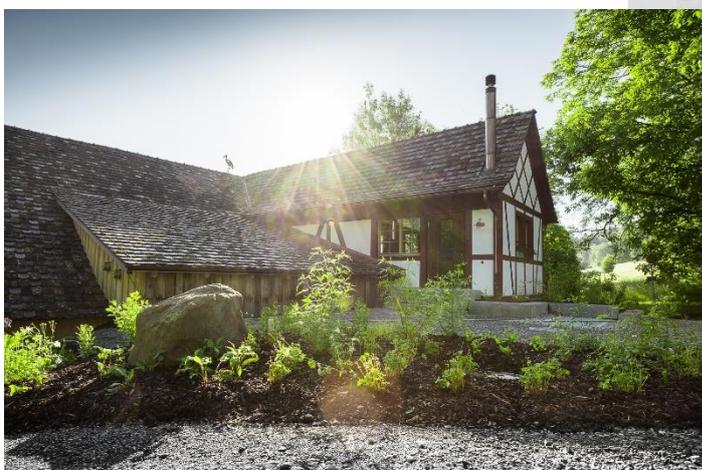


Bankett-Menus

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 45 Personen

Gaststube bis zu 25 Personen

Jägerstube bis zu 20 Personen

Gartenterrasse bis 90 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 - <i>Vegetarisch</i>	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 Avocadocreme	3.50

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



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	26.00
Duett von der Kundelfinger Rauchforelle mit Apfel- Meerrettich und kleinem Salat	21.00
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs mit Crème Fraîche, Brioche und kleinem Salat	25.00
- <i>Herbst/Winter</i>	
Nüsslissalat mit Speck und Ei oder gebratenen Pilzen	15.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croûtons	13.00
Kürbissalat mit Taleggio, Pilzen und Birne	19.00
Rehcarpaccio mit Honig-Schalottenkonfit und Kräutersalat	28.00
- <i>Frühling/Sommer</i>	
Saibling-Spargelterrinen mit bunten Blattsalaten und Kräuterdip	21.00
Spargelsalat mit Erdbeeren, Maggia-Pfeffer und gebratenem Zander	31.00
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	9.00
mit gebratenen Pilzen	11.00
mit Eglknusperli und Tartarsauce	18.00
mit Speck und Ei	12.00
Gemischter Salat mit Blätterteigstänge	15.00

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Grissini	13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	11.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	12.00
- <i>Herbst/Winter</i>	
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Croûtons	14.00
- <i>Frühling/Sommer</i>	
Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfel	15.00
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	24.00
Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto mit Kräuterschaum	31.00
Offenes Ravioli mit Scampi, Spinat, Tomaten und Zitrone an Krustentiersauce	38.00
Wildsauhacktätschli mit Kartoffelmoussline und Cognacrahmsauce	26.00

Hauptgerichte

Forellenfilet vom Kundelfingerhof in Butter gebraten auf mediterranem Blattspinat dazu Zitronenrisotto	44.00
Egliknusperli im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	38.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaum dazu Tomaten-Kefengemüse und Fregola Sarda	49.00
Swiss Alpine Lachs auf der Haut gebraten mit Kartoffelknusperli und Gemüse nach Wahl	46.00
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	56.00
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	39.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

- *Herbst/Winter*

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten auf Apfel-Randengemüse mit Weissweinrisotto	44.00
Schweinesteak unter der Marronikruste mit gebratenen Pilzen Spätzli und Marktgemüse	36.00
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	58.00
Kalbsbraten mit Dörripflaumen gefüllt und kräftiger Jus Kartoffelpüree und Marktgemüse	41.00

- *Frühling/Sommer*

Saiblingsfilet gebraten auf grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	46.00
Schweinesteak mit Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse	32.00
Martellahof-Pouletbrust mit gebratenen Pfifferlingen und Cognacrahmsauce dazu Bärlauchspätzli und saisonales Gemüse	44.00
Rindsfiletmedaillon mit weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	58.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit frischen Eierschwämmli hausgemachten Spätzli und Gemüse	48.00
Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, zweierlei Spargeln Sauce Hollandaise und Kartoffelknusperli	46.00

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse-Nussbällchen mit veganer Jus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse - <i>Vegan</i>	36.00
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
Gemüsegeschnetzelttes 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	8.00
Thurgauer Süssmostcrème	9.00
Trilogie vom Apfel (Tarte, Sorbet und Crème)	18.00
Schokoladenmousse mit Honigkrokant und Früchten	11.00
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet nach Wahl	9.00
Panna-Cotta mit Himbeersauce	7.00
Dessertvariation «Schupfen» (3 verschiedene Köstlichkeiten)	18.00
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Früchtegarnitur	11.00
- Herbst/Winter	
Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Zimtsauce	11.00
Lebkuchenparfait mit marinierten Gin-Orangen	14.00
Griessflammerie mit Gewürzbirnen und Honig	13.00
Hausgemachtes Zimtparfait mit marinierten Zwetschgen	13.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10.00
- Frühling/Sommer	
Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace	11.00
Himbeer-Tiramisu im Glas	11.00
Limonentörtchen mit Passionsfruchtsorbet	14.00
Schokoladenküchlein mit frischen Himbeeren und Sauerrahmglace	18.00
- Vegane Desserts	
Frische Früchte mit hausgemachten Sorbet	9.00
Schokoladen-Beerenbrownie mit Passionsfruchtsorbet	13.00

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 – 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
Pouletspiesse, Mini-Bratwürste und weiteres auf Anfrage

Kundelfinger Forellenfilet, 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



Gasthaus Schupfen seit 1455
Den Ausblick und den Augenblick geniessen

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

Kalbrücken 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, Tomatensaft	0.2l	4.50

Biere

Schupfen-Bier, Spezialbier gebraut in der Falken Brauerei	0.3/0.5l	5.00/7.50
Falken Alkoholfrei	0.33l	5.00
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	7.80

Kaffee

Cafe Crème		4.70
Espresso		4.70
Doppelter Espresso		6.50
Cappuccino		6.00
Milchkaffee		6.00
Latte Macchiato		6.50
Turm Kaffee Bio Tee, Pyramidenbeutel		4.90



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Apéritifs

Schaumweine

Tröpfel Rosé, Familie Dähler/Schäfer – alkoholfrei	0.75l	56.00
Strada millesime brut, Strada & Rimuss Kellerei, SH	0.75l	56.00
Strada rosé extra dry, Strada & Rimuss Kellerei, SH	0.75l	56.00
Taittinger Irroy Champagner brut	0.75l	89.00

Erfrischendes zu jeder Zeit

Lillet & Schweppes Wild Berry	10.00
Ramazotti Bella Rosado (Hibiskus-Orangenlikör und Wildberry)	10.00
Marito Verde Sprizz (Schweizer Kräuterlikör, Tonic & Soda)	11.00
Aperol Sprizz	12.00
Hugo	12.00

Ohne Alkohol

Manzoni Sprizz - Johannisbeeren, Löwenzahnwurzel- und Wermut Extrakt, Granatapfelsaft	8.00
Lyre`s Italian Sprizz, alkoholfreie Alternative zum Aperol Sprizz	12.00

Klassiker	Vol. %	4cl
Campari	23	7.50
Martini Bianco/Rosso	14.4	7.00
Cynar	16.5	7.50
Pernod	40	7.50
Sherry Tio Pepe extra dry	15	7.50

Sommer-Spezial

Beeren-Bowle mit Alkohol, Liter Rosenblüten und Ingwergeschmack	40.00
Beeren-Bowle «Ewigi Liebi», ohne Alkohol, Liter Himbeer & Lavendelgeschmack	28.00

Winter-Spezial

Selbstgemachter Gewürz-Glühwein, Liter	40.00
GOBA Glück Pfeffer Punch, Liter Punsch mit Johannisbeeren und Granatapfel und einer Pfefferschärfe	24.00



Gasthaus Schupfen seit 1455
Den Ausblick und den Augenblick geniessen

Digestifs

%Vol.

Grappa

Nonino - Friaul, Italien

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

Berta - Piemont, Italien

Grappa Elisi	2cl	43	8.00
Barbera, Nebbiolo, Cabernet			

Grappa Giulia	2cl	43	8.00
Chardonnay			

Grappa Tra Noi	2cl	42	14.00
Nebbiolo			

Fruchtschnäpse

Seehalde Schnäpse, Familie Engel - Mammern, Thurgau

Egnacher Biirebrand	2cl	40	8.00
Riifi Zwätschge	2cl	40	8.00
Apfel	2cl	40	8.00

Thurgados – aus Äpfeln, Saxer Nussbaumen	2cl	40	8.00
--	-----	----	------

Urs Hecht - Gunzwil, Luzern

%Vol.

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

Morand - Martigny, Wallis

Williamine	2cl	43	8.00
Apricotine	2cl	43	10.00



Gasthaus Schupfen seit 1455

Den Ausblick und den Augenblick geniessen

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
Ramazzotti Amaro	4cl	30	8.00

Liköre

Baileys Irish Cream	4cl	28	8.00
Amaretto	4cl	28	8.00
Limoncello di Capri	4cl	30	8.00

Whisky/Single Malt

Oban 14 J - West Highland Single Malt	4cl	43	14.00
Lagavulin 16 J - Islay Single Malt	4cl	43	16.00
Bushmills 10 J - Irish Whiskey	4cl	40	11.00
Jack Daniels Old No. 7	4cl	40	8.00

Cognac

Remy Martin Accord Royal 1738	2cl	40	12.00
Hennessy X.O.	2cl	40	18.00