



# *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 Thomas Gassner 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 Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihren Besuch.

Ihr PERRON NORD Team sowie  
Ihr Gastgeber

*Marvin Kingsley*



# Zum Ankommen

VORSPEISEN & SNACKS

*der* Gartensalat ..... 10.50

Gemischte Blattsalate | Gartengemüse  
Hausdressing

*die* Suppe ..... 9.50

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach  
dem Angebot.

*der* Wurst-Käsesalat ..... 19.50

«PERRON NORD Style»  
Cervelat vom Rotkreuzer Metzger  
Alp-Käse | eingelegte, rote Zwiebeln  
Hausdressing | geröstetes  
Sauerteigbrot

SWISS PRIME BEEF

## *das* Tatar

Kapern-Cracker | Frühlingszwiebel  
Gartenkräuter | konfiertes Eigelb vom  
Freilandei | gerösteter Pfeffer  
eingelegte Eierschwämmli  
geröstetes Sauerteigbrot

kleine Portion, perfekt als Vorspeise

ca. 70g ..... 21.00

GROSSE Portion

ca. 150g ..... 34.00



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

Auf Intoleranzen/Allergien gehen wir gerne nach Möglichkeit ein.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

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



# Von der Wiese

HAUPTGERICHTE

ZENTRALSCHWEIZER WEIDERIND

## *das Filet\**

21–30 Tage gereift

ca. 200g (CH) . . . . . 59.00

ca. 140g (CH) . . . . . 48.00

Bitte wählen Sie Ihre bevorzugte Garstufe:  
rare | medium | medium well

ZENTRALSCHWEIZER WEIDERIND

## *das Entrecôte\**

21–30 Tage am Knochen gereift

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

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

Bitte wählen Sie Ihre bevorzugte Garstufe:  
rare | medium | medium well

ZENTRALSCHWEIZER LANDSCHWEIN

## *die Ribs\**

30 Stunden gegart | ca. 600g (CH)

wunderbar zarte Spare Ribs

BBQ-Marinade

39.00

ROTKREUZER BÜFFELFLEISCH

## *der PERRON NORD Burger*

Reines Bio-Büffelfleisch aus Rotkreuz  
(ca. 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

SCHWEIZER POULET

## *die Chicken Fingers*

Knuspriges Innenfilet von der

Pouletbrust (CH), ca.180g

Schnittlauch-Dip | Rösti Fries

kleiner Blattsalat

26.00



**Dazu:** frisches Tagesgemüse | Kräuter-Crème  
Rösti Fries **oder** cremiges Acquerello Risotto



# Aus dem Garten & dem Wasser

HAUPTGERICHTE

*die* Salad Bowl (vegan) . . . . . 24.00

Quinoa | gemischte Blattsalate  
geräucherter Tofu | Gartengemüse  
frischer Blattspinat | geröstete  
Pinienkerne | Hausdressing

Gebratene Pouletbrust **statt** Tofu. 27.50

Tagesfisch **statt** Tofu . . . . . 32.00

AUS DEM WASSER

## *das* Fischgericht

Bitte fragen sie unsere Mitarbeiter  
nach dem tagesaktuellen Angebot.

*das* Duo Aubergine &  
Hasselback-Kartoffel (vegan) . 23.00

Süßkartoffel | Aubergine  
Rüebli-Hummus | Zitrusfrüchte  
Granatapfel | Rohkost Gemüse  
geräucherte Mandeln

*das* Risotto (vegetarisch) . . . . . 26.50

Crèmiges Acquerello Risotto  
frische Eierschwämmli | Gartenkräuter  
Parmesan





# Aus dem Herzen

DESSERTS

## *das Beste* aus Baumgartner's Eismanufaktur

Verschiedene Sorten  
im Becher (110ml) . . . . . 5.00

Zuger Kirsch | Kokos | Schoggi | Vanille  
Mango-Passionsfrucht | Karamell

## *die Waffel*

mit Puderzucker . . . . . 10.00  
mit Apfelkompott . . . . . 14.00  
mit Apfelkompott & Vanilleglacé . . 17.00  
  
Rahm dazu . . . . . + 1.00

EINFACH FEIN

## *das Duo*

Toblerone Mousse | hausgemachtes  
Himbeer-Johannisbeersorbet

10.50

FRISCH & LEICHT

## *die Zitrone*

Classic "Lemon Pie"

7.50





# *die* Kinderkarte

## VORSPEISEN

Ou neiii .....	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

### **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