

**local.
fresh.
healthy.**

Schweizer Klassiker neu interpretiert

Das Küchenteam rund um unseren Küchenchef Jeffrey van Zijl (jüngster Sternekoch Europas 2018) legt Wert auf eine gesunde und saisonale Küche, unter Verwendung von frischen, hochwertigen Zutaten, die sorgfältig von lokalen Produzenten bezogen werden.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten stellen wir sicher, dass nur die besten und frischesten Produkte auf deinem Teller landen. Wir denken auch an morgen, weshalb für uns ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und eine artgerechte Tierhaltung an erster Stelle stehen. Diese Philosophie ermöglicht unseren Gästen höchsten Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Durch die sorgfältige Auswahl und Kombination der Zutaten sowie durch die Kreativität und Leidenschaft des Küchenteams erwartet dich bei uns ein einmaliges Geschmackserlebnis. Lass dich von den Aromen und der Frische unserer Gerichte verzaubern und erlebe eine kulinarische Reise, die Gaumen, Augen und Gemüt erfreuen wird.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und "en Guete"!

Marvin Kingsley & Jeff van Zijl

Marvin Kingsley, CEO & Gastgeber

Jeff van Zijl, Küchenchef

Ankunft.

Genussvolle Vorspeisen.

Tatar vom Zentralschweizer Rind, handgeschnitten

kleine Portion, 70 g

CHF 24.00

grosse Portion, 140 g

CHF 36.00

mit Kapern, geräuchertem Eigelb, Haselnüssen &
frischen Gartenkräutern, serviert mit warmer Brioche

Büffelmozzarella aus Meierskappel

CHF 19.50

mit gebratenen Karotten, Friséesalat
& jungem Blattspinat an Sojadressing, mit Kürbiskernen & Dill

Kürbissuppe (vegan)

CHF 13.00

mit Kürbiswürfeln, Radieschen, Schweizer Balsamico
Schnittlauch & schwarzem Sesam

APART Salat

CHF 13.00

gemischte Blattsalate
an Honig- Senf Dressing, mit Schweizer Äpfeln, Fenchel,
Baumnüssen & Gartenkräutern

Umsteigen.

Hauptspeisen neu interpretiert.

Steinpilz-Ravioli (vegetarisch) an einer Pilzrahmsauce, mit Champignons, Pistazien, karamellisierten Echalotten & Küssnachter Riserva	CHF 27.00
Grilliertes Hirschfilet (AT), am Spiess serviert an Trüffeljus, mit knusprigen Kartoffeln & saisonalen Pilzen	CHF 39.50
Knuspriges Schweizer Poulet mit Soja marinierte Poulet- Oberschenkel, dazu Chicorée, Schweizer Äpfel, rote Shiso Kresse, Zitronen-Mayonnaise & Innerschweizer Pommes Frites	CHF 29.00
Zanderfilet aus der Gotthard Region auf der Haut gebraten an einer Zitronen-Sesam-Vinaigrette, auf Rollgersten-Taboulé, dazu geschmorter Pak Choi, Joghurtcrème & Gurke	CHF 38.00
Unique Bio Cote de Boeuf, vom Zuger Weiderind* für 2 Personen (Wartezeit ca. 40 Minuten) mit Chimichurri, Jus & schwarzer Pfeffer-Mayonnaise, serviert mit Tagesgemüse & Innerschweizer Pommes Frites	CHF 110.00
Unique Bio Daily Cut, vom Zuger Weiderind* mit Chimichurri, Jus & schwarzer Pfeffer-Mayonnaise, serviert mit Tagesgemüse & Innerschweizer Pommes Frites	CHF 49.00

*bitte wähle deine bevorzugte Garstufe: rare, medium, well done

PERRON NORD Herbstburger

CHF 36.00

Rotkreuzer Büffelfleisch im getoasteten Brioche Bun,
mit Küssnachter Riserva, Speck, Eisbergsalat,
Tomate, Röstzwiebeln & Curry Mayonnaise,
serviert mit Innerschweizer Pommes Frites

Zuger Salatbowl

CHF 18.50

frische Blattsalate an Rapsöl-Dressing,
hausgemachter Ajvar (Peperoni-Aubergine Crème),
mit Zuger Weizen, Erbsen, Kohlrabi, Gurken & Cherrytomaten

mit Honig & Thymian gratinierter Ziegenkäse

+ CHF 6.00

mit Pouletstreifen an Rosmarin

+ CHF 11.00

Anschlusszug.

Das Beste zum Schluss.

Hausgemachte Meringue

CHF 10.50

Mascarponecrème, geschmorte Äpfel,
Vanille & Alpenblüten

Panna Cotta

CHF 9.50

verfeinert mit Vanille & Rosmarin,
dazu Sablé Breton & karamellisierte Brioche

Mousse von der Felchlin Schokolade

CHF 10.50

serviert mit Marronicrème, Preiselbeeren & Feigen

Hausgemachte Glacés

Vanille - Olivenöl,
Schokolade - gesalzenes Karamell,
Mango - Banane,
Zitrone - Verveine Sorbet

pro Kugel:

CHF 4.50

Fleischdeklarationen

Geflügel – Schweiz

Kalb – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz

Schweinefleisch – Schweiz

Hirsch – Österreich

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

Brot – Kreuzbäckerei, Stans & Hotz-Rust, Rotkreuz



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