

## Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	11.00
Bunte Blattsalate mit gebratenen Eierschwämmli und Aprikose	14.00
Gratinierter Taleggio mit kleinem Salatbouquet	16.00
Thunfisch kurz gebraten mit Wakame und Sesam	24.00
Klassisches Rindstatar mit Toast 70g / 140g	21.00 / 34.00
Burrata mit lauwarmen Cherrytomaten, Pesto und Parmaschinken	21.00
Gebratener Scampi auf Sommersalaten und Pfirsich	28.00

Wurst-Käsesalat einfach/garniert	16.00/22.00
Fitnesssalat mit Pouletbruststreifen	28.00
Schweinesteak	28.00
Egliknusperli	36.00
Riesencrevetten	36.00
US-Rindsfilet	52.00

## Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Kräutergrissini	11.00
Fruchtige Curryschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette	14.00
Weisse Tomatensuppe mit Knuspercrostini	14.00

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli	32.00
Geschmorte Peperoni mit Frischkäse und Perlgraupenrisotto	26.00
Reisbällchen mit Käse gefüllt und Gemüseauswahl	28.00

## Fischgerichte

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar und Peterlikartoffeln	36.00
Pochiertes Saiblingsfilet mit Weissweinsauce dazu Safranrisotto und Gurkengemüse	39.00
Ganze Kundelfinger Forelle in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	44.00
Filet vom Knurrhahn und Lachs an Hummersauce dazu Tagliatelle, Zucchetti und Tomate	49.00

## Fleischgerichte

Schweinesteak mit Eierschwämmli-Rahmsauce dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse	32.00
Penne mit Kalbfleischstreifen, Oliven, Tomaten, Rucola und Parmesan	34.00
Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti	36.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Marktgemüse	44.00
Rosa gebratenes Kalbskotelette unter der Senfkruste mit mediterranem Blattspinat und Kartoffelgnocchi	54.00
Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	48.00
US-Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter und Rotweinsauce, dazu Süsskartoffel-Fries und Marktgemüse	58.00

## Beilagen zur Wahl – wenn nicht inkl. dann 4.50/Portion

Pommes Frites, Rösti, Peterlikartoffeln, Safranrisotto, Tagliatelle
Spätzli, Kartoffelgnocchi, Süsskartoffel-Fries
Reis auf Anfrage

# Herzlich willkommen im Gasthaus Schupfen

*den Augenblick und den Ausblick geniessen* seit 1455

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

Produktherkunft:

Geflügel: Schweiz; Wasserbüffel: Eschenz/Schweiz

Wild: Schweiz, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz

Rindsfilet: USA ; Rind: Uruguay

(kann mit Antibiotika und wachstumsfördernden Hormonen behandelt worden sein)

Egli: Schweiz/EU; Hecht: Schweiz

Zander: EU/Schweiz, Forelle: Schweiz

Black Tiger Crevetten: Nordwestpazifik (Zone 61); Thunfisch: Westlicher Pazifik (Zone 71)

Steinbutt: Europa (Zone 05); Knurrhahn/Miesmuscheln: Europa (Zone 05)

Lachs: Nordostatlantik (Zone 27) Sailing (Norwegen (Zone27))

Preise in CHF. inkl. MwSt.

Wir freuen uns Sie in der einmaligen Atmosphäre der Hochrhein-Landschaft zu begrüßen.

Geniessen Sie einige Stunden unbeschwertem Genusses und freuen sie sich über regionale Köstlichkeiten aus Küche und Keller.