



# ihr schupfen-menü

MENU AUSWAHL  
(nicht in der rhyschüür)  
ab 10 personen

gerne dürfen sie sich ihr menü für ihre veranstaltung, selbst zusammenstellen.  
da wir die unten genannten gerichte frisch für sie zubereiten, ist nur ein menü pro  
veranstaltung möglich.

gerne stehen wir ihnen beratend zur seite, machen sie dafür einen termin mit uns ab.  
wir freuen uns auf sie.

<u>salate:</u>	CHF
bunte blattsalate mit kresse und croutons	8.00
mit gebratenen pilzen	12.00
mit eglknusperli und tartarsauce	16.00
mit geräucherter entenbrust	18.00
kleiner gemischter salat	9.00
nüsslisalat mit speck und ei	11.00
<u>suppen:</u>	
weissweinschaumsuppe mit kräutergrissini	9.00
curryschaumsuppe mit poulet-satayspiesschen	12.00
karotten-ingwersuppe	9.00
rindskraftbrühe mit flädli	9.00
gazpacho (gemüsekaltschale) mit tomaten-mozzarellaspiesschen	11.00

### kalte vorspeisen:

vitello tonnato	16.00
rindscarpaccio mit parmesan und rucola	19.00
kleines rindstartar mit salatbouquet und toast	21.00
duett von der heimischen forelle (leicht geräuchert und mousse) mit kleinem salatbouquet und apfel-meerrettich	18.00
carpaccio von der jakobsmuschel und kurz gebratene black-tiger-crevette mit kräutersalat	24.00
kaltes roastbeef mit sauce tatar und salatbouquet	16.00

### warme vorspeisen:

hausgemachte ravioli mit saisonaler füllung	18.00
hausgemachte tagliatelle mit pilzrahmsauce und kräutern	17.00
safranrisotto mit gebratenen jakobsmuscheln und basilikumschaum	24.00
filet vom st. pierre auf gerste und peperoni	24.00
kurz gebratene black-tiger-crevetten mit knoblauch und kräuter auf mediteranem gemüse	22.00
sanft gegarter schweinebauch mit soja und asiagemüse	18.00

### hauptspeisen:

bodensee-felchenfilet im butter gebraten auf blattspinat mit salzkartoffeln und weissweinsauce	32.00
eglifilet im bierteig gebacken, salzkartoffeln und tartarsauce	31.00
zanderfilet auf der haut gebraten mit basilikumpesto dazu weissweinrisotto und tomaten-kefengemüse	41.00
saiblingsfilet mit zitronenbutter gebraten dazu kartoffelknusperli und saisonalem gemüse	32.00

kalbsrücken im kräutermantel am stück gebraten an kräftiger rotweinsauce mit hausgemachter pasta und marktgemüse	39.00
kalbssteak mit morchelrahmsauce dazu hausgemachte spätzli und marktgemüse	42.00
roastbeef am stück gebraten mit sauce bernaïse, kartoffelgratin und marktgemüse	39.00
rindsfilet unter der pinienkruste mit kräftiger rotweinsauce, kartoffel-olivenstampf und marktgemüse	46.00
mais-poulardenbrust mit sämiger morchelrahmsauce weissweinsrisotto und saisonales gemüse	31.00
schweinesteak mit tomaten und käse überbacken, rosmarinkartoffeln und marktgemüse	24.00
schweinesteak mit kräuterbutter, pommes frites und marktgemüse	24.00
kalbsbraten mit kräftiger kräuterjus dazu cremige polenta und marktgemüse	30.00
schweinsbraten mit rotweinsauce mit kartoffelpüree und saisonalem gemüse	24.00
gemüsepiccata mit weissweinsrisotto und tomatensauce	24.00
hausgemachte ravioli mit saisonaler füllung	25.00
gemüseteller mit beilage nach wahl	24.00
käsehörnli mit apfelmus	18.00

## desserts:

karamelköppli mit rahm und früchten	6.00
panna-cotta mit himbeersauce	6.00
thurgauer süssmostcreme	7.00
pflaumenglace mit zimtsauce	8.00
apfeltarte mit apfelsorbet	9.00
parfait „saisonal“ mit früchten	9.00
tobleronemousse mit mandelkrokant	10.00
creme brûlée mit früchten	11.00
dessertvariation „schupfen“ (3 verschiedene minidessert)	14.00

menüpreise (*inkl. mwst.*) werden individuell berechnet und können leicht von den angegebenen preisen abweichen

**gerne empfehlen wir ihnen die passenden weine zum menü**