



## Herzlich willkommen im Gasthaus PLUSPUNKT

Liebe Gäste

Wir sind ein Betrieb der BSZ Stiftung Seewen SZ. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit leichter Beeinträchtigung Hand in Hand. Gemeinsam bieten wir unseren Gästen herzliche Gastfreundschaft.

### Gaumenfreuden

Im Gasthaus PLUSPUNKT legen wir grossen Wert auf regionale und naturnahe Frischprodukte. Mit Fischen aus den umliegenden Seen, Fleisch aus artgerechter Haltung und auch Bio-Produkten aus dem Gemüsegarten gestalten wir unser abwechslungsreiches Angebot: Gluschtige Mittagsmenus, saisonale und vegetarische Spezialitäten und ein aussergewöhnliches à la carte Angebot.

Während unseren Spezialitäten-Wochen nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise und kochen für Sie auch Köstlichkeiten aus aller Welt.

Unser 20-köpfiges Team sorgt dafür, dass Sie, lieber Gast, Genuss und Freude erleben. Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

## Herbstzeit-Wildzeit

### Hausgemacht und hausgediehen

Der BSZ-eigene Landwirtschaftsbetrieb „Landgut Höchenen“ wurde letztes Jahr eröffnet. Auf acht Hektaren Land werden nach biologischen Richtlinien Tiere gezüchtet und Gemüse angebaut. Das Gasthaus PLUSPUNKT verarbeitet diese Produkte für Sie zu köstlichen Spezialitäten. Mit Stolz verwöhnen wir Sie mit hausgemachten Wildgerichten aus eigener Zucht. Ein PLUSPUNKT für den Geschmack, ein PLUSPUNKT für die Region.

Herzlich willkommen

Ihr PLUSPUNKT Team



## Zum Apéritif

### «Dreierlei Delikatessen»

Gebackene Feige gefüllt mit Roquefort im Muotathaler Urwaldschinkenmantel	
Sautierte Buchenpilze auf knusprigem Weissbrot	
Rehterrine mit Pistazien und Cumberlandsauce	18.50

## Salate

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit gehobeltem Sbrinz und Kernen	9.80
---	------

<b>Bunter Herbstsalat</b> mit Nüssen, Kernen Trauben, Äpfeln und frischer Feige	13.50
---	-------

<b>Nüsslisalat mit knusprigen Speckwürfeln</b> gehacktem Bio-Ei und Croûtons	14.50
---	-------

### Wählen Sie zu diesen Vorspeisen Ihr Lieblingsdressing

Apfel-Dressing mit Cranberries

Kürbiskernöl-Dressing

Modena-Vinaigrette mit Basilikum

French-Dressing

## Kleine kalte Vorspeisen

<b>Sautierte Buchenpilze auf knusprigem Weissbrot</b> mit buntem Herbstsalat und frischer Feige	14.50
--	-------

<b>Rehterrine mit Pistazien</b> Cumberlandsauce knuspriges Weissbrot garniert mit Nüsslisalat	15.50
--	-------

<b>Carpaccio vom Damhirsch aus eigener Zucht</b> mariniert mit Olivenöl und Modenaessig gehobelter Sbrinz und Kürbis-Chutney	18.50
---	-------

## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Dörraprikosen und Randenschaum	
Gluscht Portion	9.70
Normale Portion	11.50

<b>Steinpilzessenz</b> mit feinem Ravioli bunten Gemüsestreifen und Z` Graggen Marc	
Gluscht Portion	10.50
Normale Portion	13.00

<b>Rüeblicremesuppe mit Ingwer</b> und Honigschaum	
Gluscht Portion	9.70
Normale Portion	11.50



## Kleine warme Vorspeisen

<b>Gebackene Feige gefüllt mit Roquefort</b> im Muotathaler Urwaldschinkenmantel mit Honig und schwarzem Pfeffer	9.50
<b>Gratinierter französischer Ziegenkäse</b> auf geröstetem Weissbrot mit Feige, Trauben, Honig und schwarzem Pfeffer	13.50
<b>Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit sautierten Waldpilzen Broccoli mit Macadamianüssen	14.50
<b>Kürbisgnocci an Salbeibutter</b> mit Baumnüssen und Parmesan	14.50
<b>Ravioli gefüllt mit Walliser Käse</b> sautierte Waldpilzen an Rahmsauce Broccoli mit Macadamianüssen	14.50
<b>Gebratene Black Tiger Riesencrevetten</b> Kürbis-Chutney Weissweinrisotto mit gerösteten Pinienkernen	18.00

## Vegetarische Verführungen

<b>Herbstgemüseteller</b> Rotkraut mit Quitten Rosenkohl, karamellierte Marroni Preiselbeerapfel aus dem Ofen Waldpilze an Rahmsauce frische Feige und Trauben Goldgelbe Spätzle oder Kürbisgnocchi	26.00 33.00
<b>Ravioli gefüllt mit Walliser Käse</b> sautierten Waldpilze an Rahmsauce buntes Gemüse	26.00
<b>Kürbisgnocci an Salbeibutter</b> mit Baumnüssen und Parmesan buntes Gemüse	26.00
<b>Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit sautierten Waldpilzen goldgelbe Spätzle buntes Gemüse	26.00
<b>Gebratene Spätzle</b> mit Waldpilzen an Rahmsauce buntes Gemüse Kleine Portion Normale Portion	19.00 26.00
<b>Weissweinrisotto mit gerösteten Pinienkernen</b> buntes Gemüse Kleine Portion Normale Portion	19.00 26.00



Preise inklusive MwSt.



Preise inklusive MwSt.

## Fisch Spezialitäten

**Gebratene Eglifilets in Haselnussbutter**  
mit Trauben und Feigen  
buntes Gemüse  
Weissweinsrisotto mit gerösteten Pinienkernen  
oder  
Kürbisgnocchi  
140 Gramm 34.00

**Zanderfilet aus dem Ofen**  
unter Zucchettischuppen  
Safransauce  
buntes Gemüse  
Weissweinsrisotto mit gerösteten Pinienkernen  
oder  
Kürbisgnocchi  
140 Gramm 35.00

**Gebratenes Barramundifilet in Kräuterschaum**  
Gummelistunggis aus blauen Kartoffeln  
mit geröstetem Knoblauch  
buntes Gemüse  
150 Gramm 34.00

**Sautierte Black Tiger Riesencrevetten**  
Kürbis-Chutney  
Weissweinsrisotto mit gerösteten Pinienkernen  
buntes Gemüse  
170 Gramm 38.00

## Wild Spezialitäten

**Hirschpfeffer aus eigener Zucht**  
mit sautierten Buchenpilzen  
Preiselbeerapfel aus dem Ofen  
Rosenkohl, karamellierte Marroni  
Rotkraut mit Quitten  
Goldgelbe Spätzle  
oder  
Kürbisgnocchi 33.50

**Zarte Rehschnitzel**  
an Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen  
Preiselbeerapfel aus dem Ofen  
Rosenkohl, karamellierte Marroni  
Rotkraut mit Quitten  
Goldgelbe Spätzle  
oder  
Kürbisgnocchi  
110 Gramm 36.00  
150 Gramm 42.00

**Rosa gebratene Damhirsch-Medaillons  
aus eigener Zucht**  
gratiniert mit Cranberry-Aprikosenkruste  
Preiselbeerapfel aus dem Ofen  
Rosenkohl, karamellierte Marroni  
Rotkraut mit Quitten  
Goldgelbe Spätzle  
oder  
Kürbisgnocchi  
110 Gramm 35.00  
150 Gramm 40.00

**Im Ofen gegarter Gämserücken**  
an Rotweinjus und Hagenbuttensauce  
Preiselbeerapfel aus dem Ofen  
Rosenkohl, karamellierte Marroni  
Rotkraut mit Quitten  
Kürbisgnocchi  
oder  
Goldgelbe Spätzle 52.00

**Wildvariation PLUSPUNKT**  
Hirsch, Reh, und Gämse  
mit Herbstgemüse  
Goldgelbe Spätzle  
oder  
Kürbisgnocchi 48.00



## PLUSPUNKT Klassiker

**Muotathaler Schweinsrückensteak**  
mit knusprig gebratenem Speck  
feine Kräuterbutter und Thymianjus  
buntes Gemüse

Gummelistunggis aus blauen Kartoffeln  
mit geröstetem Knoblauch  
oder  
Pommes frites

130 Gramm 29.50  
170 Gramm 35.00

**Zarte Kalbsschnitzel**  
mit Waldpilzen an Rahmsauce  
buntes Gemüse

Goldgelbe Spätzle  
oder  
Weissweinrisotto mit gerösteten Pinienkernen

100 Gramm 33.00  
140 Gramm 39.00

**Entrecôte vom Jungrind**  
gratiniert mit getrockneten Tomaten und Oliven  
buntes Gemüse

Gummelistunggis aus blauen Kartoffeln  
mit geröstetem Knoblauch  
oder  
Pommes frites

140 Gramm 38.00  
200 Gramm 44.00

**Filetsteak vom Jungrind**  
an Rotweinjus  
buntes Gemüse

Weissweinrisotto mit gerösteten Pinienkernen  
oder  
Gummelistunggis aus blauen Kartoffeln  
mit geröstetem Knoblauch

110 Gramm 41.00  
150 Gramm 47.00

## Das PLUSPUNKT Geniesser Menu

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie unser  
aussergewöhnliches Angebot

### Amuse bouche

Ein besonderer Gruss aus unserer Küche

### Kalte Vorspeise

Verführerisch kalte Delikatesse

### Suppe

Das aussergewöhnliche Geschmackserlebnis

### Warme Vorspeise

Eine Idee mit Fisch und Meeresfrüchten

### Hauptspeise

Die harmonische Komposition von edlen Produkten

### Dessert

Süsse Zusammenstellung verschiedener Spezialitäten

Menu mit 4 Gängen (ohne Warme Vorspeise) 72.00

Menu mit 5 Gängen 87.00

## Wine and Dine

Zu jedem Gang servieren wir Ihnen  
den passenden Wein

Menu mit 4 Gängen  
mit 3 auserlesenen Weinen 3 dl 97.00

Menu mit 5 Gängen  
mit 4 auserlesenen Weinen 4 dl 119.00



## Aus unserer Zucht

### Kartoffel «Blaue St. Galler»

Die Neuzüchtung hat ihren Ursprung in einem Schweizer Hausgarten. Dort kreuzte ein Gärtner die Pro Specie Rara Sorte «Blauer Schwede» mit der traditionellen hellen Sorte «Prättigau». Nach über 10 Jahren entstand daraus die neue Sorte «Blaue St. Galler». Diese einmalige Speisekartoffel überzeugt durch ihren Geschmack und verliert auch beim Kochen und Braten nicht ihre aussergewöhnliche Farbe.

### Damhirsch

Der Damhirsch gehört zusammen mit Reh, Rothirsch und Elch zur grossen Familie der Hirsche. Während Reh und Rothirsch in vielen Regionen unseres Landes in freier Wildbahn vorkommen, lebt das Damwild bei uns in Gehegen. Das Damwild ist grösser als das Reh, aber bedeutend kleiner als der Rothirsch. Die Tiere leben ganzjährig im Freien. Während des Sommers ernähren sie sich vom saftigen Gras ihrer Weiden. Im Winter werden sie mit Heu gefüttert. Um sie vor extremen Witterungseinflüssen zu schützen, genügt ein einfacher Unterstand. Damhirsch-Fleisch ist von edlem Geschmack, kurzfasrig, zart, fettarm und besonders eiweissreich.

## Lieferanten aus der Region

Es ist uns eine grosse Freude, Ihnen gemeinsam mit den Partnern aus der Umgebung saisonale Gerichte anzubieten, die Genuss und Freude versprechen.

Wir arbeiten mit innovativen und aufgeschlossenen Partnern zusammen; sie sind voller Elan, leistungsstark und qualitätsbewusst.

Es gehört zur Philosophie des Gasthaus PLUSPUNKT, dass wir in unserer Küche regionale Produkte verwenden. Wir haben deshalb die Zusammenarbeit mit verschiedenen Lieferanten aus der Region gesucht. So beziehen wir z.B. Alpkäse aus dem Muotathal, Bio-Nüsslisalat aus Oberarth oder die feine Buurehofglace vom Gantlihof in Arth.

Es ist uns eine Freude, aus diesen regionalen Produkten für Sie ein saisonales Angebot zu kreieren.

#### Ein PLUSPUNKT für die Region!

##### **Familie Josef & Regina Reichmuth**

Biohof Fluofeld, 6414 Oberarth  
Salat, Gemüse, Eier, Kartoffeln

Familie Reichmuth hat ihren Hof mit viel Hartnäckigkeit, Geduld und Arbeit in einen leistungsstarken Biohof umgewandelt. Der Biohof Fluofeld beliefert uns das ganze Jahr mit frischem, saisonalem Bio-Gemüse, Kartoffeln, Salaten und Eier. Dazu gehört in der Wintersaison auch der erstklassige Nüsslisalat.

##### **Familie Elisabeth und Fidel Kenel**

Sonnenberg Gantlihof, 6415 Arth  
Buurehof Glace, Früchte

Die ausgezeichnete Buurehof Glace wird mit frischer Milch und Rahm aus eigener Produktion hergestellt. Und die frischen Früchte werden – wenn immer möglich – ebenfalls im Gantlihof geerntet. Auf die Beigabe von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Konservierungs- und Bindemitteln verzichtet Familie Kenel bei allen Produkten.

##### **Kaffeerösterei Hosennen**

Seestrasse 28  
6442 Gersau

Die Kaffeerösterei Hosennen ist eine kleine Kaffeemanufaktur in Gersau. In der alten Seefabrik werden mit dem traditionellen Trommelröstverfahren exklusive Rohkaffees aus den weltbesten Anbaugebieten verarbeitet. Dieser traditionelle und schonende Röstprozess bewirkt, dass sich die vielfältigen Kaffeearomen langsam und sorgsam entfalten können. Den Kaffeebohnen bleibt so mehr Zeit, ihre oft unbeliebten Säuren abzubauen und der Röstkaffee wird bekömmlicher und magenverträglicher.



## Lieferanten aus der Region

### Schwegler Bäckerei Konditorei

Gotthardstrasse 63  
6438 Ibach

Bereits in der 3. Generation führen Markus und Charlotte Schwegler seit 2004 die Bäckerei-Konditorei Schwegler in Ibach. Mit viel Einsatz, Tatkraft und Herzblut setzen sie sich für den stets modernisierten Betrieb ein. Im Herbst 2007 eröffneten sie eine neue Filiale in Muotathal. Die Bäckerei-Konditorei Schwegler ist stets bestrebt, ihre geschätzte Kundschaft mit frischen Backwaren zu bedienen. Nebst klassischem Fein- und Süssgebäck bereiten sie auch Eigenkreationen zu, für die sie schon mit Gold prämiert wurden.

### Zurmühle Gemüse

6353 Weggis (Hertenstein)  
garantierte IP Produktion (IP = Integrierte Produktion)  
Salat, Gemüse, Blüten

Dank der exponierten Lage, dem speziellen Klima auf der Halbinsel Hertenstein sowie dem unermüdlichen Einsatz der Familie Zurmühle und ihren Mitarbeitenden wachsen Produkte von besonderer Qualität. So z.B. verschiedene Salate wie Kopf- oder Nüsslisalat, Sprossen, Sommergemüse wie Tomaten, Cherrytomaten, Gurken und frische Küchenkräuter.

Die Partner der Familie Zurmühle beliefern uns mit frischen Karotten und anderen Wurzelgenüssen. Die schmackhaften Blumen und Blüten ermöglichen uns, für Sie speziell kreative Gerichte herbeizuzaubern.

### Heinzer Metzgerei

Hauptstrasse 23, 6436 Muotathal  
Frischfleisch aus der Region, Trockenfleischspezialitäten,  
Schinken und Wurst

Urschweizer Lammrücken, Muotathaler Rinderheu, Urwaldschinken geräuchert mit Holz aus dem Bödmeren Wald — dies sind nur einige der aussergewöhnlichen Produkte, die uns von der Metzgerei Heinzer geliefert werden. Das regionale Frischfleisch aus der innovativen Metzgerei Heinzer ist hervorragend und passt daher bestens in unser Angebot.

### G. Bianchi

Allmendweg 6, 5621 Zufikon  
Fische, Krustentiere, Lamm, Geflügel, frisches Fleisch

«Es lebe der Frischgenuss»

Dieser Slogan entspricht auch unserer Überzeugung.

Die Firma Bianchi liefert uns erstklassiges Kalbfleisch aus dem Emmental, bestes Rindfleisch aus der Schweiz und dem Ausland. Das frische Lammfleisch aus Australien hat eine gute Struktur und «böckelt» nicht. Kaum ein anderes Land bietet eine so gute Qualität.

Das artgerecht gehaltene Geflügel kommt aus der Schweiz oder aus Frankreich.

Wir kaufen ausschliesslich frische oder tief gefrorene Süss- und Salzwasserfische und Krustentiere aus Wildfang oder Zuchten mit dem Label MCS (nachhaltig gefangener Fisch).

## Lieferanten aus der Region

### Eugen Mettler

Muota Metzger, 6436 Muotathal  
Frischfleisch aus der Region, Trockenfleischspezialitäten,  
Schinken und Wurst

Auf unser Fleischangebot sind wir besonders stolz, denn wir legen grossen Wert auf Transparenz. Die Zusammenarbeit mit der Muota Metzger überzeugt uns, weil regionale Produkte und artgerechte Tierhaltung garantiert sind.

Familie Mettler beliefert uns mit erstklassigen Produkten wie Rind und Schweinefleisch, frischer Kalbsleber, Trockenfleisch sowie mit Würsten und Schinken. Alle Produkte werden ausschliesslich in der eigenen Metzgerei hergestellt.

### Mundo Früchte und Gemüse

6023 Rothenburg  
garantierte IP Produktion (IP = Integrierte Produktion)  
Früchte, Gemüse, Salat, Milchprodukte

Die traditionsreiche Firma ist für uns ein innovativer, flexibler und zuverlässiger Partner — ein überblickbares Unternehmen mit Persönlichkeit.

Sämtliche Produkte werden immer so nah wie möglich eingekauft. Die Firma hat sich zum Ziel gesetzt, sich neben der Frische auch in Bezug auf Qualität und Vielfalt abheben zu können. Dies führt zu engen Produzentenbeziehungen im In- und Ausland.



## Convenience Deklaration

Pommes frites:	Kadi Super Frites
Ravioli:	Regina Culinaire Basel
Glace:	Kenel Gantlihof Arth

Alle anderen Produkte stellen wir selber her!

## Fleisch Deklaration

Damhirsch:	Schweiz (eigene Produktion)
Reh:	Österreich/Schweiz
Hirsch:	Neuseeland/Schweiz
Wildschwein:	USA
Gämse:	Schweiz (Schwyz)
Schwein:	Schweiz (Schwyz)
Kalb:	Schweiz (Schwyz)
Rind:	Schweiz (Schwyz)
Rind:	Irland (Entrecôte und Filet)
Geflügel:	Schweiz/Frankreich
Kaninchen:	Frankreich/Ungarn
Lamm:	Schweiz/Australien
Ente:	Frankreich
Trockenfleisch:	Schweiz (Schwyz)
Schinken:	Schweiz (Schwyz)
Speck:	Schweiz (Schwyz)

## Fisch Deklaration

Süßwasserfische:	Schweiz/Europa
Salzwasserfische:	Atlantik/Mittelmeer/Pazifik
Schalentiere:	Wildfang/Zuchten

