

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	11.00
Bunte Blattsalate mit gebratenen Eierschwämmli und Aprikose	14.00
Gratinierter Taleggio mit Calamansi-Sorbet und kleinem Salat	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 Pfrisich	28.00
Wurst-Käsesalat einfach/garniert	16.00/22.00
Fitnesssalat mit Pouletbruststreifen	28.00
Egliknusperli	36.00
Riesencrevetten	36.00
Rindsfilet	52.00
Schweinenierstück	28.00

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Kräutergrissini	11.00
Spargelcrèmesuppe mit Croûtons	10.00
Weisse Tomatensuppe mit Knuspercrostini	14.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Linguine 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 Kundelfinger Saiblingsfilet mit Weissweinsauce dazu Safranrisotto und Gurkengemüse	39.00
Ganze Kundelfinger Forelle in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	44.00

Fleischgerichte

Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti	36.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	38.00
Rosa gebratenes Kalbskotelette unter der Senfkruste mit mediterranem Blattspinat und Kartoffelgnocchi	54.00
Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	44.00

Spargelgerichte

Portion weisser Spargel mit Salzkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	28.00
mit Riesencrevetten	42.00
mit Zander	42.00
mit Kalbskotelette	54.00
mit Rindsfilet	52.00

Weisser Spargel von der Familie Sätteli aus Ramsen

Herzlich willkommen im Gasthaus Schupfen

den Augenblick und den Ausblick geniessen seit 1455

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.

Gerne möchten wir Sie auf unsere Events hinweisen

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

Produktherkunft:

Geflügel: Schweiz; Rind: Uruguay; Wasserbüffel: Schweiz

Wild: Schweiz, Kalb: Schweiz, Lamm: Australien; Hecht: Schweiz

Black Tiger Crevetten: Vietnam; Eglifilet: Schweiz/EU

Zander: EU/Schweiz, Felchen: Schweiz, Forelle: Schweiz, Thunfisch: Westpazifik

Preise in CHF. inkl. MwSt.

16. Juni 2018

David Lang zu Gast in der Rhyschüür

Musik und Genuss am Rhein

Menü, Gesang, Wein CHF 110.00

Mehr Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.