

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.

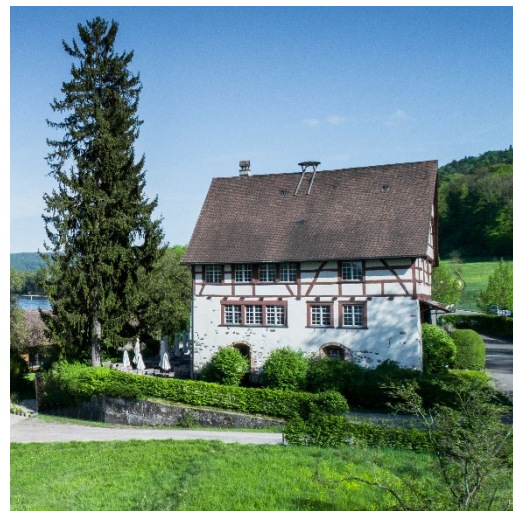
Unser Küchenteam vereint gut-bürgerliche Kreationen mit modernen Ideen.

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	1.50
Parmesan gebrochen	2.00
Gemügesticks mit Dipsaucen	2.00
Wassermelone Würfel	1.00

Kalte Häppchen	pro Stück
Canapés mit Rindfleischtartar	5.00
Canapés mit gekochtem Ei	4.00
Bruschetta mit Tomate und Frischkäse	2.80
Bruschetta klassisch mit Tomatenwürfel	3.50
Wrap-Loli mit Rauchlachs	3.90
Wrap-Loli mit Gemüse-Kräuterfrischkäse	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli (getrocknete Tomaten)	3.00
Melone mit Rohschinken	3.50
Grissini mit Rohschinken	3.00
Silserherz assortiert gefüllt (ergibt ca. 24 Stück)	100.00
Meterbrote assortiert gefüllt (ergibt ca. 24 Stück)	100.00

Platten	pro Person
Trockenfleisch mit Garnituren (3 Sorten)	5.00
Käse assortiert mit Garnituren (3 Sorten)	5.00
<i>auch gemischt erhältlich</i>	

Warme Häppchen	pro Stück
Mini-Käseküchlein	2.00
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	2.00
Schinkengipfeli	3.20
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce	3.80
Pizzaecken «Margarita»	3.00
Knusprig frittierter Tofuwürfel mit Avocado-creme	3.50

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



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	24.00
- <i>Herbst/Winter</i>	
Nüsslissalat mit Speck und Ei oder gebratenen Pilzen	15.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croûtons	12.00
Kürbissalat mit Taleggio, Pilzen und Birne	19.00
Rehcarpaccio mit Honig-Schalottenkonfit und Kräutersalat	26.00
- <i>Frühling/Sommer</i>	
Saibling-Spargelterrinen mit bunten Blattsalaten	16.00
Spargelsalat mit Erdbeeren, Maggia-Pfeffer und gebratenem Zander	24.00
Lauwarmer Spargel mit Vinaigrette und frischen Morcheln	Preis auf Anfrage
Schweizer Büffel-Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	21.00

Salate

Bunte Blattsalate mit Kresse und Croûtons	8.00
mit gebratenen Pilzen	11.00
mit Eglknusperli und Tartarsauce	18.00
mit Speck und Ei	11.00
Gemischter Salat mit Blätterteigstänge	13.00

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Grissini	12.00
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	10.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	12.00
- <i>Herbst/Winter</i>	
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Croûtons	12.00
- <i>Frühling/Sommer</i>	
Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfel	13.00
Gazpacho (Gemüsekaltschale) mit Tomate-Mozzarella Spiessli	14.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Warme Vorspeisen

Saisonale Ravioli mit Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan	Preis nach Angebot
Tagliatelle mit Pilzen, Kräutern und Rahmsauce	18.00
Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto mit Kräuterschaum	24.00
Offenes Ravioli mit Scampi, Spinat, Tomaten und Zitrone an Krustentiersauce	34.00
Wildsauhacktätschli mit Kartoffelmoussline und Cognacrahmsauce	22.00

Hauptgerichte

Forellenfilet vom Kundelfingerhof in Butter gebraten auf mediterranem Blattspinat dazu Zitronenrisotto	42.00
Egliknusperli im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	36.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaum dazu Tomaten-Kefengemüse und Fregola Sarda	41.00
Swiss Alpine Lachs auf der Haut gebraten mit Kartoffelknusperli und Gemüse nach Wahl	44.00
Hecht gebacken mit Salzkartoffeln dazu Blattspinat und hausgemachter Mayonnaise	Auf Anfrage

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	46.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise und Kräuterjus dazu Kartoffelpüree und saisonales Gemüse	54.00
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	32.00
Schweinefiletmedaillon unter der Nusskruste mit Rotweinjus, Polenta-Pommes und saisonalem Gemüse	42.00
Sous Vide gegarten Kalbsbraten an kräftiger Kräuterjus mit Spätzli und Marktgemüse	36.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

- *Herbst/Winter*

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten auf Apfel-Randengemüse mit Weissweinrisotto	42.00
Schweinesteak unter der Marronikruste mit gebratenen Pilzen Spätzli und Marktgemüse	34.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit gebratenen Steinpilzen dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet	Auf Anfrage
Hacktätschli vom heimischen Wildschein mit Serviettenknödeln und Herbstgemüse	38.00
Rehpfeffer mit Garnituren dazu Spätzli, Rosenkohl und Weissweinpfeffer	38.00
Rosa gebratener Rehrücken mit Wildrahmsauce und gebratenen Pilzen dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Apfel	56.00
Kalbsbraten mit Dörripflaumen gefüllt und kräftiger Jus Kartoffelpüree und Marktgemüse	38.00

- *Frühling/Sommer*

Saiblingsfilet gebraten auf grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	41.00
Schweinesteak mit Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse	32.00
Martellahof-Pouletbrust mit gebratenen Pfifferlingen und Cognacrahmsauce dazu Bärlauchspätzli und saisonales Gemüse	41.00
Rindsfiletmedaillon mit weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	53.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit frischen Eierschwämmli hausgemachten Spätzli und Gemüse	48.00
Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, zweierlei Spargeln Sauce Hollandaise und Kartoffelknusperli	41.00

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse-Nussbällchen mit veganer Jus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse - <i>Vegan</i>	34.00
Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Cherrytomaten, Pilzen, Parmesan und Rucola	32.00
Weissweinrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, Cherrytomaten und Rucola	34.00
Auberginen-Cordon Bleu mit Taleggio gefüllt dazu Weissweinrisotto und saisonales Gemüse	36.00
Gemüsegeschnetztes mit Quorn und Kräuterrahmsauce dazu knusprige Rösti - <i>auch Vegan erhältlich</i>	34.00
Veganes Risotto mit gebratenem Broccoli oder grünem Spargel (je nach Saison) sowie Mandeln, rote Zwiebeln und Cherrytomaten	38.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Desserts

Karamelköppli mit Rahm und Früchten	7.00
Thurgauer Süssmostcrème	8.00
Trilogie vom Apfel (Tarte, Sorbet und Crème)	14.00
Schokoladenmousse mit Honigkrokant und Früchten	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
Himbeer-Tiramisu im Glas	10.00
Limonentörtchen mit Passionsfruchtsorbet	14.00
Schokoladenküchlein mit frischen Himbeeren und Sauerrahmglace	16.00
- Vegane Desserts	
Frische Früchte mit hausgemachten Sorbet	8.00
Schokoladen-Beerenbrownie mit Passionsfruchtsorbet	12.00

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/Buffer Auswahl in der Rhyschüür

WICHTIGE INFORMATIONEN – bis 75 Personen möglich

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
Pouletsplisse, Mini-Bratwürste und weiteres auf Anfrage

Kundelfinger Forellenfilet, Lachstranchen, Riesencrevetten

Grillkäse, Gemüsesplisse

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

104.00/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

111.00/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

116.00/inkl. Nachservice



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
Das Weizen- Falken Brauerei	0.5l	7.50
Erdinger Alkoholfrei	0.5l	7.50
«Chopfab» Bier auf Anfrage	0.33l	6.00

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



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Apéritifs

Schaumweine

Tröpfel Rosé, Familie Dähler/Schäfer – alkoholfrei	0.75l	45.00
Strada millesime brut, Strada & Rimuss Kellerei, SH	0.75l	54.00
Strada rosé extra dry, Strada & Rimuss Kellerei, SH	0.75l	58.00
Taittiniger Irroy Champagner brut	0.75l	89.00

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

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



Gasthaus Schupfen seit 1455
Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Digestifs

%Vol.

Grappa/Marc

Reto Lipp-Kunz - Maienfeld, Schweiz

« Grandioso » Pinot noir	2cl	41	13.00
«No.5» Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot noir, Syrah	2cl	45	14.00
«Bianco» Riesling Silvaner, Chardonnay, Pinot Gris	2cl	41	11.00

Nonino - Friaul, Italien

Merlot	2cl	41	8.00
Antica Riserva Cuvée	2cl	43	11.00

Berta - Piemont, Italien

Grappa Elisi Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2cl	43	8.00
Grappa Tra Noi Nebbiolo	2cl	42	12.00

Fruchtschnäpse

Seehalde Schnäpse, Familie Engel - Mammern, Thurgau

Egnacher Biirebrand	2cl	40	7.00
Riifi Zwätschge	2cl	40	7.00
Apfel	2cl	40	7.00
Thurgados – aus Äpfeln, Saxer Nussbaumen	2cl	40	6.00

Urs Hecht - Gunzwil, Luzern

%Vol.

Zwetschge aus dem Fass	2cl	40	10.00
Birne aus dem Fass	2cl	40	10.00
Aprikose aus dem Fass	2cl	40	11.00
Rosenapfel aus dem Fass	2cl	40	11.00
Kirsch Teresa	2cl	42	12.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Morand - Martigny, Wallis

Williamine	2cl	43	8.00
Apricotine	2cl	43	10.00

Fassbind - Oberarth, Schwyz

Vieille Barrique Framboise	2cl	40	8.00
Vieille Barrique Prune	2cl	40	8.00
Quitte	2cl	44	12.00

Bitter

Appenzeller Alpenbitter	4cl	29	8.50
Ramazotti Amaro	4cl	30	8.00

Liköre

Bermontis <i>Fruchtiger Kräuterlikör aus Wattwil, St.Gallen</i>	4cl	27	8.50
Baileys Irish Cream	4cl	28	7.00
Amaretto	4cl	28	7.00
Limoncello di Capri	4cl	30	7.00

Whisky/Single Malt

Oban 14 J - West Highland Single Malt	4cl	43	14.00
Lagavulin 16 J - Islay Single Malt	4cl	43	15.00
Bushmills 10 J - Irish Whiskey	4cl	40	11.00

Cognac

Remy Martin Accord Royal 1738	2cl	40	11.00
Hennessy X.O.	2cl	40	18.00