl
Kumquats | Pfefferkartoffel-Krapfen

der Rehrücken56.00

(saisonal) Rehrücken mit Duccakruste
Rosenkohl | Pastinake | Holunderjus

das Rehnüsschen 45.00

(saisonal) Rosenkohlstampf | Maronen
Shiitake | Preiselbeeren | Wildrahmjus

die Maispoularde36.00

Suprême-Brust | Acquerello Risotto
Saisongemüse | Thymianjus



Aus dem Herzen

DESSERTS

das Parfait 11.00

Kürbiskernparfait
Kürbis-Crème-fraîche | Krokant

das Winter-Mousse 11.00

Lebkuchen-Mousse | Mandarine

das Toblerone-Mousse

..... 11.00

zweierlei Toblerone-Mousse
Erdbeeren
oder marinierte Trauben (saisonal)

der Fruchtsalat 9.00

exotischer Fruchtsalat
hausgemachtes Vanille-Glacé

der Brownie 13.00

Schokoladen-Macadamia-Brownie
Popcorn-Glacé | schwarzer Pfeffer

das Pavée 15.00

Schokolade | Passionsfrucht
Meringue | Macaron

die Pavlova 13.00

Schokoladen-Pavlova
eingelegte Zwergorangen



PREISÄNDERUNGEN, UND -ANPASSUNGEN VORBEHALTEN

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



die Menüvorschläge

UNSERE EMPFEHLUNG

MENÜ I

der 3-Gänger

Gemischte Blattsalate
Gartengemüse | Hausdressing

Suprême von der Maispoularde
Acquerello Risotto
Saisongemüse
Thymianjus

Zweierlei Toblerone Mousse
Erdbeeren oder
marinierte Trauben (saisonal)

57.50 pro Person

MENÜ II

der 4-Gänger

Gebeizter Alpenlachs aus Lostallo
Gurken-Cannelloni | Meerrettich

Kürbissuppe
geröstete Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Rücken vom Zentralschweizer
Weidekalb
am Stück gebraten
frischer Kräuter-Petersilienstock
geräuchertes Wurzelgemüse

Kürbiskernparfait
Kürbis-Crème-fraîche | Krokant

95.00 pro Person



PREISÄNDERUNGEN, UND -ANPASSUNGEN VORBEHALTEN

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



die Weckfahrbar Gläser

AUSWAHLANGEBOT

farbenfrohe Kulinarik für deinen nächsten Anlass

Ob für deinen nächsten Geschäftsanlass, deine Geburtstagsparty oder die Hochzeitsfeier – das PERRON NORD mit seinem WECKfahrbar-Angebot ist die Adresse für deinen nächsten Anlass bei uns.

Wir richten alle Speisen in handlichen WECK®-Gläsern an. So kannst du möglichst verschiedene unserer Köstlichkeiten probieren. Das Angebot eignet sich auch für Apéros oder Anlässe mit wenigen/ohne Sitzmöglichkeiten. Wünschst du stattdessen einen Bankettservice? Kein Problem, gerne unterbreiten wir

dir ein individuelles Angebot. Lasse dich und deine Gäste von unserem fahrbaren «WECK®-Gläsli-Angebot» überraschen und kulinarisch begeistern. Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme und darauf, dich und deine Gäste mit unserem Angebot zu verwöhnen: events@apart-rotkreuz.ch oder +41 41 799 49 99.

die Vorspeisen & Salate

Preis pro Glas

PERRON NORD Rindstatar	
mit Kartoffelschaum.....	7.50
Saibling(konfiert) auf Gemüsesalat	
.....	7.50
Mediterraner Ratatouillesalat.....	6.00
PERRON NORD Salat	
Blattsalat mit Poulet und Speck	6.50
Tomaten-Mozzarella-Salat.....	6.50
Wurstkäsesalat.....	6.50
Griechischer Salat.....	6.50
Gemüsesalat mit Hüttenkäse.....	6.50
Rauchlachstatar.....	7.50
saisonales Angebot	
Spargelsalat	
(April - Juni).....	6.50

MIT LIEBE ZUBEREITET

die Suppen

Rieslingschaumsuppe	
mit Rauchlachs	7.00
Kartoffel-Lauchsuppe	
mit saisonalen Pilzen	6.50
Kräuterschaumsuppe	
mit Rohschinkenstreifen	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin.....	6.50
Bündener Gerstensuppe	6.50
saisonales Angebot	
saisonale Gemüsesuppe.....	6.00
Kürbissuppe	
(Sept. - Feb.)	6.00
Spargelschaumsuppe	
(April - Juni).....	6.00
Gazpacho	
(Juni - August).....	6.50

Pro Sorte müssen mind. 10 Gläser bestellt werden!

Die Angebote verstehen sich inklusive Service-Dienstleistung.



die Weckfahrbar Gläser

AUSWAHLANGEBOT

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

die vegetarischen Hauptspeisen

Preis pro Glas

- Falafel auf Couscous mit Ryu-Sauce
- Älplermagronen mit Apfelmus
- Riz Casimir mit Früchten
- Linsentopf mit Gemüse
- Crémige Bramata mit sautierten Pilzen
- Quarkpizokel
- Maluns mit Apfelkompott
- saisonales Angebot**
- Spargelrisotto (April - Juni)

6.50

SÜSSE LIEBE

die Desserts

Preis pro Glas

- Joghurtmousse mit Früchten ... 6.50
- Tiramisu 7.50
- Fruchtsalat mit Minzpesto 6.50
- PERRON NORD Cheesecake 7.50
- Tobleronemousse 7.50
- Panna cotta mit Fruchtcoulis.... 6.00

die Hauptspeisen mit Fleisch

Preis pro Glas

- Kalbskinnbäggli auf Risotto 8.50
- Rinds-Schmorbratenwürfel auf Kartoffelstock 7.00
- PERRON NORD Hackbraten auf Kartoffelstock 6.00
- Fleischkäse auf Kartoffelsalat 6.00
- Rassige Meatballs auf Tomatenrelish 6.00
- Poulet Stroganoff mit Pasta 7.00
- Hörnli mit G`hackets und Apfelmus 6.00
- PERRON NORD Currywurst 5.50

saisonales Angebot

- Wildgeschnetztes und Spätzli (Sept. - Feb.) 7.00
- Büffelpfeffer mit Spätzli (Sept. - Feb.) 7.50
- Wildhackbraten auf Rotkraut mit Pommerystock (Sept. - Feb.) 7.50



Pro Sorte müssen mind. 10 Gläser bestellt werden!
Die Angebote verstehen sich inklusive Service-Dienstleistung.



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