

SCHAFFHAUSER
**BLAU
BURGUNDER
LAND**

SchaffhauserLand 



23. SCHAFFHAUSER

GOURMET FESTIVAL

26. APRIL – 31. MAI 2025

WEIN MASSVOLL GENIESSEN



SWISS WINE
SCHAFFHAUSEN

Schweiz. Natürlich.

Das Schaffhauser Blauburgunderland mitten in der Altstadt

Montag bis Samstag Vinorama

Besuchen Sie das Vinorama, die Probierstelle für erlesene Weine aus dem Blauburgunderland, und entdecken Sie die Weinvielfalt!

Mai bis September «Wii-Donschtig»

Jeden dritten Donnerstag laden wir Sie ab 17 Uhr zum Wii-Donschtig ein – ein geselliger Abend mit ausgewählten Weinen mitten auf der Vordergasse.



Besuchen Sie
uns im Visitor
Centre an der
Vordergasse 73 in
Schaffhausen



Ein Fest der Sinne

Liebe Freundinnen und Freunde
der Kulinarik und des Weins

Der Genuss steht auch an diesem Gourmet-Festival an oberster Stelle und eines ist sicher: Geniessen ist viel mehr als Essen und Trinken. Erleben Sie im Wonnemonat Mai mit dem Zusammenspiel von Schaffhauser Weinen und den Gerichten unserer Spitzen-Gastronomie sinnliche Erlebnisse. Wenn die unglaubliche Vielfalt an Aromen und Geschmacksnuancen unserer Weine mit den sorgfältig zusammengestellten Menüs unserer Gastronomie verschmelzen, entstehen Erlebnisse der ganz besonderen Art. Lassen Sie sich ruhig darauf ein, denn es macht Freude und belebt die Seele. Begeben Sie sich freudig mit Ihren Liebsten, mit Freunden und Bekannten auf eine von Wein und Speisen begleitete Entdeckungsreise. Sehen, riechen und schmecken Sie die exklusiv für das Gourmet-Festival kreierten Kombinationen und lassen Sie sich überraschen. Nehmen Sie sich Zeit für das kulinarische Highlight des Jahres 2025.

Herzlich begrüsse ich Sie zum 23. Gourmet-Festival des Schaffhauser Blauburgunderlandes und wünsche Ihnen viel Freude beim Geniessen – schön, sind Sie mit dabei!



Beat Hedinger

Geschäftsführer Branchenverband
Schaffhauser Reben und Wein

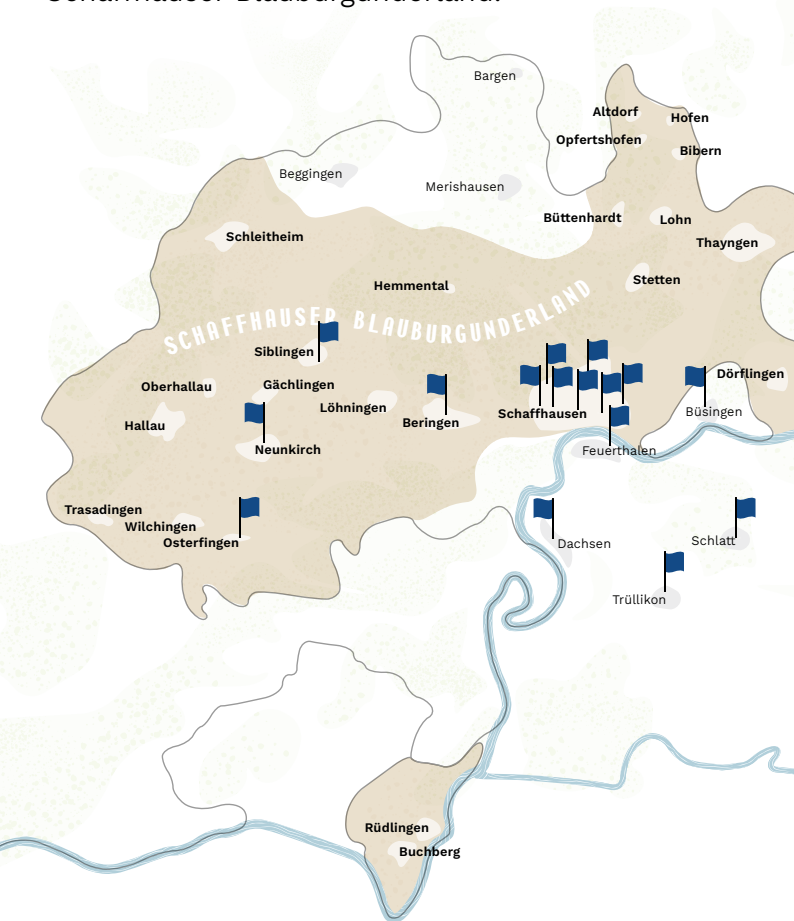
Patronat



**Schaffhauser
Kantonbank**

Die Festival-Restaurants

22 Mal Glück und Genuss im und um das Schaffhauser Blauburgunderland.



BERINGEN

- 1 Gemeindehaus Beringen

BÜSINGEN

- 2 Restaurant Alte Rheinmühle

DACHSEN

- 3 Schloss Laufen am Rheinflall

DIESSENHOFEN

- 4 Gasthaus Schupfen

- 5 Unterhof

FEUERTHALEN

- 6 Munotblick

NEUNKIRCH

- 7 Gmaandhuus 8213

OSTERFINGEN

- 8 Bad Osterfingen

SCHAFFHAUSEN

- 9 Beckenburg

- 10 D'Chuchi

- 11 Gasthof Ziegelhütte

- 12 Güterhof

- 13 noah's Schützenstube

- 14 Villa Sommerlust

- 15 Wirtschaft zum Frieden



SCHLATT

- 16 Kundelfingerhof

SIBLINGEN

- 17 Siblinger Randenhaus

STECKBORN

- 18 Restaurant Feldbach

STEIN AM RHEIN

- 19 Burg Hohenklingen

- 20 Hotel Restaurant Rheinfels

TRÜLLIKON

- 21 Landhotel Hirschen Trüllikon

WALTALINGEN

- 22 Schloss Schwandegg

5-Gang-Menü

CHF 99 (mit Wein)

CHF 88 (ohne Wein)

Amuse-Bouche

Kleiner Gruss aus der Küche

Klettgauer Weisswein-Suppe

- Riesling-Silvaner 2024 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Grüner Salat im Parmesan-Körbchen

Trüffel, Burrata, Eigelb

- Eleganza 2022 – Trotte Löhningen

In Rahm pochierte Colin-Filets

mit Cherry-Tomaten und Spinat

- Rosé 2023/2024 – aagne weingut, Hallau

Apfel-Basilikum-Sorbet

Kleine Erfrischung zwischendurch

Schweinsfilet mit Steinpilzrahmsauce

Safran-Spätzli, Gemüse

- Dä Root 2018 – WeinSTAMM, Thayngen

Dreierlei von dunkler Valrhona-Schokolade

- Muscaris 2022 – Weingut Stoll, Osterfingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Gemeindehaus Beringen Gastro GmbH
Oberdorf 12, 8222 Beringen
+41 52 685 10 91
info@gemeindehaus-beringen.ch
www.gemeindehaus-beringen.ch

Gastgeber

Albin von Euw



5-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 90 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 109 (mit Wein)
CHF 80 (ohne Wein)

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Crème brûlée vom Ziegenkäse

mit Mango, Linsen und Schinken-Chip

- Charmeur weiss 2022 – Weinkeller.sh, Schaffhausen

Cappuccino von der Frühlingsmorchel

mit Pilzflan

- Blanc de Noir 2023 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Tranche vom Zanderfilet

mit Nudelrisotto, Brunnenkresse und Petersilien-Vinaigrette

- Pinot Gris Thayngen 2021 – WeinSTAMM, Thayngen

Zweierlei vom Schweizer Rind (Short Ribs, Picanha)

an karamellisierten Zwiebeln, mit grünem Spargel und Kartoffelstampf

- Curiosum Büsingen 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Crèmeschnitte mit Rhabarber-Sorbet

und Erdbeer-Crumble

- Sinfonia d'oro – Trotte Löhningen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Restaurant Alte Rheinmühle
Junkerstrasse 93, 8238 Büsingen
+41 52 625 25 50
hotel@alte-rheinmuehle.ch
www.alte-rheinmuehle.ch

Gastgeber

Lars Hettich,
Markus Hempel



4-Gang-Menü

CHF 127 (mit Wein)
CHF 99 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Flusskrebstatar

mit Krustentier-Mayonnaise, Spargel, Erbse, Kerbel und schwarzem Sesam

- Sauvignier Gris 2024 – Weingut Neukomm, Hallau

Weisse Basilikumsuppe

mit Weissm Tomatenglace und Mozzarella di Bufala mit Speckstaub

- Irma la Douce 2023 – aagne weingut, Hallau

Schweizer Rindsfilet

unter der Blumenkohlkruste mit wildem Broccoli, Artischocke, gebackenem Nussbutter-Maisgriess und Ras-el-Hanout-Kokossauce

- Albi 2020 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen

Buttermilchsuppe

mit Thymian-Öl und Wasabi-Apfelglace auf Erdbeerragout und Crumble

- Bliss – WeinSTAMM, Thayngen

oder

Käseteller mit fünf Käsesorten

dazu Orangen-Chutney und Früchtebrot

- Rhypasso 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü
ab 18 Uhr

Kontakt & Reservation

Schloss Laufen am Rheinfall
8447 Dachsen
+41 52 659 67 67
info@schlosslaufen.ch
www.schlosslaufen.ch/specials

Gastgeber

Leandro Nold,
Daniel Denner



5-Gang-Menü

CHF 159 (mit Wein)
CHF 119 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 137 (mit Wein)
CHF 105 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Eingelegte Tomaten, Artischocken und Auberginen

mit Stracciatella di Burrata, Bärlauchpesto und Pinien

- Rosé 2022 – Weingut Christen, Wilchingen

Risotto Milanese mit kurz gebratener Jakobsmuschel

Basilikumschaum, Rucola und Pancetta

- ZWAA weiss 2023 – Weingut Bad Osterfingen, Baumann Weingut

Rindsfilet und Tafelspitz mit Sauce Hollandaise und frischem Meerrettich

dazu zweierlei Spargeln, Morcheln und Karottenpüree
sowie Kartoffeltürmchen und Kräuterjus

- Octavia Cuvée 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Tarte mit karamellisiertem Brie de Meaux

dazu Aprikosen-Cranberrychutney und Baumnuss-Crumble

- OpPORTun – WeinSTAMM, Thayngen

Lavendel-Crème brûlée

mit Joghurtglace, Passionsfruchtgelee und Limetten-Crunch

- Sinfonia d'oro 2022 – Trotte Löhningen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO

Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Gasthaus Schupfen
Steinerstr. 501, 8253 Diessenhofen
+41 52 657 10 42
info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Gastgeber

Philipp Diener,
Mirko Möser-Joller,
Christian Türke



5-Gang-Menü

CHF 134 (mit Wein)
CHF 109 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 116 (mit Wein)
CHF 96 (ohne Wein)

Vegetarisches Menü
auf Vorbestellung

Gebeizte Forelle

mit Spargel, Walnuss und Ei

- Stadt Schaffhauser Heerenberg Pinot blanc 2023 – Weinkeller.sh, Schaffhausen

Kresseschaumsuppe

mit gebackener Geflügelpraline

- Steiner Chardonnay Réserve 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Seeteufelfilet

mit Fenchel und Safran-Beurre-blanc

- Pinot Noir R 2022 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Zweierlei vom Kalb (Kalbsragout und Kalbsrücken)

an Morchelrahmsauce, mit Pommes Macaire und Frühlingsgemüse

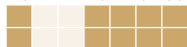
- 8 Rot 2018 – WeinSTAMM, Thayngen

Sinfonie von Erdbeer, Buttermilch und Holunder

- Riesling-Sylvaner extra dry – Weingut Florin, Stein am Rhein

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü
Do–So ab 17.30 Uhr

Kontakt & Reservation

Unterhof
Rheinstrasse 23, 8253 Diessenhofen
+41 52 646 38 83
info@unterhof.ch
www.unterhof.ch

Gastgeber

Tatjana und
Joel Bollinger



4-Gang-Menü

CHF 138 (mit Wein)
CHF 105 (ohne Wein)

Auch als 5-Gang-Menü
erhältlich

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



«rein pflanzlich»

Kohlrabi, Fichtenhonig-Kombucha, Linsen-Falafel, Quinoa, Löwenzahn

- Riesling 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

«lokal & saisonal»

Steinpilz-Dashi, Erbsen-Chawamushi, Spargel luftig & leicht

- Sauvignon Blanc 2023 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

«Swiss Premium»

Rindshuft-Picanha vom Holzkohlegrill, Geröstel, Bärlauchsenf,
Blumenkohl-Risottoküchlein

- Cabernet Dorsa 2022 – Weingut Christen, Wilchingen

oder

Konfiertes Forellenfilet, Buttermilch-Bärlauch-Nage

Dukkah, Zucchetti, Tomaten-Sorbet, Fregola sarda

- Chardonnay 2022 – Trotte Löhningen

Yuzu-Sauerrahm-Mousse

Erdbeerkern, weisse Ganache, Popcorn-Glace, Erdbeer-Vanille-Sud

- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

oder

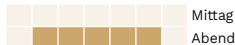
Vacherin-Rohmilchkäse & Parmesan Gougère

Kandierter Sellerie, Apfel

- Müller-Thurgau, alte Reben 2022 – Baumann Weingut, Oberhallau

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Munotblick Gastro GmbH
Zürcherstrasse 7, 8245 Feuerthalen
+41 52 503 81 40
info@munotblick.ch
www.munotblick.ch

Gastgeber

Daniel Riedener,
Indja Hunziker
und Team



5-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 100 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 115 (mit Wein)
CHF 90 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Chinakohlsalat mit Melonenwürfel

an Melonendressing

- Pinot Gris 2023 – Rimuss & Strada Wein, Hallau

Limettenrisotto

mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

- Merlot 2022 – aagne weingut, Hallau

Rhabarber- und Cassis-Sorbet

- Perle Schaumwein – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Mit Spargel gefüllte Kalbsschnitzelroulade

Schmelzkartoffeln und bunte Gemüseterrine

- Sauvignon Blanc 2023 – Trotte Löhningen

Erdbeer-Cheesecake

im Glas serviert mit Schoggi

- Merlot 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Gmaandhuus 8213 Restaurant
Vordergasse 26, 8213 Neunkirch
+41 52 681 59 59
info@gmaandhuus8213.ch
www.gmaandhuus8213.ch

Gastgeber

Marco Rüedi
und Team



Anzahl Gänge

Wählen Sie Ihr Menü
aus folgenden Gängen:

Preis

Je nach Wahl, Preise inkl. Weinbegleitung
(ohne Wein: Reduktion von CHF 3/Gang)

Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche

CHF 31

- Dessertwein – Weingut Bad Osterfingen

Pikanter Glasnudelsalat mit Rindfleisch

CHF 24

ohne Fleisch CHF 20

- Pinot Gris – Weingut Bad Osterfingen

Weisser Spargel mit hausgemachter Mayonnaise und Salzkartoffeln

CHF 42.50

als Vorspeise (ohne Salzkartoffeln) CHF 25

- Riesling-Sylvaner – Weingut Bad Osterfingen

Skirtsteak (Rind)

CHF 49

mit Chimichurri, Wildbroccoli, Spätzli

- Réserve Privée – Weingut Bad Osterfingen

Kaiserschmarren (rosinenfrei)

CHF 15

Erdbeere/Vanille

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen
Zollstrasse 17, 8218 Osterfingen
+41 52 681 21 21
www.badosterfingen.ch

Gastgeber

Michael, Lukas
und Ariane Meyer



4-Gang-Menü

CHF 139 (mit Wein)
CHF 105 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Amuse-Bouche

Kleiner Gruss aus der Küche

Ceviche vom Bremgartner Bachsaibling

Buttermilch-Crème, Radiesli, Apfel-Dill-Gel, Buchweizen

- Riesling 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Hausgemachte Tagliolini

Bärlauchpesto, Mandel, Scamorza

- Innovation 2022 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Luma handselected swiss beef Chain Steak

Holunderjus, Fondant-Kartoffeln, Pilz, Spargel

- MA|ME Cuvée 2021 – Beckenburg und GVS Weinkellerei

Jersey Blue vom Chäs-Marili

Honig-Miso-Crème, Walnuss, Zitronen-Thymian-Espuma

- Sinfonia d'oro – Trotte Löhningen

oder

Sauerrahm-Parfait

Schokolade, Erdbeere, rosa Pfeffer, Macaron

- Bliss 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO

Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü mittags
nur auf Voranmeldung

Kontakt & Reservation

Beckenburg das Restaurant
Neustadt 1, 8200 Schaffhausen
+41 52 620 12 12
info@beckenburg.ch
www.beckenburg.ch

Gastgeber

Claudio und
Sonja Natale



4-Gang-Menü

CHF 145 (mit Wein)
CHF 105 (ohne Wein)

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Snacks

Brot und Butter

Grüner Spargel

Parmesan, Kartoffel, Schnittlauch

- Klettgau Gemischter Satz 2023 – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

Brüggli Lachsforelle

Radisheschen, Gurke, Estragon-Granita

- Müller-Thurgau 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

Flat Iron

Karotte, Spinat, Thymian

- Zweigelt 2017 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen

Joghurtglacé, Rhabarber, Karamell, Sauerampfer

oder

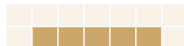
Käse vom Wagen, Schlorzifladen, schwarze Baumnuß

- Irma la Douce 2023 – aagne weingut, Hallau

Friandises

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Restaurant D'Chuchi
Brunnengasse 3/5, 8200 Schaffhausen
+41 52 620 05 28
essen@dchuchi.ch
www.dchuchi.ch

Gastgeber

Layla Gasser,
Jan und Andrea
Schmidlin



4-Gang-Menü

CHF 100 (mit Wein)

CHF 72 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:**Gruss aus der Küche – Ziegenkäse Panna Cotta**

mit süss-saurem Randen auf Roggenbrot

- Pinot Gris 2023 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Duett vom grünen Reiatspargel als Flan und geräuchert

begleitet von Salatbouquet an Baumnuss-Sauce

- Müller-Thurgau 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

Kraftbrühe vom hauseigenen Black Angus Rind

mit Siedfleisch- und Gemüseeinlage

- Sauvignon Blanc 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen *oder*
- Verführung 2020 – Trotte Löhningen

Rosa gegrilltes Nierenzapfen-Steak vom Swiss Black Angus

mit Kräuter-Hausbrotkruste, serviert auf Rotweinreduktion mit Schaffhauser Trüffel, dazu Kartoffelrosen und saisonales Gemüsebouquet

- Malbec 2018 – WeinSTAMM, Thayngen *oder*
- Quintessenz 2019 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Weisses Mokka-Parfait

mit Erdbeeren-Gelee, dazu knackige Orangen-Tuiles

- Dessertwein: Portos – GVS Weinkellerei, Schaffhausen *oder*
- Weinbrand: Diwii – aagne weingut, Hallau

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO

Mittag
Abend

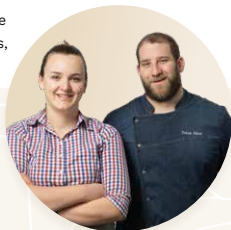
Öffnungszeiten siehe Website

Festival-Menü: Mo–Fr abends,
Sa/So mittags und abends**Kontakt & Reservation**

Gasthof Ziegelhütte
Längenbergstr. 2, 8200 Schaffhausen
+41 52 533 10 20
info@gasthofziegelhuetten.ch
www.gasthofziegelhuetten.ch

Gastgeber

Andrea Kolb,
Tobias Ehrat



4-Gang-Menü

CHF 110 (mit Wein)
CHF 85 (ohne Wein)

Vegane
Menüvariante
verfügbar:



Hausgebeizter Alpenzander auf zweierlei Spargel

mit Bärlauch-Espuma

- Chardonnay 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Schaffhauser Perlweinsüppchen

mit Ziegenfrischkäse und Mango-Chutney

- Bliss 2024 – WeinSTAMM, Thayngen

Zweierlei vom Kalb an Portweinreduktion und Apfel-Hollandaise

auf Fregola sarda mit mediterranem Gemüse

- Rhpyasso 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Dessertvariation von Rhabarber, Haselnuss und Vanille

- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website
Festival-Menü
ab 18 Uhr

Kontakt & Reservation

Güterhof – Gastronomie am Rhein
Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen
+41 52 630 40 40
info@gueterhof.ch
www.gueterhof.ch

Gastgeber

Raphael Lüthy



5-Gang-Menü

CHF 174 (mit Wein)
CHF 124 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 144 (mit Wein)
CHF 104 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:

**Der Anfang**

Grüner Spargel, Miso, Limette, schwarzer Pfeffer

- Sauvignon Blanc 2022 – Trotte Löhningen

Gebeizter Hamachi

Randen, Shiso, Haselnuss

- Fumé 2023 – Weingut Stoll, Osterfingen

Stunden-Ei

Topinambur, Rhabarber

- Tizian Orange Wine 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

Geschmortes Kalbskopfbäggli

Kartoffel, weisse Spargel, Rohschinken

- Réserve Privée 2022 – Weingut Bad Osterfingen

Sauerampfer

Buttermilch, Apfel, Basilikum

- Dessertwein 2024 – Weingut Christen, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

noah's Schützenstube
Schützengraben 27, 8200 Schaffhausen
+41 52 625 42 49
essen@noahs-schuetzenstube.ch
www.noahs-schuetzenstube.ch

Gastgeber

Tom Strub und
das noah's-Team



4-Gang-Menü

CHF 159 (mit Wein)
CHF 119 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Frühlingshaftes Küchendebüt

Fünf genussvolle Snacks «to share», Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

- Promesa – Villa Sommerlust und Hedinger Weingut & Kellerei

Frühlingsblumen

Vanille-Kirschtomaten, Zucchini, Xnipek, Karotten-Ingwercreme,
Salsa Pico de Gallo

- Mesablanc 2023 – Villa Sommerlust und Hedinger Weingut & Kellerei
oder

Erbse trifft Holzkohlegrill

Ziegenbutter «Beurre-Blanc», Fichten-Öl, Daurenki Tsar Imperial Kaviar

- Pinot Gris 2023 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Appenzeller Ente

Zarte Brust, Bunuelo vom Schenkel, Entenjus, weisser Spargel vom Grill,
Bärlauchpesto

- ODIN 2022 – W&W Weinbau, Löhningen

Käse-Selection Jumiversum, Panforte, Trüffelhonig

- VIDAR 2021 – W&W Weinbau, Löhningen
oder

Rhabarber & Hibiskus

- Chardonnay 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Villa Sommerlust
Rheinholdenstr. 8, 8200 Schaffhausen
+41 52 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Gastgeber

Dan Rodriguez-Zaugg,
Lorenz Messoria,
Alejandro Perez Polo,
Joel Kötter



4-Gang-Menü

CHF 128 (mit Wein)
CHF 98 (ohne Wein)

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Geräucherter Schwertfisch

weisser und grüner Spargel, Vinaigrette

- Müller-Thurgau 2023 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Farcement (savoyische Spezialität)

mit Speck, Kartoffeln und Zwetschgen

- Chardonnay 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein *oder*
- Auslese Pinot Noir 2020 – Baumann Weingut, Oberhallau

Flanksteak von Luma trifft auf Queue de bœuf

mit Gnocchi-Taler und Gemüse

- Malbec 2018 – WeinSTAMM, Thayngen

Mousse au Mascarpone

Limetten, Kokosmilch, Ananas, weisse Schokolade

- Orion 2024 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Wirtschaft zum Frieden
Herrenacker 11, 8200 Schaffhausen
+41 52 625 47 67
info@wirtschaft-frieden.ch
www.wirtschaft-frieden.ch

Gastgeber

Fabrice und
Heidi Bischoff



5-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 100 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Grünes Spargel Panna Cotta

Bärlauch, Sauerrahm

- Riesling-Silvaner 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Sellerieschaumsuppe

Brunnenkresse-Ravioli, Hafer-Crumble

- Sauvignon Blanc 2023 – aagne weingut, Hallau

Das Kundelfinger Lachsforellenstäbchen

Weisser Spargel, Morcheln, Beurre blanc

- Fumé 2022 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen

48 Stunden gegartes Swiss Black Angus Rinds Short-Rip

Himmel & Erde 2.0

- Verführung 2022 – Trotte Löhningen

Trifle

Rhabarber, Pistazie, Mascarpone

- Eclat – WeinSTAMM, Thayngen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Restaurant Kundelfingerhof
Kundelfingerhof 4, 8252 Schlatt
+41 52 646 06 06
restaurant@kundelfingerhof.ch
www.kundelfingerhof.ch/restaurant

Gastgeber

Manuel Gruber,
Marcel Gisler,
Johannes Kästner



5-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 89 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 109 (mit Wein)
CHF 79 (ohne Wein)

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Mosaik von hausgebeiztem Swiss Lachs und Lauch

Meerrettich, Senfsamen, Lauchemulsion

- Stadt Schaffhauser Heerenberg Pinot Gris 2023 – WeinKeller.sh, Schaffhausen

Offenes Haselnuss-Raviolo

mit Löhniger Grünspargeln, Käseschaum

- Rosé Stein am Rhein 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

Duett vom Rehbock

Wildjus, Kartoffelterrinen, Frühlingsgemüse

- Credo 2022 – aagne weingut, Hallau *oder*
- Cabernet Dorsa 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Luftige Holunderblüte

Honig-Crumble, Rhabarbersud

- Vin Mousseux sureau – Bringolf Weinbau, Hallau *oder*
- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Quiche vom Randenkäse

süss-sauer eingelegtes Gemüse

- Arion 2022 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO

Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Restaurant und Hotel Randenhaus
Randenstrasse 132, 8225 Siblingen
+41 52 685 27 37
reservation@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch

Gastgeber

Claude und
Sandra Tappolet,
Leandro Prezioso



4-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 90 (ohne Wein)

Vegetarische Menüvariante
auf Vorbestellung verfügbar:

**Amuse-Bouche**

Gruss aus der Küche

Geflämmter Fenchel

Burrata, Gurke, Bronzefenchel

- 3 Weiss 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

Leicht geräucherte Forelle

Holunderblüten-Beurre-blanc, weisser Spargel, Kräuter

- Fumé 2023 – Weingut Stoll, Osterfingen

Dry Aged Rib Eye der alten Kuh von der Hinterhofmetzgerei

Kalbsjus-Rôti, Morcheln, Bärlauch, Kartoffel-Mille-feuille

- Element 5 Rot 2020
agne weingut, Rötiberg-Kellerei, Weingut Lindenhof, WeinSTAMM

Rhabarber & Erdbeere

Sauerrahm, Meringue, Pekannuss

- Irma la Douce 2023/2024 – agne weingut, Hallau

Friandises

Hausgemachte Pralinen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü: Mo–Fr abends,
Sa/So mittags und abends

Kontakt & Reservation

See & Park Hotel Feldbach
Im Feldbach 10, 8266 Steckborn
+41 52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch
www.hotel-feldbach.ch

Gastgeber

Noemi und
Nicolas Lilla



5-Gang-Menü

CHF 140 (mit Wein)
CHF 110 (ohne Wein)

Alle Gänge können auch
einzeln bestellt werden

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Kaltgeräuchte Lachsforelle vom Kundelfingerhof

auf Erbsenmousse, Fenchel-Safran-Salat und Quinoa-Cracker

- Sauvignon Blanc Stein am Rhein BIO 2023 – WeinSTAMM, Thayngen

Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe

mit Knödel von der Marthaler Pouletbrust und gebackenen Kichererbsen

- Rheinriesling 2023 – aagne weingut, Hallau

Hausgemachtes Holunderblüten-Minzen-Sorbet

- Muscaris Perlwein – Leibacher Wein, Stein am Rhein

Duett vom Kalb

Zartes Kalbsnierstück und zerpfückte Kalbshaxe, Riso al salto und aktuelles Gemüse

- Pinot Noir Blaurock 2022 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Pavlova

Meringues mit einer leichten Mascarpone-Crème, garniert mit Früchten und einem Rhabarber-Beeren-Sorbet

- Schaffhauser EisArt – Weinkeller.sh, Schaffhausen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Restaurant Burg Hohenklingen
Hohenklingenstr. 1, 8260 Stein am Rhein
+41 52 741 21 37
info@burghohenklingen.com
www.burghohenklingen.com

Gastgeber

Pia Bach,
Beni Dähler,
Roman Bach



4-Gang-Menü

CHF 110 (mit Wein)

CHF 85 (ohne Wein)

Spargelsalat

mit Wildschwein-Mostbröckli aus eigener Jagd

- 9 Weiss 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

Hecht-Quenelles auf Bärlauch-Risoni

mit Bodenseekrebs-Sauce

- Chardonnay erste Wahl 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Confiertes Zanderfilet

auf Blumenkohl mit Weissweinschaum

- Pinot Blanc 2024 – Weingut Bad Osterfingen

Erdbeersuppe

mit Holunderblüten-Sauerrahmeis

- Muscaris Perlwein – Leibacher Wein, Stein am Rhein

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Hotel Restaurant Rheinfels
Rhigasse 8, 8260 Stein am Rhein

+41 52 741 21 44

info@rheinfels.ch

www.rheinfels.ch

Gastgeber

Max Schwegler,
Doris Muni-Schwegler



4-Gang-Menü

CHF 118 (mit Wein)
CHF 92 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Lachs-Heilbutt-Roulade

mit Safran-Mayonnaise, Avocado und Blätterteig-Crostini

- Gewürztraminer Selection 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Jungspinat-Suppe

mit Frühlingsmorchel

- Riesling-Silvaner 2023 – Trotte Löhningen

Am Stück gebratenes Premium-Rindsfilet

an Sauce Choron, Trülliker und Truttiker Spargel, Pommes Pont-Neuf

- Credo 2022 – aagne weingut, Hallau

Gedeckter weisser Schokoladenschaum

mit Erdbeeren und Zitronenmelisse

- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Hirschen Trüllikon
Diessenhoferstr. 23, 8466 Trüllikon
+41 52 319 13 17
info@hirschen-truellikon.ch
www.hirschen-truellikon.ch

Gastgeber

Thomas Zwicky,
Géraldine Schleicher



5-Gang-Menü

CHF 148 (mit Wein)
CHF 114 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 132 (mit Wein)
CHF 102 (ohne Wein)

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



**Mohnzopf – Joghurt-Butter, Radieschen,
Himbeersenf, Sauerrahm, Shiso-Kresse**

- Vin Mousseux rosé – Bringolf Weinbau, Hallau

Erbsen – Kopfsalat-Vinaigrette, Wachtelei, Morchel-Cracker

- Cuvée blanc 2023 – Bringolf Weinbau, Hallau *oder*
- Lindengelb Chardonnay 2022 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

Raviolo – Burrata, Yuzu, grüner Spargel, Miso-Hollandaise

- Fumé 2022 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen *oder*
- Sauvignon Blanc 2023 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

Kalbsfilet – Cassis Jus, Spinat, Topinambur, Mairüben

- Quintessenz Pinot Noir Gächlingen 2020 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen *oder*
- Cuvée M 2022 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Jersey Blue – Dinkel-Apfelbrot, Datteln, Apfel

- Dulcedo Grandis 2003 – Wunderstaa Wein, Hallau *oder*
- Pinot Noir Blaurock 2022 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Germknödel – Mohn, Vanille, Rhabarber, Erdbeer, Joghurtglace

- Midas Riesling-Sylvaner 2018 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Hotel & Restaurant Schloss Schwandegg
Schloss Schwandegg 1, 8468 Waltalingen
+41 71 671 17 71
restaurant@schloss-schwandegg.ch
www.schloss-schwandegg.ch

Gastgeber

Jari, Noé und
Kim Nyaguy



Die Weinmacher

Die Top-Weinmacher des Schaffhauser Blauburgunderlandes wünschen genussvolle Momente am Gourmet-Festival.

HALLAU



Stefan Gysel
aagne weingut
aagne.ch

HALLAU



Lukas Bringolf
Bringolf Weinbau
bringolf-weinbau.ch

HALLAU



Cedric Berberat
Rimuss & Strada Wein
strada-wein.ch

HALLAU



Maurizio De Almeida
Rutishauser-DiVino
rutishauser-divino.ch

HALLAU



Manuel Gianini
Weinbau Gianini
weinbau-gianini.ch

HALLAU



Bruno Gasser
Weingut Gasser
weingut-gasser.com

HALLAU



Timo Schöttli
Wunderstaa Wein
wunderstaa.ch

LAUFEN-UHWIESEN



Nadine & Cédric
Besson-Strasser
Weingut Besson-Strasser
wein.ch

LÖHNINGEN



David Walter
Trotte Löhningen
trotte.ch

NEUNKIRCH



Markus Ruch
Weinbau Markus Ruch
weinbauruch.ch

OBERHALLAU



Peter Baumann
Baumann Weingut
baumannweingut.ch

OSTERFINGEN



Michael Meyer
Weingut Bad Osterfingen
badosterfingen.ch

OSTERFINGEN



Matthias Nigg
Weingut Lindenhof
weingut-lindenhof.ch

OSTERFINGEN



Christoph Stoll
Weingut Stoll
weingut-stoll.ch

OSTERFINGEN



Matthias Richli
Weinkellerei zum Hirschen
richli-hirschen.ch

THAYNGEN



Markus Stamm
WeinSTAMM
weinstamm.ch

SCHAFFHAUSEN



Michael Fuchs
GVS Weinkellerei
gvs-weine.ch

STEIN AM RHEIN



Andreas Florin
Weingut Florin
weingutflorin.ch

WILCHINGEN



Rico Gysel
Gysel 175 Weingut
gysel175.ch

WILCHINGEN



Markus Hedinger
Hedinger Weingut & Kellerei
hedinger.ch

WILCHINGEN



Sebastian Gerner
Rötiberg-Kellerei
roetiberg.ch

WILCHINGEN



Jan Christen
Weingut Christen
christen-weine.ch

Weinbaubetriebe im Überblick

GEMEINDE	FIRMA		
Buchberg	Familie Sigrist Weinbau	•	•
	Füchslivii		
	Weinbau Lindenhof		•
Gächlingen	vinoTon Weine, Heusi Rebbau		•
Hallau	aagne weingut	•	•
	Bringolf Weinbau	•	•
	Domaine Bösch		•
	Regli Weine GmbH		•
	Rimuss & Strada Wein AG	•	•
	Rutishauser-DiVino SA	•	•
	Wein & Wild		
	Weinbau Gianini	•	•
	Weinbau zur Sonne		
	Weingut Gasser GmbH	•	•
	Weingut Neukomm	•	•
	Wunderstaa Wein AG	•	•
Löhningen	Trotte Löhningen	•	•
	W & W Weinbau		
Neunkirch	Weinbau Ruch	•	
Oberhallau	Baumann Weingut	•	•
	Graf & Gräfin Hofgut		•
	Klemenz Weine		
Osterfingen	Deuber Weine		•
	Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen	•	•
	Rebgut und Weinkellerei zum Hirschen	•	•
	Weingut Lindenhof AG	•	•
	Weingut Stoll	•	•
Schaffhausen	GRÜN Schaffhausen		
	GVS Weinkellerei	•	•
	WeinKeller.sh		•
Stein am Rhein	Leibacher Wein		•
	Weinbau Trutmann		•
	Weingut Florin	•	•
Thayngen	Hübscher Wein		
	WeinSTAMM Oenothek AG	•	•
Trasadingen	Weinbau Rüedi		•
	Weinbau Waldmeier	•	•
Wilchingen	Gysel 175 Weingut	•	•
	Gysel Weine vom Haumesser		•
	Hedinger Weingut und Kellerei AG	•	•
	Rötiberg-Kellerei AG	•	•
	Weingut Christen	•	•
	Wilchinger Bergwy		•
AUSSERKANTONALE KELLEREIEN			
Freienbach	Gebr. Kümín Weinbau und Weinhandel AG	•	•
Laufen-Uhwiesen	Weingut Besson-Strasser	•	•

Noch mehr Weingenuss

Erleben Sie das Blauburgunderland bei zahlreichen Events das ganze Jahr über.



13. Juni 2025

Grosse Nacht des Blauburgunders

Geniessen Sie zum Start des Rähhüüslifests ein exklusives Nachtessen mit Weinbegleitung in Anwesenheit der Winzer und erfahren Sie, wer als «Blauburgunder:in des Jahres» ausgezeichnet wird.



14.–15. Juni 2025

Rähhüüslifest

Spazieren Sie durch die Rebberge im Blauburgunderland und besuchen Sie die offenen Rähhüüsl, wo Sie mit erlesenen Weinen und lokalen Spezialitäten verwöhnt werden.



28.–30. August 2025

Schafuuser Wiiprob

Über dreissig Weinbaubetriebe aus dem Schaffhauser Blauburgunderland präsentieren ihre Weine im stimmungsvollen Kreuzgang des Klosters zu Allerheiligen und laden Sie zum Degustieren ein.



Im September und Oktober

Herbstfeste

Scheunen werden zu gemütlichen Beizen und in den Gassen herrscht reges Treiben. Freuen Sie sich auf die Herbstfeste in Hallau, Wilchingen, Siblingen, Löhningen, Gächlingen, Osterfingen und Buchberg.

Weitere Informationen:

www.blauburgunderland.ch

Schritt für Schritt ein Vermögen aufbauen



Nutzen Sie die guten Renditechancen des Sparplans und bauen Sie wirksam Ihr Vermögen auf. Mit den Bankpaketen PLUS und JUGEND erhalten Sie 50% Rabatt. Diese Informationen dienen Werbezwecken und ersetzen keine persönliche Beratung.

www.shkb.ch/sparplan



**Schaffhauser
Kantonbank**

SCHAFFHAUSER
**BLAU
BURGUNDER
LAND**

SchaffhauserLand 

Vegane und
vegetarische
Menüs

23. SCHAFFHAUSER
**GOURMET
FESTIVAL**

26. APRIL – 31. MAI 2025

WEIN MASSVOLL GENIESSEN



SWISS WINE
SCHAFFHAUSEN

Schweiz. Natürlich.

**Vegetarische
Menüvariante****4-Gang-Menü**

CHF 103 (mit Wein)

CHF 75 (ohne Wein)

Blumenkohltatar

mit Spargel, Erbse, Kerbel und schwarzem Sesam

- Sauvignon Blanc 2023 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Weisse Basilikumsuppe

mit Weissm Tomatenglace und Mozzarella di Bufala

- Irma la Douce 2023 – aagne weingut, Hallau

Süsskartoffel

mit wildem Broccoli, Artischocke, gebackenem Nussbutter-Maisgriess und Ras-el-Hanout-Kokossauce

- Albi 2020 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen

Buttermilchsuppe

mit Thymian-Öl und Wasabi-Apfelglace auf Erdbeerragout und Crumble

- Bliss – WeinSTAMM, Thayngen

*oder***Käseteller mit fünf Käsesorten**

dazu Orangen-Chutney und Früchtebrot

- Rhpasso 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe WebsiteFestival-Menü
ab 18 Uhr**Kontakt & Reservation**

Schloss Laufen am Rheinfall

8447 Dachsen

+41 52 659 67 67

info@schlosslaufen.ch

www.schlosslaufen.ch/specials

Gastgeber

Leandro Nold,

Daniel Denner



**Vegetarische
Menüvariante****5-Gang-Menü**CHF 141 (mit Wein)
CHF 101 (ohne Wein)**4-Gang-Menü**CHF 119 (mit Wein)
CHF 87 (ohne Wein)**Eingelegte Tomaten, Artischocken und Auberginen**

mit Stracciatella di Burrata, Bärlauchpesto und Pinien

- Rosé 2022 – Weingut Christen, Wilchingen

Risotto Milanese mit gebratenem Kräuterseitling

Basilikumschaum und Rucola

- ZWAA weiss 2023 – Weingut Bad Osterfingen, Baumann Weingut

**Zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise und
frischem Meerrettich im Blätterteigkissen**

dazu frische Morcheln, Karottenpüree und Kartoffeltürmchen

- Steiner Chardonnay Réserve 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Tarte mit karamellisiertem Brie de Meaux

dazu Aprikosen-Cranberrychutney und Baumnuss-Crumble

- OpPORTun – WeinSTAMM, Thayngen

Lavendel-Crème brûlée

mit Joghurtglace, Passionsfruchtgelee und Limetten-Crunch

- Sinfonia d'oro 2022 – Trotte Löhningen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO

Mittag
AbendÖffnungszeiten
siehe Website**Kontakt & Reservation**

Gasthaus Schupfen
Steinerstr. 501, 8253 Diessenhofen
+41 52 657 10 42
info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Gastgeber

Philipp Diener,
Mirko Möser-Joller,
Christian Türke



Vegetarische Menüvariante

4-Gang-Menü

CHF 138 (mit Wein)

CHF 105 (ohne Wein)

«rein pflanzlich»

Kohlrabi, Fichtenhonig-Kombucha, Linsen-Falafel, Quinoa, Löwenzahn

- Riesling 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

«lokal & saisonal»

Steinpilz-Dashi, Erbsen-Chawamushi, Spargel luftig & leicht

- Sauvignon Blanc 2023 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

Blumenkohl-Steak

Granola, Gemüsejus, Auberginen-Baba-Ganoush, Risottoküchlein

- Chardonnay 2022 – Trotte Löhningen *oder*
- Cabernet Dorsa 2022 – Weingut Christen, Wilchingen

Yuzu-Sauerrahm-Mousse

Erdbeerkern, weisse Ganache, Popcorn-Glace, Erdbeer-Vanille-Sud

- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

oder

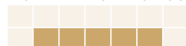
Vacherin-Rohmilchkäse & Parmesan Gougère

Kandierter Sellerie, Apfel

- Müller-Thurgau, alte Reben 2022 – Baumann Weingut, Oberhallau

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Munotblick Gastro GmbH
Zürcherstrasse 7, 8245 Feuerthalen
+41 52 503 81 40
info@munotblick.ch
www.munotblick.ch

Gastgeber

Daniel Riedener,
Indja Hunziker &
Team



Vegetarische Menüvariante

5-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 100 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 115 (mit Wein)
CHF 90 (ohne Wein)

Chinakohlsalat mit Melonenwürfel

an Melonendressing

- Pinot Gris 2023 – Rimuss & Strada Wein, Hallau

Limettenrisotto

mit gebratenem Tofu

- Merlot 2022 – aagne weingut, Hallau

Rhabarber- und Cassis-Sorbet

- Perle Schaumwein – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Plant Based Pouletroulade mit Spargel

Schmelzkartoffeln und bunte Gemüseterrine

- Sauvignon Blanc 2023 – Trotte Löhningen

Erdbeer-Cheesecake

im Glas serviert mit Schoggi

- Merlot 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Gmaandhuus8213 Restaurant
Vordergasse 26, 8213 Neunkirch
+41 52 681 59 59
info@gmaandhuus8213.ch
www.gmaandhuus8213.ch

Gastgeber

Marco Rüedi
und Team



Vegetarische Menüvariante

4-Gang-Menü

CHF 119 (mit Wein)

CHF 85 (ohne Wein)

Amuse-Bouche

Kleiner Gruss aus der Küche

Gemüseceviche

Buttermilch-Crème, Radiesli, Apfel-Dill-Gel, Buchweizen

- Riesling 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Hausgemachte Tagliolini

Bärlauchpesto, Mandel, Scamorza

- Innovation 2022 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Quarkpizokel

Spinat, Morchel, Nussbutter Schaum

- MA|ME Cuvée 2021 – Beckenburg und GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Jersey Blue vom Chäs-Marili

Honig-Miso-Crème, Walnuss, Zitronen-Thymian-Espuma

- Sinfonia d'oro – Trotte Löhningen

oder

Sauerrahm-Parfait

Schokolade, Erdbeere, rosa Pfeffer, Macaron

- Bliss 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO

Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü mittags
nur auf Voranmeldung

Kontakt & Reservation

Beckenburg das Restaurant
Neustadt 1, 8200 Schaffhausen
+41 52 620 12 12
info@beckenburg.ch
www.beckenburg.ch

Gastgeber

Claudio und
Sonja Natale



**Vegetarische
Menüvariante****4-Gang-Menü**

CHF 96 (mit Wein)

CHF 68 (ohne Wein)

Gruss aus der Küche – Ziegenkäse Panna Cotta

mit süss-saurem Randen auf Roggenbrot

- Pinot Gris 2023 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Duett vom grünen Reiatspargel als Flan und geräuchert

begleitet von Salatbouquet an Baumnuss-Sauce

- Müller-Thurgau 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Griessnocken

- Sauvignon Blanc 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen *oder*
- Verführung 2020 – Trotte Löhningen

Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli an Thymianbutter

garniert mit grillierten Reiatspargel-Spitzen und Topinambur-Chips

- Malbec 2018 – WeinSTAMM, Thayngen *oder*
- Quintessenz 2019 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Weisses Mokka-Parfait

mit Erdbeeren-Gelee, dazu knackige Orangen-Tuiles

- Dessertwein: Portos – GVS Weinkellerei, Schaffhausen *oder*
- Weinbrand: Diwii – aagne weingut, Hallau

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten siehe Website

Festival-Menü: Mo–Fr abends,

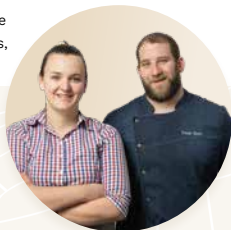
Sa/So mittags und abends

Kontakt & Reservation

Gasthof Ziegelhütte
 Längenbergstr. 2, 8200 Schaffhausen
 +41 52 533 10 20
 info@gasthofziegelhuetten.ch
 www.gasthofziegelhuetten.ch

Gastgeber

Andrea Kolb,
 Tobias Ehrat



Vegane Menüvariante

4-Gang-Menü

CHF 100 (mit Wein)

CHF 75 (ohne Wein)

Hausgebeizte zweifarbige Rüebli auf Gurkensalat

mit Bärlauch-Espuma und Gartenkräutern

- Chardonnay 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Schaffhauser Perlweinsüppchen

mit Kartoffelravioli und Mango-Chutney

- Bliss 2024 – WeinSTAMM, Thayngen

Duett vom Spargel

auf mediterranem Fregola sarda an Apfel-Salbei-Reduktion

- Rhypasso 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Dessertvariation von Rhabarber, Haselnuss und Vanille

- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü
ab 18 Uhr

Kontakt & Reservation

Güterhof – Gastronomie am Rhein
Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen
+41 52 630 40 40
info@gueterhof.ch
www.gueterhof.ch

Gastgeber

Raphael Lüthy



Vegetarische Menüvariante*

5-Gang-Menü

CHF 174 (mit Wein)
CHF 124 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 144 (mit Wein)
CHF 104 (ohne Wein)

* Auf Voranmeldung auch vegan möglich

Der Anfang

Grüner Spargel, Miso, Limette, schwarzer Pfeffer

- Sauvignon Blanc 2022 – Trotte Löhningen

Knuspriger Porto Bello

Bärlauch, Sellerie, Cashewnuss

- Fumé 2023 – Weingut Stoll, Osterfingen

Stunden-Ei

Topinambur, Rhabarber

- Tizian Orange Wine 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

Weisser Spargel

Hausgemachte Tagliatelle, Trüffel, vegetarischer Gemüsejus

- Réserve Privée 2022 – Weingut Bad Osterfingen

Sauerampfer

Buttermilch, Apfel, Basilikum

- Dessertwein 2024 – Weingut Christen, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

noah's Schützenstube
Schützengraben 27, 8200 Schaffhausen
+41 52 625 42 49
essen@noahs-schuetzenstube.ch
www.noahs-schuetzenstube.ch

Gastgeber

Tom Strub und
das noah's-Team



Vegetarische Menüvariante

4-Gang-Menü

CHF 159 (mit Wein)

CHF 119 (ohne Wein)

Frühlingshaftes Küchendebut

Fünf genussvolle Snacks «to share», Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

- Promesa – Villa Sommerlust, Hedinger Weingut & Kellerei

Frühlingsblumen

Vanille-Kirschtomaten, Zucchini, Xnipek, Karotten-Ingwercreme, Salsa Pico de Gallo

- Mesablanc 2023 – Villa Sommerlust, Hedinger Weingut & Kellerei

oder

Erbse trifft Holzkohlegrill

Ziegenbutter «Beurre-Blanc», Fichten-Öl, gefriergetrockneten Erbsen, Erbsenkaviar

- Pinot Gris 2023 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Handgemachte Gnocchi

grüne Spargelspitzen, Mönchsbart, Bärlauchluft

- ODIN 2022 – W&W Weinbau, Löhningen

Käse-Selection Jumiversum, Panforte, Trüffelhonig

- VIDAR 2021 – W&W Weinbau, Löhningen

oder

Rhabarber & Hibiskus

- Chardonnay 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Villa Sommerlust
Rheinholdenstr. 8, 8200 Schaffhausen
+41 52 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Gastgeber

Dan Rodriguez-Zaugg,
Lorenz Messoria,
Alejandro Perez Polo,
Joel Kötter



Vegetarische Menüvariante

5-Gang-Menü

CHF 125 (mit Wein)
CHF 100 (ohne Wein)

Grünes Spargel Panna Cotta

Bärlauch, Sauerrahm

- Riesling-Silvaner 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Sellerieschaumsuppe

Brunnenkresse-Ravioli, Hafer-Crumble

- Sauvignon Blanc 2023 – aagne weingut, Hallau

Pochiertes gebackenes Ei

Weisser Spargel, Morcheln, Beurre blanc

- Fumé 2022 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen

Ricotta Gnocchi

Artischocken, Olive, Parmesan

- Verführung 2022 – Trotte Löhningen

Trifle

Rhabarber, Pistazie, Mascarpone

- Eclat – WeinSTAMM, Thayngen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Kontakt & Reservation

Restaurant Kundelfingerhof
Kundelfingerhof 4, 8252 Schlatt
+41 52 646 06 06
restaurant@kundelfingerhof.ch
www.kundelfingerhof.ch/restaurant

Gastgeber

Manuel Gruber,
Marcel Gisler,
Johannes Kästner



**Vegetarische
Menüvariante*****4-Gang-Menü**

CHF 125 (mit Wein)

CHF 90 (ohne Wein)

** Wir bitten Sie um Voranmeldung***Amuse-Bouche**

Gruss aus der Küche

Geflämmt Fenchel

Burrata, Gurke, Bronzefenchel

- 3 Weiss 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

Leicht geräucherter Salzsellerie

Holunderblüten-Beurre-blanc, weisser Spargel, Kräuter

- Fumé 2023 – Weingut Stoll, Osterfingen

Hausgemachte Tagliatelle

Morchelrahmsauce, grüner Spargel, Bärlauch, Sbrinz

- Element 5 Rot 2020

aagne weingut, Rötiberg-Kellerei, Weingut Lindenhof, WeinSTAMM

Rhabarber & Erdbeere

Sauerrahm, Meringue, Pekannuss

- Irma la Douce 2023/2024 – aagne weingut, Hallau

Friandises

Hausgemachte Pralinen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe WebsiteFestival-Menü: Mo–Fr abends,
Sa/So mittags und abends**Kontakt & Reservation**See & Park Hotel Feldbach
Im Feldbach 10, 8266 Steckborn

+41 52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch

www.hotel-feldbach.ch

Gastgeber

Noemi und

Nicolas Lilla



Vegetarische Menüvariante

4-Gang-Menü

CHF 112 (mit Wein)

CHF 86 (ohne Wein)

Mediterrane Gemüseterrine

mit Safran-Mayonnaise, Avocado und Blätterteig-Crostini

- Gewürztraminer Selection 2022 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Jungspinat-Suppe

mit Frühlingsmorchel

- Riesling-Silvaner 2023 – Trotte Löhningen

Knusprige Panko-Panneer-Würfel

an Sauce Choron, Trülliker und Truttiker Spargel, Pommes Pont-Neuf

- Credo 2022 – aagne weingut, Hallau

Gedeckter weisser Schokoladenschaum

mit Erdbeeren und Zitronenmelisse

- Fäger 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag

Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Hirschen Trüllikon
Diessenhoferstr. 23, 8466 Trüllikon
+41 52 319 13 17
info@hirschen-truellikon.ch
www.hirschen-truellikon.ch

Gastgeber

Thomas Zwicky,
Géraldine Schleicher



Vegetarische Menüvariante

5-Gang-Menü

CHF 148 (mit Wein)
CHF 114 (ohne Wein)

4-Gang-Menü

CHF 132 (mit Wein)
CHF 102 (ohne Wein)

Mohnzopf – Joghurt-Butter, Radieschen, Himbeersenf, Sauerrahm, Shiso-Kresse

- Vin Mousseux rosé – Bringolf Weinbau, Hallau

Erbsen – Kopfsalat-Vinaigrette, Wachtelei, Morchel-Cracker

- Cuvée blanc 2023 – Bringolf Weinbau, Hallau *oder*
- Lindengelb Chardonnay 2022 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

Raviolo – Burrata, Yuzu, grüner Spargel, Miso-Hollandaise

- Fumé 2022 – Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen *oder*
- Sauvignon Blanc 2023 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

Gnocchi – Morcheln, weisser Spargel, Bärlauch-Beurre-blanc, Zwiebel-Gel

- Element 5 Weiss 2020
aagne weingut, Rötiberg-Kellerei, Weingut Lindenhof, WeinSTAMM

Jersey Blue – Dinkel-Apfelbrot, Datteln, Apfel

- Dulcedo Grandis 2003 – Wunderstaa Wein, Hallau *oder*
- Pinot Noir Blaurock 2022 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Germknödel – Mohn, Vanille, Rhabarber, Erdbeer, Joghurtglace

- Midas Riesling-Sylvaner 2018 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Geöffnete Tage

MO DI MI DO FR SA SO



Mittag
Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

Hotel & Restaurant Schloss Schwandegg
Schloss Schwandegg 1, 8468 Waltalingen
+41 71 671 17 71
restaurant@schloss-schwandegg.ch
www.schloss-schwandegg.ch

Gastgeber

Jari, Noé und
Kim Nyaguy

