

**Cüpli
Prosecco**

Before Dinner Drink 9.50 7.50

Aperol Spritz (Prosecco/Aperol)
Hugo (Prosecco/Holunderblütensirup)
Negroni (Campari/Wermut Rosso/Gin)

Wodka Cocktail 12

Cosmopolitan (Russian Standard/Cranberrysaft/
Cointreau/Lime Juice)
Moscow Mule (Stolichnaya/Ingwerbier)

Rum Cocktail 12

Caipirinha (Cachaça/Lime Juice/Rohrzucker)
Mojito (Bacardi/Lime Juice/Zuckersirup)

Virgin Cocktails 8

Ipanema (Ginger-Ale/Rohrzucker/Lime Juice)
Virgin Mojito (Ginger-Ale/Zuckersirup)

Gin

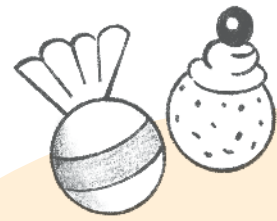
Turicum Dry Zürich 16
Gin 27 Appenzell 14
Gin Beefeater 12

mit Thomas Henry Tonic
serviert

**Pluspunkt
Special**

Mit Alkohol 8.50

Ohne Alkohol 7



Desserts

Glacé, pro Kugel 3.50

Schoggikuchen mit Fior die Latte 10.50

Coupe Dänemark 9/11

Coupe Caramel 9/11

Schoggimousse aus Felchlinchokolade auf Passionsfruchtspiegel 12

Affogato 7.50

Coupe Colonel 11

Pluspunkt-Eiskaffee mit Z'GRAGGEN Kirsch 11

Gebrannte Crème im Weckglas 8.50

Panna-Cotta mit Fruchtspiegel 9

Tagesdessert 7

Waffeln & Puderzucker 4.50

+ Glacé 8

+ Beeren 8.50

+ Beeren & Glacé 11.50



Unsere Lieferanten und Partner

ArtePane / Baarer Bier / G. Bianchi AG / Bindella / Brüggl
Forellen, Sattel / Felchlin / Fredy's / Kaffeerösterei
Hosennen / Käserei Annen / Küttel Getränke / Metzgerei
Felder / Metzgerei Heinzer / Metzgerei Mettler / Mundo
Gemüse / Schuler St. Jakobsellerei / Pistor / Weinsicht
Brunnen / Wiget Getränke

Fleischdeklaration

Poulet, Rind, Schwein, Kalb: Schweiz
Fisch: Brüggl-Forellen, Sattel / G. Bianchi AG
Crevetten: Wildfang Pazifik



«ächt SCHWYZ» lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein. Die «ächt SCHWYZ»-Betriebe bieten auf ihren Menükarten traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte. Hat der Restaurantbesuch Ihre Freude an der Schwyzer Küche geweckt? Eine grosse Auswahl an Rezepten zum Nachkochen, eine Übersicht über die «ächt SCHWYZ»-Betriebe und alle Informationen zum Angebot finden Sie unter www.aecht-schwyz.ch



Im Restaurant Pluspunkt arbeiten
Menschen mit Unterstützungsbedarf
und Gastroprofis Hand in Hand.



**RESTAURANT
PLUSPUNKT**



Empfehlungen

Rindstatar (70g/140g) mit Toast und Butter ◯● 21/29

Salatbowl an saisonalem Dressing ◯●∅ 17
+ Poulet 22 / + Rind 26 / + Crevetten 26

Schwyzter Apéroplatte pro Person 17

Wurst-Käse-Salat ◯ 17

Thai-Curry ●

+ Gemüse 21.50
+ Poulet 26.50
+ Crevetten 29.50

serviert mit Jasminreis



Fisch & Crevetten

Gebratene Forellenfilets an Zitronensauce,
auf Gemüsebeet mit Reis ◯● 34

Grillierte Lachstranche auf Röstgemüse,
mit Salzkartoffeln und Beurre Blanc ◯● 33

Gebratene Crevetten mit Knoblauch und
Wasabi-Kartoffelstock ◯ 29.50



Salate

Saisonaler Blattsalat ◯●∅ 8

Gemischter Salat Pluspunkt ◯●∅ 9.50

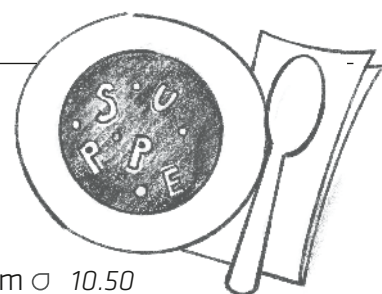
Hausdressing / ital. Dressing / saisonales Dressing

Suppen

Tagessuppe 6.50
(es hät solang's hät)

Weissweinsuppe mit Rahm ◯ 10.50

Bouillon mit Sherry und Mark ◯ 10.50



Vegetarische Gerichte

Vegitatar (70g/140g) ◯●∅ 19/26

Gersauer Käsekuchen mit Salat 15.50

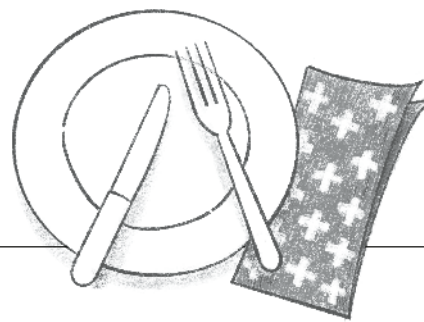
Gebratene Kartoffelgnocchi mit würziger
Tomatensauce und Käse ●∅ 17/23

Spaghetti mit Limette, Salbei, Zuchhetti
und Parmesan ● 21

Falafel an Mangosauce mit gebratenem
Gemüsereis ◯●∅ 25

Vegi-Cordon bleu mit Pommes Frites ● 28

Burger Pulled no Beef
mit Pommes Frites 27



Klassiker

Züri Gschnätzlets mit Rösti ◯ 34

Entrecôte Café de Paris (250 g) mit Pommes Frites ◯ 42

Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites ◯ 30 (Kalb + 10)

Schweins-Wienerschnitzel mit Pommes Frites ◯ 28
(Kalb + 10)

Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln 26.50

Schweinshaxe mit Kartoffelstock ◯ 27

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus 17.50

Alle Hauptgerichte mit saisonalem Tagesgemüse.

Burger & Co.

Hausgemachter Rindsburger mit Pommes Frites 31

Crispy Chicken Burger mit Pommes Frites 29

Panierte Poulet-Sticks mit Süss-Sauer-Sauce,
Pommes Frites und Salat ● 28

Unsere Spezialitäten

**Family Schnitzel Plausch
(für 2 Erwachsene und 2 Kinder)**
Salatschüssel / Schnitzelplatte mit
Pommes Frites / 1l Mineralwasser 61

Fridel's Schweins Cordon bleu (800g)
mit Pommes Frites, Gemüse und Baarer Bier 52
(35 min Zubereitungszeit)

ab Freitag (es hät solang's hät)
Kalbsleber geröstet mit Rösti 33

Sonntags: Überraschungsmenu
zusammengestellt durch
unsere Lernenden 41

Mineral & Softgetränke

Brunner Quellwasser
mit/ohne 3 dl 3 5 dl 4.50 1 L 7.50
Rivella rot / blau 3.3 dl 4.60
Coca Cola, Coca Cola Zero 3.3 dl 4.60
Sprite 3.3dl 4.60
Fanta 3.3dl 4.60
Möhl Schorley 3.3 dl 4.60
Möhl Apfelsaft 3.3 dl 4.60

Pluspunkt
Eistee
3 dl 4.50
5 dl 5.50
1 l 9

Kaffee & Co

Café Crème 4.50
Espresso 4.50
Doppelter Espresso 6
Ristretto 4.50
Cappuccino 5
Latte Macchiato 5.50
Ovo / Schokolade 4.50
Coretto Grappa 6.50
Kaffee fertig 5.50



Tee Sortiment von Sirocco 4.50

Moroccan Mint
Verbena
Red Kiss
Purple Breeze
Camomile Orange Blossoms
Green Jasmine
Ginger Lemon Dream



Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Bei Gerichten mit folgenden Symbolen ist eine
glutenfreie / laktosefreie / vegane Zubereitung
möglich. Bitte geben Sie unserem Servicepersonal
Bescheid.

◯ = glutenfrei ● = laktosefrei ∅ = vegan

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Weissweine offen

Schweiz

Cure d'Attalens dl 7.50
Chasselas

Frankreich

Sauvignon Blanc dl 8.50
Sauvignon Blanc / Sémillon

Deutschland

Weissburgunder Trocken dl 8
Weissburgunder

Spanien

Sarmentero dl 7.50
Verdejo

Rotweine offen

Schweiz

Pinot Noir dl 7.50
Pinot Noir

Italien

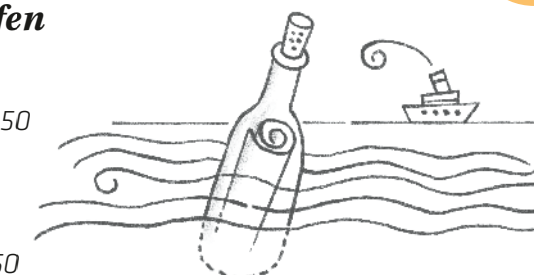
Primitivo dl 7.50
Primitivo

Le Volte dl 8

Cabernet Sauvignon / Merlot / Sangiovese

Argentinien

Puro Malbec dl 8
Malbec



Biere Offenausschank

Einsiedler Hell, Spezial 2dl 4 3dl 4.50 5dl 6.50
Panaché 2dl 4 3dl 4.50 5dl 6.50

Flaschenbiere

Div. Baarer Biere 3.3 dl 5.50

Digestif (2 cl)

Kirsch, Z'GRAGGEN, 40% 6
Mirabellen, Z'GRAGGEN, 40% 6
Quitten, Z'GRAGGEN, 40% 6
Williams, Z'GRAGGEN, 40% 6
Vieille Prune, Z'GRAGGEN, 38% 8
Bierbrand, Baarer Bier, 36% 6.50
Langatun – Ruche – Single Malt Whisky, 46% 12.50
Ramazzotti Amaro, 30% 4cl 7.50
Averna Amaro, 29% 4cl 7.50
Baileys Irish Cream, 17% 4cl 7