

Schupfen

- 1 Steinpilz-Crème Brûlée mit Hagebuttengelee,
gebratenem Steinpilz und Nüsslalat
Nr. 9 Weiss 2022, WeinSTAMM / oder /
AVA Seléccio Blanc 2023, Bodega Ava, Mallorca
- 2 Dreierlei von der Wachtel
Consommé – Brust – Ei
Pinot Gris 2024, Baumann Weingut / oder /
Generación 73 – Garnacha 2024, Bodegas Tempore, Bajo Aragon
- 3 Duett vom Schaffhauser Damhirsch,
dazu Serviettenknödel, Pastinake, Wirsing,
Karotte und Pfefferjus
Edition 2023, Hedinger Weingut & Kellerei / oder /
Falcata Casa Gran 2021, Pago Casa Gran, Valencia
- 4 Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler
Blanc de Noir 2025, Weingut Christen / oder /
Cava Historic – Gran Reserva Brut Nature 2018, Parés Baltà, Cava – Penedès
- 5 Topinambur in drei Konsistenzen mit Zwetschgenschäum
Grandis Dulcedo 2003, Wunderstaa Wein / oder /
Music White 2020, Parés Baltà, Penedès

4-Gänge-Menü: **CHF 105.–** / mit Wein: **+CHF 37.–**

5-Gänge-Menü: **CHF 123.–** / mit Wein: **+CHF 42.–**

Reservation:
www.schupfen.ch
052 657 10 42

