

Bankett-Dokumentation

Gasthaus Schupfen





Aperitif und Cocktail

Snack	pro Person
Blätterteiggebäck	2.00
Kräuternüsse	2.50
Chips & Erdnüsse	1.00
Marinierte Oliven	1.50
Parmesan gebrochen	3.00
Gemüsesticks mit Dipsaucen	4.00
Speckbrot	2.00

Kalte Häppchen	pro Stück
Canapés mit Rindfleischtartar	4.00
Canapés mit gekochtem Ei	3.00
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	2.80
Bruschetta mit Thunfischcrème	2.80
Tartelette mit Lachstartar	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	3.00
Melone mit Rohschinken	3.50
Grissini mit Rohschinken	2.80
Silserherz assortiert gefüllt (ergibt ca. 24 Stück)	90.00

Platten	pro Person
Trockenfleisch mit Garnituren	5.00
Käse assortiert	4.50

Warme Häppchen	pro Stück
Mini-Käseküchlein	1.80
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	1.80
Knusper-Crevetten	3.00
Schinkengipfeli	3.00
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce	3.50

Süsse Versuchung	pro Stück
Früchtetartelettes	3.00
Kuchenwürfel	3.00
Crèmeschnitten	3.00
Stängel-Glace für Kinder	auf anfrage



Gasthaus Schupfen seit 1455
Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Für Sie Zusammengestellt

Auswahl I – ab 10 Personen	pro Person
Gemüsesticks mit Dipsaucen	18.00
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	
Grissini mit Rohschinken	
Tomaten-Mozzarella Spiessli	
Mini-Käseküchlein	
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	

Auswahl II – ab 10 Personen	pro Person
Marinierte Oliven	27.00
Parmesan gebrochen	
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	
Tartelettes mit Lachstartar	
Tomaten-Mozzarella Spiessli	
Silserherz assortiert gefüllt	
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	
Schinkengipfeli	
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce	

Auswahl III – Finger-Food-Buffer ab 25 Personen	pro Person
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	52.00
Canapés mit Rindfleischtartar	
Canapés mit gekochtem Ei	
Tartelettes mit Lachstartar	
Crevetten-Cocktail im Glas	
Sushi Maki mit Thunfisch und Gurke	
Rauchforelle auf Apfel mit Meerrettich	
Melone mit Rohschinken	

Weissweinschaumsüppchen

Fleischbällchen auf Kartoffelstock
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce
Felchenknusperli mit Tartarsauce
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
Knusper-Crevetten

Früchtetartelettes
Früchtecrumble im Glas
Süssmostcrème
Tobleronemousse



Auswahlmenü

Alle Menüs werden ab 10 Personen serviert.

Vorspeisen

Rindsfiletcarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	19.00
Antipasti-Teller mit mariniertem Gemüse, Vitello tonnato, Melone und Rohschinken	22.00
Duett von der Kundelfinger Rauchforelle mit Apfel-Meerrettich und kleinem Salat	18.00
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Crème Fraîche, Brioche und kleinem Salat	21.00
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salat	16.00

- Herbst/Winter

Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croûtons	14.00
Wildterriner mit Preiselbeerschaum und Salatbouquet	18.00
Kürbisterriner mit Lauchsalat und Pilzen	16.00
Hirscharpaccio mit Honig-Schalottenkonfit und Kräutersalat	21.00

- Frühling/Sommer

Lachs-Spargelterriner mit bunten Blattsalaten	16.00
Spargelsalat mit Erdbeeren und gebratenen Riesencrevetten	22.00
Lauwarmer Spargel mit Vinaigrette und frischen Morcheln	28.00
Büffel-Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	19.00
Gebratene Entenleber auf Pfifferlingen und Brioche	26.00

Salate

Bunte Blattsalate mit Kresse und Croûtons	8.00
mit gebratenen Pilzen	12.00
mit Felchenknusperli und Tartarsauce	16.00
mit gebratenen Riesencrevetten	21.00
mit Speck und Ei	10.00
Kleiner gemischter Salat	10.00

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Walliser Speck	11.00
Curryschaumsuppe mit Poulet-Satayspiesschen	12.00
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	9.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	10.00
Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Basilikum	10.00

- Herbst/Winter

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Croûtons	10.00
Wildrahmsuppe mit Pilzen	12.00

- Frühling/Sommer

Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen	12.00
Gazpacho (Gemüsekaltschale) mit Tomate-Mozzarella Spiessli	11.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli mit Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan	21.00
Tagliatelle mit Pilzen, Kräutern und Rahmsauce	18.00
Kurz gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Basilikumschaum	26.00
Filet vom St. Pierre auf Gerste und Peperoni	26.00
Gebratene Black-Tiger Crevetten mit Knoblauch, Kräutern und mediterranem Gemüse	24.00
Sanft gegarter Schweinebauch mit Soja und Asiagemüse	19.00

Hauptgerichte

Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	36.00
Felchenfilet im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	29.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaum, Weissweinrisotto und Tomaten-Kefengemüse	41.00
Kundelfinger Saibling in Zitronenbutter gebraten mit Kartoffelknusperli und saisonalem Gemüse	39.00
Duett vom Meerfisch (St.Pierre und Seeteufel) mit Krustentier-Rahmsauce dazu Venerereis und Blattspinat	44.00

Kalbsrücken am Stück gebraten im Kräutermantel mit einer kräftigen Rotweinsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	46.00
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	48.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bernaise dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinsauce, Kartoffelnocken und saisonalem Gemüse	49.00
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	28.00
Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsauce dazu Weissweinrisotto und Gemüse	34.00
Kalbsbraten an kräftiger Kräuterjus mit Rahmpolenta und Marktgemüse	31.00
Lammrack rosa gebraten mit einer kräftigen Kräuterjus dazu Rosmarinkartoffeln und Bohnenbündli	44.00

- Herbst/Winter

Schweinesteak unter der Marronikruste mit gebratenen Pilzen, Spätzli und Marktgemüse	34.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit frischen Steinpilzen, dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet	49.00
Rindshohrücken mit Rotweinschalotten dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und herbstliches Gemüse	46.00
Hacktätschli vom heimischen Wildschein mit Serviettenknödeln und Herbstgemüse	42.00
Rehpfeffer mit Garnituren dazu Spätzli, Rosenkohl und Weissweinapfel	36.00
Glasierte Entenbrust mit Kumquats dazu Tagliatelle, Rotkraut und Marroni	42.00
Schweine-, oder Kalbsbraten mit Dörripflaumen, Kartoffelpüree und Marktgemüse	26.00/34.00

- Frühling/Sommer

Schweinesteak mit Knoblauch-Kräuterbutter, Bratkartoffeln und junger Blattspinat	32.00
Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen dazu Bärlauchspätzli und saisonales Gemüse	39.00
Rindsfilet-Tournedos mit weissen Spargeln, Sauce Hollondaise und neuen Kartoffeln	49.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit frischen Eierschwämmli, hausgemachten Spätzli und Gemüse	46.00
Saiblingsfilet gebraten auf grünen Spargeln mit Sauce Hollondaise und Kartoffeln	41.00
Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, zweierlei Spargeln, Sauce Hollondaise und Kartoffelknusperli	38.00

Vegetarisch

Auberginenpiccata mit Weissweinrisotto und Tomatensauce	26.00
Reisbällchen saional gefüllt mit Gemüseauswahl	28.00
Hausgemachte Ravioli saional gefüllt	31.00
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	24.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Desserts

Karamelköpfler mit Rahm und Früchten	7.00
Thurgauer Süssmostcrème	7.00
Trilogie vom Apfel (Tarte, Sorbet und Crème)	14.00
Schokoladenmousse mit Honigkrokant	10.00
Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet	9.00
Panna-Cotta mit Himbeersauce	7.00
Dessertvariation «Schupfen» (3 verschiedene Köstlichkeiten)	16.00
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Früchtégarnitur	8.00
- Herbst/Winter	
Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Zimtsauce	8.00
Lebkuchenparfait mit marinierten Gin-Orangen	11.00
Griessflammerie mit Gewürzbirnen und Honig	12.00
Hausgemachtes Zimtparfait mit marinierten Zwetschgen	11.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10.00
- Frühling/Sommer	
Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace	9.00
Waldmeister-Parfait mit gemischten Beeren	9.00
Himbeer-Tiramisu im Glas	12.00