

Business Lunch.

Mittwoch, 22. Juli – Dienstag, 28. Juli

VORSPEISEN



Blattsalat

an Orangenvinaigrette, Sesamkeks, Nektarinen & rotem Rucola



Muhammara

Orientalischer Dip aus gebratenen Peperoni & Baumnüssen
mit Rapsöl Dressing, Brotchips & Oliven



Gazpacho Andaluz

kalte Tomatensuppe mit Croûtons & Basilikum Öl

MENÜ VARIANTE 1

CHF 29.50

Pasta.

Ragù alla Bolognese vom Schweizer Rind

mit Penne, Cherrytomaten & Parmesan

Vegetarisch.



Chili sin Carne

mit Mais, Aubergine & Tomaten
serviert mit Basmatireis

MENÜ VARIANTE 2

CHF 34.50

Fleisch.

Gebratene Schweizer Pouletbrust

serviert mit Pommes Frites,
grünem Salat an Hausdressing & Zitronenmayonnaise

Fleisch.

Grilliertes Secreto vom Thurgauer Apfelschwein

mit Babykartoffen, Pimientos de Padron & Ajvar

KLASSIKER VARIANTE

CHF 34.50

Gebackene Egliknusperli

serviert mit Pommes Frites & Kalamansi-Mayonnaise

Unsere Klassiker.

"Offener" PERRON NORD Burger

CHF 36.00

Rotkreuzer Büffelfleisch & Innerschweizer Rindfleisch (180g)
auf getoastetem Brioche Bun mit Schlossberger jung Käse,
Bratspeck (CH), Essiggurken, Röstzwiebeln,
Eisbergsalat & Karamellisierte Zwiebel-Mayonnaise
serviert mit Pommes Frites

Zuger Salat Bowl (vegan)

Blattsalat, Quinoa, Mais, eingelegte rote Zwiebeln,
Cherrytomaten, Coleslaw, Gurke & Brotchips an Raps-Öl-Dressing



mit Schweizer Grillkäse

CHF 25.00

mit gebackenen Egliknusperli an Kalamansi-Mayonnaise

CHF 28.00

mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen

CHF 30.00

DESSERTS

Tagesdessert

CHF 6.00

serviert im handlichen WECKglas

Tagesdessert Duo

CHF 10.00

Ein saisonales WECKglas

serviert mit einem Kaffee oder Espresso

Unser Serviceteam gibt dir gerne Auskunft über das Angebot

Glacé von «Kalte Lust»

pro Kugel CHF 4.50

100% Genuss mit gutem Gewissen & Pure Liebe für alle Sinne

Milchglace

- Vanille
- Schokolade
- Joghurt-Heidelbeere

Sorbet (vegan)

- Mango



Für Informationen zu allergenen Hinweisen wende dich bitte an das Serviceteam

Nachhaltigkeit & soziales Engagement haben bei uns höchste Priorität: wir verwenden überwiegend Produkte von lokalen Anbietern, nach Möglichkeit immer in Bioqualität.

Unsere Lieferanten Fleisch:

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Biohof Bruhst, Oberägeri
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

Fisch:

G. Bianchi, Zufikon

Früchte & Gemüse:

Mundo AG, Rothenburg
Garibay Organic, Adligenswil
Biokräuter aus dem eigenen Garten

Käse, Milchprodukte, Eier:

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht
Chäs-Hütte, Meierskappel
CheesEnjoy, Rotkreuz
Buurehof Haldenhof, Rotkreuz

Brot:

Kreuzbäckerei, Stans
Fredy's AG, Baden

Deklaration:

Egli - Deutschland
Eier - Schweiz
Brot - Schweiz

Zusammen mit dir unterstützen wir die Projekte von Drink & Donate und ermöglichen Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser.
Wir spenden pro 0.5 / 1 Liter je CHF 0.50