



Hausgemachter
Pluspunkt Eistee

Mineral & Softgetränke

Brunner Quellwasser
mit / ohne 3 dl 3.00 / 5 dl 4.50 / l 7.50
Rivella rot / blau 3.3 dl 4.70
Coca Cola, Coca Cola Zero 3.3 dl 4.80
Sprite 3.3 dl 4.80
Fanta 3.3 dl 4.80
Möhl Schorley 3.3 dl 4.70
Möhl Apfelsaft 3.3 dl 4.70

Kaffee & Co

Café Crème 4.60
Espresso 4.50
Doppelter Espresso 6.00
Ristretto 4.50
Cappuccino 5.50
Latte Macchiato 5.80
Ovo / Schokolade 4.60
Corretto Grappa 6.50
Kaffee fertig 6.00



Hafermilch-Option + CHF 0.40

Sirocco Tee-Auswahl 4.70

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

Unsere Spezialitäten

Fridel's Cordon bleu (800g*)

mit Pommes Frites, Gemüse und 1 Flasche Baarer Bier ☐ ● 53.00

(35 min. Zubereitungszeit)

*Möchten Sie das «Fridel» gemeinsam geniessen? Kein Problem!
Für das Teilen berechnen wir einen Aufpreis von CHF 8.00 pro Person.

(es hät solang's hät)

Family Schnitzelplausch (für 2 Erwachsene und 2 Kinder)

Salatschüssel, knusprige Schnitzelplatte, Pommes Frites
und 1 l Mineralwasser ☐ ● 66.00

Nicht als Gruppenangebot verfügbar.

Kalbskotelette für zwei Personen

mit Portwein-Jus, Thymian-Bratkartoffeln und Ofengemüse ☐ ●

pro Person 59.00

(mindestens 48 Stunden im Voraus bestellen)



Unsere Lieferanten und Partner

ArtePane / Baarer Bier / G. Bianchi AG / Bindella /
Brüggli-Forellen Sattel / Felchlin / Fredy's / Rickli's
Kaffeerösterei / Käserei Annen / Küttel Getränke /
Metzgerei Felder / Metzgerei Heinzer / Reichmuth
Metzgerei, Herrengasse / Mundo Gemüse / Schuler
St. Jakobkellerei / Pistor / Weinsicht Brunnen /
Wiget Getränke

Fleischdeklaration

Poulet, Rind, Schwein, Kalb: Schweiz
Fisch: Schweiz, G. Bianchi AG
Crevetten: Wildfang Pazifik



Im Restaurant Pluspunkt ermöglichen wir Teilhabe
für Menschen mit Unterstützungsbedarf.



RESTAURANT PLUSPUNKT

Salate

Salatschüssel ab 2 Personen 8.50 pro Person 7.50

Saisonaler Blattsalat 8.00

Gemischter Salat 9.50

Hausgemachtes Knäckebrot mit Ziegenfrischkäse, Honig, Nüssen und Kräutersalat 13.00

Franz. Dressing / ital. Dressing / saisonales Dressing

Suppen

Tagesuppe 7.00
(es hät solang's hät)

Hot & Spicy Tomato Soup 10.50



Vegetarische Gerichte

Hausgemachtes Vegetatar mit hausgemachtem Essiggemüse, schwarzer Knoblauch, Toast und Butter 20.50/27.00

Gersauer Käsekuchen mit Salat 16.00

Ofen-Blumenkohl auf Feta-Creme mit Bratkartoffeln, Pistazien und Granatapfelkerne 24.00

Cremige Tomaten-Tagliatelle mit gerösteter Spitzpaprika, Cremolata und Auberginenchips 24.00

Gnocchi an Gorgonzolasauce mit jungem Spinat und Baumnüssen 23.50

Hausgemachtes Vegi-Cordon bleu mit Pommes Frites 28.00



Empfehlungen

Rindstatar mit hausgemachtem Essiggemüse, schwarzer Knoblauch, Toast und Butter 21.00/29.00

Rinds-Tagliata mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Pommes Frites 33.00

Thai-Curry

- + Gemüse 23.00
- + Poulet 27.50
- + Crevetten 29.50
- + Rind 30.50

serviert mit Jasminreis



Fisch & Crevetten

Sautierte Brüggli-Saiblingsfilets auf marinierten Ofenranden mit neuen Kartoffeln und Meerrettichsauce 34.00

Gebratene Riesen-Crevetten mit Chili und Knoblauch auf cremigen Tomaten-Tagliatelle mit gerösteter Spitzpaprika 31.00



Klassiker

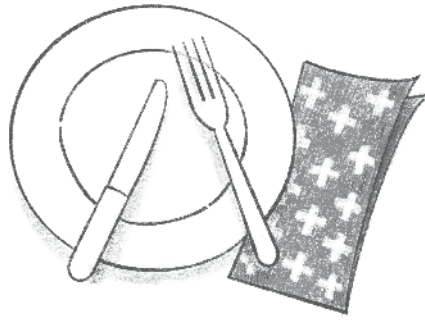
Züri Gschnätzlets mit Rösti 36.00

Entrecôte (250 g) mit würziger Café-de-Paris-Butter überbacken mit Pommes Frites 46.00

Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites 30.00 (Kalb + 10.00)

Schweins-Wienerschnitzel mit Pommes Frites 29.00 (Kalb + 10.00)

Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln 27.00



Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 20.50

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus 18.50

Ausgewählte Hauptgerichte werden mit Tagesgemüse serviert.

Burger & Co.

Hausgemachter Rindfleischburger im Laugen-Brioche-Bun mit Lattich, Speck, Tomaten, roten Zwiebeln und Honey-Mustard-Sauce mit Pommes Frites 31.00

Crispy-Chicken-Burger im Laugen-Brioche-Bun mit Lattich, Tomaten, roten Zwiebeln und Honey-Mustard-Sauce mit Pommes Frites 29.00

Crispy Poulet-Streifen mit Süss-Sauer-Sauce, mit Pommes Frites und Salat 28.50



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

Hinweis: Bei Gerichten mit den entsprechenden Symbolen ist eine glutenfreie, laktosefreie und vegane Zubereitung auf Anfrage möglich.

Aufgrund unserer offenen Küche können wir jedoch keine Garantie für eine vollständige Trennung geben. Daher sind unsere Gerichte **nicht für Personen mit Zöliakie geeignet.**

○ = glutenfrei ● = laktosefrei ◊ = vegan

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Cüpli Prosecco 8.00

Cüpli La Gioia Rosato dry

alkoholfrei 7.50

Aperitifs

- Aperol Spritz 9.50
- Hugo 9.50
- Negroni 9.50
- Giselle Spritz 9.50
- Campari 7.50
- Cynar 7.50

Giselle Spritz 0.0% 8.50
Hugo 0.0% 8.50

Rum Cocktails 13.00

Caipirinha (Cachaça, Limetten, Rohrzucker)
Mojito (Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker)

Virgin Cocktails 9.50

Ipanema (Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale)
Virgin Mojito (Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale)

Vodka Cocktails

Espresso Martini (Vodka, Espresso, Kahlúa, Zuckersirup) 11.00
Moscow Mule (Vodka, Limettensaft, Ginger Beer) 13.00

Gin & Tonic

Turicum Dry Gin Zürich 16.00
Gin 27 Appenzell 14.00
Beefeater London Dry Gin 12.00
Z'GRAGGEN Wild Gin Lauerz 15.00

serviert mit Thomas Henry Tonic Water

Pluspunkt Special

Fruchtiger Cocktail mit Captain Morgan, Angostura, Limette, Orangensaft, Ananassaft und Erdbeerpüree, aufgefüllt mit Soda 8.50
Alkoholfreie Variante 7.00



Weissweine offen

Schweiz
Cure d'Attalens dl 7.50
Chasselas

Frankreich
Sauvignon Blanc dl 8.50
Sauvignon Blanc

Deutschland
Weissburgunder
Trocken dl 8.00
Weissburgunder

Spanien
Sarmentero dl 7.50
Verdejo

Argentinien
Pecne Te dl 6.50
Torrontés

Rotweine offen

Schweiz
Pinot Noir dl 7.50
Pinot Noir

Italien
Neprica dl 7.50
Primitivo

Le Volte dl 8.00
Cabernet Sauvignon / Merlot / Sangiovese

Argentinien
Puro Malbec dl 8.00
Malbec
Pecne Te
Bonarda dl 7.00
Bonarda

Bier im Offenausschank

Einsiedler Hell, Spezial
2dl 4.00 / 3dl 4.50 / 5dl 6.50
Panaché
2dl 4.00 / 3dl 4.50 / 5dl 6.50

Flaschenbiere

Auswahl Baarer Bier 3.3 dl 5.50
Einsiedler Weizen 5 dl 7.00
Baarer alkoholfreies Bier 3.3 dl 5.00
Appenzeller Weizen alkoholfrei 5 dl 7.00

Digestif (2cl)

Villa de Varda Grappa
Selezione Mauro Dolzan, 40% 9.00
Kirsch, Z'GRAGGEN, 40% 7.00
Mirabelle, Z'GRAGGEN, 40% 7.00
Quitte, Z'GRAGGEN, 40% 7.00
Williams, Z'GRAGGEN, 40% 7.00
Vieille Prune, Z'GRAGGEN, 38% 8.00
Bierbrand, Baarer Bier, 36% 6.50

Digestif (4cl)

Ramazotti Amaro, 30% 7.50
Averna Amaro, 29% 7.50
Baileys Irish Cream, 17% 7.00