



# *Herzlich willkommen* im PERRON NORD



## Gesund, natürlich und hausgemacht

Für Sie kochen wir saisonal und 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

Beim Einkauf legen wir Wert auf einheimische Produzenten, Familienbetriebe und Kleinunternehmer.



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihren Besuch.

Ihr PERRON NORD Team sowie  
Ihr Gastgeber

*Marwin Kingsley*



# Zum Ankommen

VORSPEISEN & SNACKS

*der Gartensalat*\*\*\* ..... 10.50

gemischte Blattsalate | Gartengemüse  
Hausdressing

*der Caprese*\*\* ..... 18.00

frische Tomaten | Büffelmozzarella  
Wasabi-Mascarpone

*die Suppe* ..... 9.50

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden  
nach dem Angebot.

*die Croque Madame* ..... 17.50

Trüffel-Béchamel | Greyerzer | Schinken  
vom Dorfmetzger Berchtold  
hausgemachte Butter-Brioche  
Spiegelei vom Freilandhuhn

SWISS PRIME BEEF

## *das Tatar*

Kapern-Cracker | Frühlingszwiebeln  
Kräuter | konfiertes Eigelb  
pickled Senfsaat  
eingelegte Radieschen  
hausgemachte Butter-Brioche

kleine Portion, perfekt als Vorspeise

ca. 70g ..... 21.00

GROSSE Portion

ca. 150g ..... 34.00

## *“the Bone”*

mit gebackenem Markknochen  
Kräutersalz | Thymiansalz + CHF 8.00

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**



# Von der Wiese

HAUPTGERICHTE

ZENTRALSCHWEIZER WEIDERIND

## *das "Secret Steak"*\*

bei Niedertemperatur gegart  
fein aufgeschnitten | Salsa Cirolla

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

Bitte wählen Sie Ihre bevorzugte Garstufe:  
medium | medium well

ROTKREUZER BÜFFELFLEISCH

## *der PERRON NORD Burger XL*

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

Brioche Bun | knuspriger Speck  
konfierte Tomate | Raclette Käse  
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. 220g (CH) . . . . . 49.00

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

Bitte wählen Sie Ihre 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

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

## *das Poulet*

glasierter Poulet-Spiess  
aus der Oberkeule  
gespickt mit Peperoni & Zwiebeln  
Taboulé

CHF 26.00



**Dazu:** servieren wir Ihnen saisonales, frisches Tagesgemüse. Wählen Sie zwischen Rösti Fries oder cremigem Carnaroli Risotto.



# Aus dem Garten & dem Wasser

HAUPTGERICHTE

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

Ebly | gemischte Blattsalate  
geräucherter Tofu | Gartengemüse  
frischer Blattspinat | geröstete  
Sonnenblumenkerne | eingelegte  
Radieschen | Hausdressing

gebratene Pouletbrust **statt** Tofu.. 27.50

gebratenes Entrecôte **statt** Tofu . 39.00

I LOVE PASTA

## *die Paccheri alla napoletana*

Italienische Pasta | Tomatensauce  
Venusmuscheln | Basilikum

CHF 24.00

*die vegane Pasta*\*\*\* & \*\*\*\* ..... 22.00

Spaghetti aus roten Linsen  
Cherry-Tomaten | grüner Spargel

AUS DEM WASSER

## *der Saibling*

in Olivenöl konfiert | Kefen  
Brunnenkresse-Buttermilchsauce  
Kartoffelstock

CHF 36.00



\*\*\* vegane Gerichte

\*\*\*\* glutenfreie Gerichte



# Aus dem Herzen

DESSERTS

*das* Glacé  
aus Frank's kleiner Hobbymanufaktur

Verschiedene hausgemachte Sorten

pro Kugel  
CHF 3.50

Bourbon-Vanille | Erdbeer | Schokolade  
Cassis | Sauerrahm | Mango-Passions-  
frucht | Joghurt-Rhabarber

*der* Chiapudding\*\*\*\* ..... 8.00

mit Mandelmilch | frische Beeren  
Kokossorbet | Fruchtsauce

*das* Erdbeer-Tiramisu ..... 9.00

mit frischen Erdbeeren

EINFACH FEIN

*das* Mousse au Chocolat

Schokoladenmousse | knackige  
Schokoladensplitter

6.50

LEIDER GEIL

*der* NY Cheesecake

Zitronen-Gelee | Blaubeeren  
Sauerrahm Glacé

12.50



**lactosefreie Gerichte**



# die Kinderkarte

## VORSPEISEN

Ou neeiii .....	4.50
Tomatensuppe mit Croûtons	
Werum das? .....	4.50
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	

## HAUPTSPEISEN

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

## DESSERTS

Säg du .....	3.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	
Scho wieder das? .....	2.00
Eis am Stiel	



### **Fleischdeklarationen**

Geflügel – Schweiz

Kalb – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz

Schweinefleisch – Schweiz

Fisch – 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