

# Herzlich willkommen im Gasthaus Schupfen

Wir freuen uns, Sie in der einmaligen Hochrhein-Landschaft zu begrüßen und wünschen Ihnen gemütliche Momente bei uns im Schupfen.

Mirko Möser mit seinem Serviceteam als Gastgeber  
sowie die Küchenbrigade unter der Leitung von Christian Türke  
verwöhnen Sie mit kulinarischen Erlebnissen aus Küche und Keller.

Wollen Sie bei uns Feste feiern, heiraten oder einfach ein schönes Essen geniessen?  
Zögern Sie nicht und fragen Sie bei uns an.

Ihr Philipp Diener mit Schupfen-Team

## Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen 10.00

Gemischter Salat mit Blätterteigstange 14.00

Nüsslisalat mit Speck und Ei 16.00

*nach Wahl: Französisches Dressing, Balsamicodressing und Honig-Senf vinaigrette*

Swiss Alpine Rauchlachs mit Kürbiscarpaccio und Limetten-Crème Fraîche  
auf Blattsalaten an Honig-Senf vinaigrette 24.00

Klassisches Rindstatar mit Garnituren, geliertem Eigelb und Toast  
in drei verschiedenen Grössen: 70g / 140g / 210g 24.00 / 38.00 / 51.00

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian  
dazu Feigenkompott, Brotchip und Salat 21.00

## Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Kräutergrissini 12.00

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen 14.00

## Pasta & Vegetarisch

Penne mit hausgemachter Salsiccia vom Reh und Wildschwein, Eierschwämmli, Fenchel und Parmesan	42.00
<i>auch ohne Fleisch erhältlich</i>	35.00
Kartoffelgnocchi mit gebratenem Kürbis, Broccoli, roten Zwiebeln sowie Jersey Blue Käse, Honig und Thymian	35.00

## Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof an Kräutersauce dazu Apfel-Randengemüse und Weissweinsrisotto	45.00
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar und Peterlikartoffeln	38.00
Schweizer Alpen-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuteröl an Champagnerkraut, Eierschwämmli sowie Kartoffelpüree	50.00

## Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti <i>wahlweise mit Kalbsnierli ergänzt</i>	43.00
Involtini vom Martellahof-Poulet gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Frischkäse dazu gebratener Kürbis, Broccoli und Tagliatelle	44.00
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit kräftiger Jus dazu feines Ratatouille und getrüffeltes Kartoffelpüree	44.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	46.00
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise und Gemüse serviert in zwei Gängen, Beilagen nach Wahl	ab 2 Personen 61.00/Person

Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree,  
Spätzli, Weissweinsrisotto, Tagliatelle

# Schupfen-Wildkarte

## Zur Vorspeise

Trockenfleisch-Carpaccio vom Wildschwein mit Olivenöl und Pflaumen-Chutney  
dazu marinierter Randen und Nüsslisalat an Honig-Senfdressing 24.00

## Als Hauptgang

Vegetarischer Herbstteller – gebratene Pilze, Rotkraut, Marroni  
Rosenkohl und Kürbis sowie Preiselbeerapfel, dazu Spätzli 34.00

Rosa gebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce  
mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel, dazu Spätzli 45.00

Rehrücken am Stück gebraten mit gebratenen Pilzen und Wildrahmsauce  
dazu Spätzli und Herbstgemüse – serviert in zwei Gängen 61.00

Rehpfeffer mit Speck, Pilzen sowie Silberzwiebeln  
dazu Spätzli, Rosenkohl und Apfel 39.00

Wildschweinhacktätschli mit Pilzen und Preiselbeerrahmsauce  
dazu Spätzli und Herbstgemüse 34.00

Das Wildbret beziehen wir aus  
den Jagdrevieren Eschenz/Hüttwilten und Wagenhausen



Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Produktherkunft:

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz  
Rindsfilet: Irland; Egli: Deutschland; Forelle, Zander und Lachs: Schweiz

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.