



Gasthaus Schupfen
seit 1455



Schupfen

- 1 Wildschweinhacktätschli auf Heidelbeerrisotto
mit Crème Fraîche, gebratenen Pilzen und schwarzen Nüssen
Merlot, 2022, Rötberg-Kellerei, Wilchingen / oder /
Cuvée Acôlyte (Malbec), 2019, Domaine de l'Aumonier, Loire
- 2 Kürbissuppe mit knusprigen Krabbenbällchen
und Curry-Glacé
Gewürztraminer, 2023, Weingut Lindenhof, Osterfingen / oder /
Sauvignon Blanc Touraine, 2023, Domaine de l'Aumonier, Loire
- 3 Rosa gebratenes Reh-Medaillon und geschmorte
Hirschschulter mit Holunder-Jus, dazu Quarkspätzli,
Rotkraut, Selleriepüree, Rosenkohl und Kürbis
Barrique (Pinot Noir), 2020, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen / oder /
Basalte, 2017, La Font des Ormes, Pézenas/Languedoc
- 4 Zwetschgen-Tarte-Tartin mit Joghurt-Glacé,
Limettengelee und Hippe
/ oder /
Lauwarme Feigen mit Roquefort, Cicorino Rosso und Honig
Opportun, Weinstamm, Thayngen / oder /
Pinot Gris Spätlese, 2018, Domaine Eblin-Fuchs, Elsass

4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: CHF 107.- / CHF 139.-

Reservation:
www.schupfen.ch
052 657 10 42

