



Dein Event im PERRON NORD



Die Qual der Wahl

Liebe Gäste

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Gerichten, aus denen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen können. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen diese Auswahl erst ab 12 Personen anbieten können.

Wir möchten Sie darum bitten, sich auf **ein gemeinsames Menü** zu einigen. Allergiker, Vegetarier und Veganer berücksichtigen wir selbstverständlich gerne separat.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihren Menüwunsch bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass mitteilen.

Falls Sie auf den folgenden Seiten kein passendes Menü finden, so bereiten wir Ihnen, wenn immer möglich, gerne Ihr „eigenes“ Menü zu.

Lokal, frisch und fair

Wir berücksichtigen beim Einkauf einheimische Produzenten, Familienbetriebe und Kleinunternehmer.

So viele Komponenten wie möglich stellt das Küchenteam selbst her und verzichtet auf Fertigprodukte.



Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr PERRON NORD Team sowie
Ihr Gastgeber

Marvin Kingsley



Zum Ankommen

VORSPEISEN & SUPPEN

das Rindstatar 18.00
Rande | Sauerrahm | Waffel | Schnittlauch

das Roastbeef 24.00
Roastbeef vom Zentralschweizer Weide-
rind | Meerrettich-Apfelkompott

der Hirsch (saisonal) 23.00
Hirsch-Carpaccio | Kräuter | schwarze
Baumnuss | Frisée

die Wachtel 24.00
grillierte Wachtelbrust | schwarze Baum-
nuss | 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 | Kürbis-
kernöl

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

<i>die Vegi-Bolognese</i> (vegan) 22.00 Kürbis Linsen-Bolognese Rande	<i>das Filet Wellington</i>65.00 Filet vom Zentralschweizer Weiderind glasiertes Gemüse Madeira-Jus
<i>die Gnocchi</i> 24.00 hausgemachte Spinat-Gnocchi in Rot- wein pochiertes Ei Senfsaat Brösel	<i>das Rindsfilet</i>59.00 Filet vom Zentralschweizer Weiderind Gewürzjus glasiertes Gemüse Kohlrabi-Crème Kartoffeln
<i>der Kabeljau</i> 36.00 pochiertes Kabeljaufilet pikanter Wirz Senf-Mayonnaise Bohnenmousse	<i>das Entrecôte</i> (am Stück gebraten).....46.00 Zentralschweizer Weiderind gebackene Rüebli Topinambur-Crème
<i>der Lachs</i> 34.00 konfiertes Lachsfilet Safranrisotto Butterschaum	<i>das Kinnbäggli</i> (30 Stunden gegart)44.00 Zentralschweizer Weidekalb Kartoffel- stock Federkohl
<i>der Hackbraten</i> 36.00 Hackbraten vom Zentralschweizer Weide- kalb Alpspeck Petersilien-Kartoffelstock Morchel-Rahmsauce	<i>der Hirschrücken</i> (saisonal)38.50 Zuckerrüben-Rotkohl Kumquats Pfefferkartoffel-Krapfen
<i>der Kalbsrücken</i> (am Stück gebraten) 55.00 Rücken vom Zentralschweizer Weidekalb frischer Kräuter-Petersilienstock geräuchertes Wurzelgemüse	<i>der Rehrücken</i> (saisonal)56.00 Rehrücken mit Duccakruste Rosenkohl Pastinake Holunderblütenjus
<i>das Milchlamm</i> 39.00 geschmorte Schulter vom Milchlamm Mangold Duett von Linsen Jus	<i>das Rehnüsschen</i> (saisonal).....45.00 Rosenkohlstampf Maronen Shiitake Preiselbeeren Wildrahmjus
<i>die Lammracks</i> 52.00 Lammracks Ofengemüse Honig- Vinaigrette Kichererbsen-Püree	<i>die Maispoularde</i>36.00 Suprême-Brust Acquerello Risotto Saisongemüse Thymianjus

PREISÄNDERUNGEN, UND -ANPASSUNGEN VORBEHALTEN

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



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 | marinierte
Trauben

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 Zwerg-
orangen



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
marinierte Trauben

57.50 pro Person

MENÜ II

der 4-Gänger

Gebeizter Alpenlachs aus Lostello
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



Fleischdeklarationen

Geflügel – Schweiz, Frankreich

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

Käse/Milchprodukte/Eier – Keller, Sins & Transgourmet

Eier - Biohof Breiten, Rotkreuz