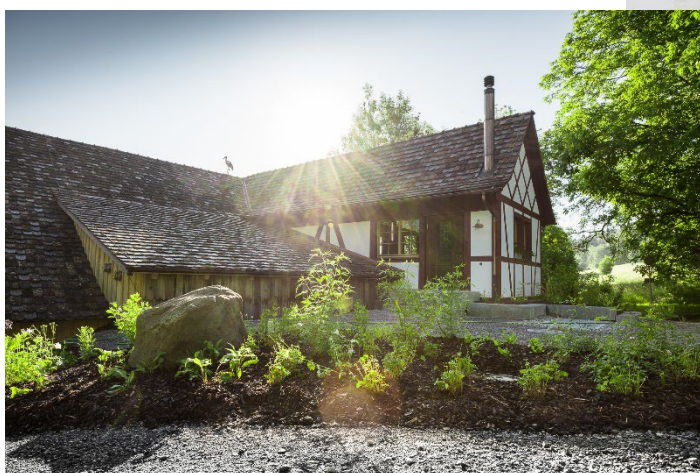


# Bankett-Menus

## Gasthaus Schupfen





**Gasthaus Schupfen** seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

## Ein unvergesslicher Tag im Gasthaus Schupfen...

Ihre Veranstaltung sollte nicht nur etwas Besonderes, sondern ein einzigartiges Erlebnis sein.

Das Gasthaus Schupfen, ein stattliches Riegelhaus aus dem 13. Jahrhundert, liegt direkt am Ufer des Rheins, zwischen Stein am Rhein und Diessenhofen. Seit über 600 Jahren ist die Gastronomie ein Teil der Geschichte des Hauses. Wir pflegen dies und geben täglich unser bestes damit die Tradition noch lange weitergeht.

### Das Gasthaus

Geniessen Sie einige genussreiche Stunden in unseren gemütlichen Stuben. Ausserdem erwartet Sie bei schönem Wetter unser Gartenrestaurant mit einmaligem Blick auf den Rhein.

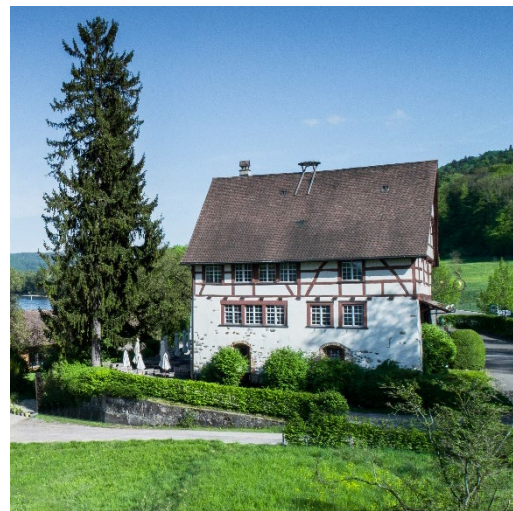
Unser Küchenteam vereint gut-bürgerliche Kreationen mit modernen Ideen.

Rhystube bis zu 50 Personen

Gaststube bis zu 25 Personen

Jägerstube bis zu 20 Personen

Gartenterrasse bis 100 Personen



### Die Rhyschüür

Unsere 200jährige Scheune, unmittelbar am Rheinufer, ist ein traumhafter Ort für Firmenanlässe und private Feiern mit bis zu 140 Personen. Zelebrieren Sie auf der Wiese unter den Nussbäumen einen exklusiven Apero oder eine traumhafte Trauung.

Teil der Rhyschüür ist die Zunftstube, welche Platz bietet für Sitzungen und Feste bis 35 Personen.

Nach ihrem Umbau ist die Event-Rhyschüür ganzjährig buchbar.





## Aperitif und Cocktail

Snack	pro Person
Blätterteiggebäck gefüllt	3.50
Kräuternüsse	2.50
Chips & Erdnüsse	1.00
Marinierte Oliven	2.00
Parmesan gebrochen	3.00
Gemüsesticks mit Dipsaucen	2.00
Wassermelone Würfel	1.00

Kalte Häppchen	pro Stück
Canapés mit Rindfleischtartar	4.00
Canapés mit gekochtem Ei	3.00
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	2.80
Wrap-Loli mit Rauchlachs	3.90
Wrap-Loli mit Gemüse-Kräuterfrischkäse	2.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli (getrocknete Tomaten)	3.00
Melone mit Rohschinken	3.50
Grissini mit Rohschinken	2.80
Silserherz assortiert gefüllt (ergibt ca. 24 Stück)	90.00
Meterbrote assortiert gefüllt (ergibt ca. 25 Stück)	90.00

Platten	pro Person
Trockenfleisch mit Garnituren	5.00
Käse assortiert	5.00
<i>auch gemischt erhältlich</i>	

Warme Häppchen	pro Stück
Mini-Käseküchlein	1.80
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	1.80
Schinkengipfeli	3.00
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce	3.50
Pizzaecken «Margarita»	3.00
Knusprig frittierter Tofuwürfel mit Avocadocreme	3.00

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



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

## Für Sie zusammengestellt

Auswahl III – Finger-Food-Buffer ab 25 Personen	pro Person
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	52.00
Canapés mit Rindfleischtartar	
Canapés mit gekochtem Ei	
Wrap-Loli mit Rauchlachs	
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	
Egliknusperli mit Tartarsauce	
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	
Knusper-Crevetten	
Früchtetartelettes	
Süssmostcrème	
Tobleronemousse	



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

## Auswahlmenü ab 10 Personen

### WICHTIGE INFORMATIONEN

Wir bitten Sie ein einheitliches Menü pro Gruppe auszuwählen. Möchten sie Ihren Gästen eine Auswahl von Fisch und Fleisch anbieten, bitten wir sie mit uns Kontakt aufzunehmen, damit wir sie dazu beraten können. Eine Vegetarische Alternative ist immer möglich. Alle Menüs werden ab 10 Personen serviert.

### Vorspeisen

---

Rindsfiletcarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	25.00
Antipasti-Teller mit mariniertem Gemüse, Vitello tonnato, Melone und Rohschinken	24.00
Duett von der Kundelfinger Rauchforelle mit Apfel-Meerrettich und kleinem Salat	19.00
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs mit Crème Fraîche, Brioche und kleinem Salat	28.00
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Salat	18.00

#### - Herbst/Winter

Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croûtons	12.00
Wildterriner mit Preiselbeerschaum und Salatbouquet	18.00
Kürbissalat mit Taleggio, Pilzen und Birne	19.00
Rehcarpaccio mit Honig-Schalottenkonfit und Kräutersalat	26.00

#### - Frühling/Sommer

Saibling-Spargelterriner mit bunten Blattsalaten	16.00
Spargelsalat mit Erdbeeren, Maggia-Pfeffer und gebratenem Zander	22.00
Lauwarmer Spargel mit Vinaigrette und frischen Morcheln	28.00
Schweizer Büffel-Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	21.00

### Salate

---

Bunte Blattsalate mit Kresse und Croûtons	8.00
mit gebratenen Pilzen	11.00
mit Forellenknusperli und Tartarsauce	18.00
mit Speck und Ei	11.00
Kleiner gemischter Salat	10.00



# Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

## Suppen

---

Weissweinschaumsuppe mit Grissini	11.00
Curryschaumsuppe mit Schweizer Riesencrevette	17.00
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	9.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	10.00
Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Basilikum	11.00
- Herbst/Winter	
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Croûtons	11.00
Wildrahmsuppe mit Pilzen	14.00
- Frühling/Sommer	
Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen	13.00
Gazpacho (Gemüsekaltschale) mit Tomate-Mozzarella Spiessli	12.00

## Warme Vorspeisen

---

Hausgemachte saisonale Ravioli mit Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan	21.00
Tagliatelle mit Pilzen, Kräutern und Rahmsauce	18.00
Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto mit Basilikumschaum	24.00
Gebratene Swiss-Shrimps (3 stk.) mit Knoblauch, Kräutern und mediterranem Gemüse	32.00
Sanft gegarter Schweinebauch mit Soja und Asiagemüse	21.00

## Hauptgerichte

---

Felchenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	36.00
Forellenkusperli im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	32.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaum, Weissweinrisotto und Tomaten-Kefengemüse	41.00
Kundelfinger Saibling in Zitronenbutter gebraten mit Kartoffelknusperli und saisonalem Gemüse	41.00
Frutiger Stör gebraten auf Ratatouille mit Kartoffelgnocchi und Tomatencouli	52.00

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 Sauce Bernaise und Kräuterjus dazu Kartoffelpüree und saisonales Gemüse	49.00
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	28.00



## Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Schweinefiletmedaillon unter der Nusskruste mit Rotweinjus, Polenta-Pommes und saisonalem Gemüse	38.00
Kalbsbraten an kräftiger Kräuterjus mit Rahmpolenta und Marktgemüse	32.00
Schweizer Lammrack rosa gebraten mit einer kräftigen Kräuterjus dazu Rosmarinkartoffeln und Bohnenbündli	46.00

### - 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	36.00
Rehpfeffer mit Garnituren dazu Spätzli, Rosenkohl und Weissweinaepfel	38.00
Schweine-, oder Kalbsbraten mit Dörripflaumen Kartoffelpüree und Marktgemüse	26.00/34.00

### - Frühling/Sommer

Schweinesteak mit Knoblauch-Kräuterbutter, Bratkartoffeln und jungem Blattspinat	32.00
Martellahof-Pouletbrust mit Pfifferlingen dazu Bärlauchspätzli und saisonales Gemüse	39.00
Rindsfilet-Tournedos mit weissen Spargeln, Sauce Hollondaise und neuen Kartoffeln	53.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit frischen Eierschwämmli hausgemachten Spätzli und Gemüse	48.00
Saiblingsfilet gebraten auf grünen Spargeln mit Sauce Hollondaise und Kartoffeln	41.00
Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, zweierlei Spargeln Sauce Hollondaise und Kartoffelknusperli	41.00

### Vegetarisch

Auberginenpiccata mit Weissweinisotto 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

---

Karamelköppli 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 einer Kugel Sorbet nach Wahl	8.00
Panna-Cotta mit Himbeersauce	7.00
Dessertvariation «Schupfen» (3 verschiedene Köstlichkeiten)	16.00
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Früchtegarnitur	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	10.00
Limonentörtchen mit Gin/Tonic-Sorbet	14.00
Schokoladenküchlein mit frischen Himbeeren und Sauerrahmglace	16.00

Für weitere Anregungen und Wünsche sind wir stets offen. Wir freuen uns Ihnen beratend zur Seite zu stehen.





**Gasthaus Schupfen** seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

## Menü/Buffet Auswahl in der Rhyschüür

### WICHTIGE INFORMATIONEN

Die Menüauswahl in der Rhyschüür setzt sich aus der Auswahl des untenstehenden Buffets und aus einigen Gerichten der oben erwähnten Menüauswahl zusammen.

Wir helfen Ihnen gerne die richtige Lösung für Ihren Anlass zu finden. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

### Rhyschüür – Buffet

Vorspeisen werden am Platz serviert – Auswahlmenü

\*\*\*\*\*

Hauptgang – Auswahl nach Absprache

Rindsentrecôte, Rindsfilet, Kalbsrücken, Kalbsfilet, Lammracks, Schweinshals  
Pouletspiesse, Mini-Bratwürste

Bodensee-Felchen, Lachstranchen, Riesencrevetten

Grillkäse, Gemüsespiesse

Kartoffelgratin, Kartoffelecken, Orientalischer Cous Cous, Spätzli, Tagliatelle, Risotto  
Ratatouille, Grilltomaten, Bohnenbündchen, Saisongemüse

Cocktailsauce, Barbecue, Kräuterquark, Kräuterbutter, Chimi Churri, div. Rahmsaucen

Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Maissalat

Tomaten-Mozzarellasalat, Reis-Currysalat, Kartoffelsalat, Hörnlisalat

\*\*\*\*\*

Dessertbuffet – Auswahl nach Absprache

Schokoladenmousse, Panna Cotta, Früchteplatten, Cremeschnitte  
Champagnergateau, Crème Brûlée, Süssmostcrème, Käsebrett

Gerne dürfen Sie ihre Torte mitbringen – idealerweise integrieren wir diese in das Dessertbuffet

**Menüpreise in der Rhyschüür werden individuell berechnet**



## Menübeispiele Hochzeiten/Firmen Rhyschüür

Aufpreis für Nachservice: CHF 6.00/Person / Aufpreis für zweite Beilage: CHF 4.00/Person

### Menü 1

Bunter Blattsalat mit Kresse und Croûtons

\*\*\*\*\*

Weissweinschaumsuppe mit Grissini

\*\*\*\*\*

Hauptgang-Bufferet nach Wahl

\*\*\*\*\*

Dessert-Bufferet nach Wahl

90.00 – 125.00

### Menü 2

Bunter Blattsalat mit Kresse und Croûtons

\*\*\*\*\*

Weissweinschaumsuppe mit Grissini

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken und Rindsfilet am Stück gebraten  
mit Sauce nach Wahl, dazu Butternudeln und Gemüsebouquet  
auf Wunsch servieren wir eine 2.Beilage auf dem Tisch

\*\*\*\*\*

Dessert-Bufferet nach Wahl

102.00/inkl. Nachservice



**Gasthaus Schupfen** seit 1455  
Den Ausblick und den Augenblick geniessen

### Menü 3

Duett von der Kundelfinger Rauchforelle mit Apfelmeerrettich und kleinem Salat

\*\*\*\*\*

Thurgauer Most-Suppe mit Käsestange

\*\*\*\*\*

Duett vom Rind- und Kalbsfilet an schaumiger Kräutersauce  
dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Dessert-Buffer nach Wahl

108.00/inkl. Nachservice

### Menü 4

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen

\*\*\*\*\*

Weissweinschaumsuppe mit Grissini

\*\*\*\*\*

Kurz gebratene Jakobsmuschel auf Safranrisotto mit Basilikumschaum

\*\*\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten mit zweierlei Saucen (Kräuterjus, Sauce Béarnaise)  
dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Dessert-Buffer nach Wahl

102.00/inkl. Nachservice



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

## Getränkeauswahl

### Mineral

Mineralwasser Appenzell - Rhyschüür	1.0l	10.00
Mineralwasser Appenzell – Restaurant	0.8l	9.00
Coca Cola, Cola Zero	0.33l	4.90
Elmer Citro, Sinalco	0.33l	4.90
Rivella Rot, Rivella Blau	0.33l	4.90
Tonic Water, Bitter Lemon	0.2l	4.90
Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft	0.2l	4.50

### Biere

«Schupfen» Spezialbier	0.3/0.5l	5.00/7.00
Falken Alkoholfrei	0.33l	5.00
Eidgenoss, Amber Bier- Falken Brauerei	0.33l	5.00
Stammhuus, Unfiltriert – Falken Brauerei	0.33l	5.00
Rudolf, Doppelbockbier – Falken Brauerei	0.33l	6.00
Das Weizen- Falken Brauerei	0.5l	7.50
Erdinger Alkoholfrei	0.5l	7.50
«Chopfab» Bier auf Anfrage	0.33l	5.00

### Kaffee

Cafe Crème		4.50
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Cappuccino		5.50
Milchkaffee		6.00
Latte Macchiato		6.00
Teegenuss von Sirocco		4.50
Bioteaque – Tee Portion		6.20

### Apéritifs

Tröpfel Rosé, Familie Dähler/Schäfer – alkoholfrei	0.75l	45.00
Bollicina Prosecco Spumante extra dry, Bosco del Merlo	0.75l	54.00
Lillet & Schweppes Wild Berry		10.00
Ramazotti “Bella” Wild Berry		10.00
Aperol Sprizz		11.00
Hugo		11.00
Gespritzter Weisswein		7.50
	Vol. %	4cl



## Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Campari	23	7.50
Campari Soda/Orange		10.00
Martini Bianco/Rosso	14.4	7.00
Cynar	16.5	7.50
Cynar Soda/Orange		10.00
Pernod	40	7.50
Pernod Soda		10.00
Sherry Tio Pepe extra dry	15	7.50
Bowle mit Alkohol, Liter		40.00
Bowle ohne Alkohol, Liter		28.00

### Winter-Spezial

Hausgemachter Glühwein, Liter		35.00
Alkoholfreier Punch, Liter		18.00

Digéstifs 4cl

Appenzeller	29	7.50
Ramazotti	30	7.00
Averna	32	7.00
Jägermeister	35	7.00
Baileys	28	7.50
Amaretto	28	7.50

### Spirituosen

Absolut Vodka	40	9.50
Grey Goose Vodka	40	14.00
Bombay Gin (GB)	40	9.50
Hendrick`s Gin (GB)	41.4	10.50
Monkey 47 Gin (D)	47	16.00
Gin 82 (CH)	45	15.00
Gin Mare (E)	42.7	15.00
Havanna Rum Añejo Reserva	40	11.00
Havanna Rum Weiss	40	10.50
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva	40	16.00
Jack Daniel`s Whisky	40	11.50

Füllgetränke		+2.50
Premium Tonic`s		+4.00

### Longdrinks/Cocktails



## Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Longdrinks „Schupfen“	12.00
Mojito, Caipirinha	14.00
Moscow Mule/Munich Mule	14.00

Weitere Cocktails & trendige Drinks sind auf Anfrage erhältlich

Grappa & Marc	Vol. %	2cl
« Grandioso » Marc – Lipp Kunz, Maienfeld	40	11.00
« No.5 » Grand Marc Cuvée – Lipp Kunz, Maienfeld	45	13.00
Grappa di Merlot – Nonino, Friaul	40	9.50
Grappa Antica Cuvée – Nonino, Friaul	40	13.50
Grappa di Moscato - Bocchino, Piemont	45	9.50
Grappa di Barolo – Bocchino, Piemont	40	12.00
Grappa Tradicione – Bocchino, Piemont	50	7.00
Cantina Privata Nebbiolo 18anni – Bocchino, Piemont	45	15.00

### Fruchtschnäpse

Urs Hecht Edelbrände aus Gunzwil/Luzern

Zwetschge - Barrique	40	10.00
Birne - Barrique	40	10.00
Aprikose - Barrique	40	12.00
Rosenapfel - Barrique	40	12.00
Kirsch	42	14.00
Waldholunder	42	16.00
Seehalde Mammern Brände (Zwetschge, Berner Rose, Birne)	40	7.50
Morand Williamine	43	7.50
Morand Apricotine	40	8.00
Fassbind Vieille Prune	40	8.00



## Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Whisky/Single Malt	Vol. %	4cl
Säntis Malt Blue Label - Swiss Highland Malt	40	12.00
Oban 14 Jahre - West Highland Single Malt	43	14.00
Lagavulin 16 Jahre - Islay Single Malt	43	15.00
Glenmorangie Nectar d`Or Northerne Highland Single Malt	46	15.00
Ridgemont Reserve - Kentucky Straight Bourbon	47	15.00
Bushmills 10 Jahre - Irish Whiskey	40	11.00
Cognac		
Hennessy VSOP	40	12.00
Meukow XO	40	18.00