



schupfen kochkurse

liebe gäste

erleben sie den **schupfen** einmal **backstage**
gemeinsam mit küchenchef sebastian diegmann und
seinem team bereiten sie ein 3 gang menu zu, welches sie
dann anschliessend bei einem feinen wein geniessen

kurs 1 **aus aller welt**

hummer-reis-roulade mit mangochutney
seeteufelmedaillon im schinkenmantel mit safranrisotto
und weisser tomaten-butter-sauce
gratiniertes caipirinhaparfait mit exotischem fruchtsalat
jeweils sonntags um 15 uhr: 19.02, 18.03. 25.03

kurs 2 **frühlingsgefühle**

tomaten-brot-salat mit gebratenen garnelen und basilikum
kalbsrückenscheiben mit gebackener polenta, rucolabutter
und artischocken
gebrannte creme mit weissem kaffee-eis
jeweils sonntags um 15 uhr: 15.04. 29.04. 06.05.

kosten 75.- sfr. plus begrüssungs-prosecco
mindestteilnehmer 6 pers.

gasthaus schupfen

8253 diessenhofen, steinerstr. 501
anmeldung tel 052/657 10 42 oder
info@schupfen.ch www.schupfen.ch

ruhetage: montag u. dienstag
betriebsferien 27.12.11-25.01.12