

GOURMET 16.04.2008 15:47

Kostprobe: «Pluspunkt», Brunnen

Gut essen und gleichzeitig Gutes tun: Seit 2003 ist das in Brunnen perfekt machbar. Damals öffneten die Türen zu einem Gastrobetrieb der besonderen Art. Der Name «Pluspunkt» ist Programm, und das Motto des Hauses wird gleich mehrfach umgesetzt.



Das Gasthaus ist ein Betrieb der BSZ Stiftung Seewen SZ. Hier arbeiten Menschen mit leichten Behinderungen Hand in Hand mit Gastroprofis. Angeboten werden vorwiegend aus der Region stammende Produkte.

Schon das «Amuse bouche» versprach einen gelungenen Abend: Rüeblimousse mit Ingwer, originell in einem Suppenlöffel serviert. Und auch der Nüsslisalat mit

Muotathaler Rinderheu, gebratenen Champignons, gehacktem Ei und Bärlauchcroutons (Fr. 12.50) machte Appetit auf mehr.

Tadellos die Hauptteller: Das Rindsfilet mit Artischockenkruste (Fr. 41.-), und das Pferdefilet, gratiniert mit getrockneten Tomaten und Oliven, an Rotweinjus mit Thymian (Fr. 42.-) wurden von einem frisch zubereiteten Gemüsebouquet begleitet, das in etwas Sauce Hollandaise gebettet war. Die Pommes frites waren knusprig und fein, die Bärlauch-Gnocchi schlicht ein Genuss.

Wunderbar auch das Dessert: ein Schokoladenmousse mit einer Kugel Vanilleglace (Fr. 12.50). Die mit Weltmeister-Ehren dekorierte Schokolade aus dem Hause Felchlin in Schwyz und die in der Region bereits legendäre Glace vom Bauernbetrieb Gantlihof (Fidel und Elisabeth Kenel, Arth) harmonierten ausgezeichnet.

Aigle aus dem Hause Kümin, Freienbach (Fr. 5.80 pro dl) und der Mas Helena (Dettling, Brunnen; der Halbliter Fr. 30.-) sowie ein sehr sympathischer und aufmerksamer Service rundeten den perfekten Abend ab.

Hinweis: Gasthaus Pluspunkt, Rosengartenstrasse 23, 6440 Brunnen. Tel. 041 825 11 80, www.pluspunkt.ch, Montag Ruhetag.

adm

Link zum Artikel:

http://www.zisch.ch/navigation/top_main_nav/detail.htm?client_request_className=AbstractPortalContent&client_request_contentOID=274464

© Neue Luzerner Zeitung AG