



# *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

*Marvin Kingsley*



# Zum Ankommen

VORSPEISEN & SNACKS

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

gemischte Blattsalate | Gartengemüse  
Hausdressing

*die Suppe* ..... 9.50

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden  
nach dem Angebot.

*der Croque Monsieur* ..... 17.50

Trüffel-Béchamel | Greyerzer | Schinken  
vom Dorfmetzger Berchtold  
hausgemachtes Brioche

Mit Spiegelei vom Freilandhuhn + CHF 3.00

SWISS PRIME BEEF

## *das Tatar*

Kapern-Cracker | Frühlingszwiebeln  
Kräuter | konfiertes Eigelb  
pickled Senfsaat  
eingelegte Radieschen  
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.

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



# 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

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

ROTKREUZER BÜFFELFLEISCH

## *der PERRON NORD Burger XL*

Reines Bio-Büffelfleisch 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

SCHWEIZER POULET

## *die Chicken Fingers*

Knuspriges Innenfilet von der  
Pouletbrust (CH), ca.180g  
Schnittlauch-Dip | Rösti Fries  
kleiner Blattsalat

26.00



**Dazu:** servieren wir Ihnen ein 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

*die vegane Pasta*\*\*\* ..... 19.00

Zucchini Spaghetti | Tomate | Estragon  
grüner Spargel | Majoran | Kresse-Pesto

AUS DEM WASSER

## *der norwegische Lachs*

grüner Spargel | Romesco-Sauce  
Kartoffel | Mandelsplitter

CHF 36.50

## *die Jakobsmuschel*

gebraten | Beurre Blanc | Baby-Karotte  
Erbsen-Risotto

CHF 39.50

*der Frühlings-Risotto*\*\* ..... 22.00

Frühlingslauch | Kresse | junger Spinat  
Frischkäse | Parmesan | pochiertes Ei



\*\*\* vegetarische Gerichte

\*\*\* vegane Gerichte



# Aus dem Herzen

DESSERTS

## *das Glacé* aus Frank's kleiner Hobbymanufaktur

Verschiedene hausgemachte Sorten

CHF 3.50

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

## *die Waffel*

mit Puderzucker . . . . .	8.00
mit frischen Erdbeeren. . . . .	12.00
mit Rhabarberkompott & Bourbon Vanilleglacé. . . . .	14.00
Rahm dazu . . . . .	+ 1.00

EINFACH FEIN

## *das Mousse au Chocolat*

Schokoladenmousse | knackige  
Schokoladensplitter

8.50

LEIDER GEIL

## *der NY Cheesecake*

Rhabarber Kompott | frische Erdbeeren  
Sauerrahm Glacé

12.50





# *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

### **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