

21. SCHAFFHAUSER

SCHAFFHAUSER
BLAU
BÜRGUNDER
LAND

Gourmet Festival

28. April – 4. Juni 2023
in den Spitzenrestaurants
der Region Schaffhausen



Wein massvoll genießen



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
SCHAFFHAUSEN

Schweiz. Natürlich.



Vordergasse 73, Schaffhausen:

Ihre Probestelle für Weine aus dem Blauburgunderland

Sie bestimmen den Wert der Karte und beziehen damit glasweise Weine.
Das Angebot wird laufend gewechselt. Acht Weine stehen zur Auswahl.
Wir wünschen viel Vergnügen.

Jetzt eine von vier Wertkarten gewinnen



Scannen Sie den QR-Code, füllen Sie die Umfrage aus und gewinnen Sie mit etwas Glück eine von vier Wertkarten mit einem Guthaben von CHF 60.–.

Liebe Freundinnen und Freunde der Kulinarik und des Weins



Herzlich willkommen am Gourmet-Festival des Schaffhauser Blauburgunderlandes. Zum 21. Mal dürfen wir für Sie diesen kulinarisch hochstehenden Anlass organisieren und wir freuen uns dabei wie beim ersten Mal. Schöne Schaffhauser Weine mit Köstlichkeiten der regionalen Spitzengastronomie zusammen zu bringen, bereitet jährlich ein paar tausend Gästen viel Freude.

Wenn ich in der Broschüre die kreativen Menüs und die Schaffhauser Weinbegleitungen durchsehe, wird mir wieder bewusst, in was für einer privilegierten Region wir zuhause sind. Wir leben in einer prächtigen Gegend, in der sich Winzer und Winzerinnen und Gastronomen und Gastronominnen persönlich kennen, die Wege kurz sind und Freude am gemeinsamen Schaffen vorhanden ist. Wählen Sie in diesem Jahr Ihren Favoriten und vielleicht vergleichen Sie diesen mit einem Ihnen noch nicht bekannten Gastrobetrieb?

Die Gourmet-Restaurants freuen sich auf Sie und wir wünschen Ihnen viel Freude beim Geniessen!

Ihr Beat Hedinger

Geschäftsführer Branchenverband «Schaffhauser Wein»
und Schaffhauserland Tourismus



Gemeindehaus Beringen

Das denkmalgeschützte Restaurant Gemeindehaus im Herzen von Beringen bietet Genussskultur und die Liebe zum Wein. Die über 100-jährige Tradition verpflichtet uns, dem Gast einen unbeschwernten und genussvollen Aufenthalt zu bieten.

Nebst 241 Sorten Wein und 343 auserlesenen Spirituosen bieten wir in unserer Smokers Lounge auch 42 Zigarrenspezialitäten an.



Oberdorf 12, 8222 Beringen
T +41 52 685 10 91
info@gemeindehaus-beringen.ch
www.gemeindehaus-beringen.ch
Gastgeber: Familie Albin von Euw
Di-Do 8.30-14 & 17-23 Uhr
Fr 8.30-14 & 17.30-23.30 Uhr
Sa 9-23.30 Uhr

Festival-Menü 2023

Steinpilzcremesuppe mit Speck-Chips

♀ *Rheinriesling 2022, aagne weingut, Hallau*

In Salbeilöl pochierter Heilbutt auf Bulgursalat

♀ *Chardonnay 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Involtini vom Kalbsrücken mit Sellerie, Apfel und Bärlauch

♀ *Blanc de Noir 2022, Trotte Löhningen*

Kolumbianische Schoko Versuchung auf Wunsch

Roulade vom US Rindsfilet

mit Aprikosen, Rosmarin und Mandeln auf Kürbispolenta

♀ *Cuvée Centenaire 2017, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

Nougat-Crème-Brulée mit warmen Safranbirnen

♀ *Bliss 2020, WeinSTAMM, Thayngen*

5-Gang-Menü
inkl. Wein 110.–
ohne Wein 94.–

Hotel Alte Rheinmühle

Das Restaurant grenzt direkt an den noch jungen und glasklaren Rhein. Sie können springende Rheinäschen beobachten, vorbeiziehenden Schwänen zusehen und dabei ein stilvolles Menü zusammen mit Weinen aus dem Blauburgunderland geniessen.

Die Weinkarte des Gourmet-Festivals umfasst 30 Weine und 16 Rebsorten der führenden regionalen Winzer.



Junkerstrasse 93, 8238 Büssingen
T +41 52 625 25 50
hotel@alte-rheinmuehle.ch
www.alte-rheinmuehle.ch
Gastgeber:
Markus Hempel & Lars Hettich
Geöffnet: Di-So



Festival-Menü 2023

Caipirinha-Swiss-Alpine-Lachs

an Nüsslicreme und eingelegtem Rettich

♀ *Blanc de Noir 2021, Weingut Christen, Wilchingen*

Essenz von der Strauchtomate

mit Basilikum-Perlen

♀ *Seyval Blanc 2021, Trotte Löhningen*

Kabeljau unter Kokos-Korianderkruste

mit Kartoffelespuma

♀ *Nummer 9 Weiss 2019, WeinSTAMM, Thayngen*

Zweierlei vom Rind (Bäckchen und Filet)

an Blauburgunderjus mit gebratenem Spargel und Rahm-Polenta

♀ *Steiner Edition Pinot Noir Réserve 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Rhabarber-Törtchen

mit Safran-Pistazienglace und Erdbeermousse

♀ *Schaffhauser EisArt 2019, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 105.–
ohne Wein 82.–

5-Gang-Menü
inkl. Wein 119.–
ohne Wein 95.–

Schloss Laufen am Rheinflall

Auf Schloss Laufen hoch über dem tosenden Rheinflall, ist der Bleulersaal die richtige Adresse für ein unvergessliches Abendessen im stilvollen Ambiente.

Es erwartet Sie eine gehobene Gastronomie mit internationalem Touch und einer kreativen Mischung aus regionalen, saisonalen Produkten. Ergänzt wird diese mit ausgewählten Weinen aus unserem schlosseigenen Weinkeller.



8447 Dachsen
T +41 52 659 67 67
info@schlosslaufen.ch
www.schlosslaufen.ch

Gastgeber: Daniel Denner &
Robert Wiedemann

Mi-So 11.30-23.30 Uhr
Festival-Menü ab 17.30 Uhr
Durchg. warme Küche bis 22 Uhr

Festival-Menü 2023

Tuna mariniert in Kokosmilch

mit Erbsen, Kroepoek, Keta-Kaviar und Hummer-Pistazienbisque

♀ *Chardonnay 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Grüner und weisser Spargel gebraten

mit Trüffel-Kartoffel-Nussbutter Schaum und knusprigem Speck

♀ *Pinot Blanc Goldsiegel 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Schweizer Rindsfilet

an einer Creme von geröstetem Blumenkohl mit wildem Broccoli, Enoki und einer Chorizo-Beurre blanc

♀ *Cabernet Merlot 2018, WeinSTAMM, Thayngen*

Yuzu-Mousse auf Zitrus-Knusperboden

mit kandierter, geflammter Pomelo und Gelee und Kerne vom Granatapfel

♀ *Schaffhauser EisArt 2019, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

oder Käseteller

mit fünf Käsesorten dazu Chutneys, Fruchtbrot

♀ *Portos, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 127.–
ohne Wein 99.–

Vegetarisches Menü auf Seite 26

Gasthaus Schupfen

Das traditionsreiche Haus in Diessenhofen mit herzlicher und moderner Gastlichkeit heisst Sie willkommen. Wir verwöhnen Sie mit naturbelassenen, regionalen Köstlichkeiten, die wir für Sie mit grösster Sorgfalt und Kreativität frisch zubereiten.

Den Ausblick und den Augenblick geniessen – essen, trinken und glücklich sein in naturnaher Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns am Rhein.



Steinerstrasse, 8253 Diessenhofen
T +41 52 657 10 42
info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Gastgeber: Mirko Möser,
Philipp Diener & Christian Türke

Geöffnet: Mi-So



Festival-Menü 2023

Tartar von der Kundelfinger Forelle

mit Frühlingszwiebeln, grünem Apfel und Chili, dazu Brioche-Chip und Kräutersalat

♀ *Création M Weiss 2021, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

Hausgemachte Morchel-Mascarpone-Ravioli

mit gebratenem Spargel und Estragonschaum

♀ *Dä ander Root 2018, WeinSTAMM, Thayngen*

Duett vom Kalb, rosa gebratenes Filet und zart gegarte Brust

mit kräftiger Portweinjus und Kräuterbutter, dazu Radicchio Trevisano, Erbsen und Zitronen-Bräterli

♀ *Quintessenz Pinot Noir Gächlingen Réserve 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Aprikose, Mandel und Honig

Honig-Parfait mit Aprikosengelee, Kompott und Mandel sponge

♀ *Orion 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü
inkl. Wein 125.–
ohne Wein 95.–

Unterhof

Das Burgrestaurant Unterhof befindet sich direkt am Rheinufer in der Gemeinde Diessenhofen.

In unserem Gilde-Restaurant verwöhnen wir Sie gerne mit unserer verspielten, modern interpretierten traditionellen Küche von regionalen Produzenten sowie auserlesenen Weinen.

Bei Sonnenschein geniessen Sie Ihr Gourmet-erlebnis auf der Terrasse im ersten Stock. Wir freuen uns schon jetzt auf Sie am wohl schönsten Platz am Rhein.



8253 Diessenhofen
T +41 52 646 38 83
info@unterhof.ch
www.unterhof.ch

Gastgeber:
Joel & Tatjana Bollinger
Do–So 17.30–23 Uhr

Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche

Gebratene Crevette mit einer Variation von Tomate und Burrata

♀ Müller-Thurgau 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Dreierlei vom Spargel mit Rohschinken

♀ Pinot Blanc Goldsiegel 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Zanderfilet auf Balsamico-Linsen mit Bärlauchgnocchi

♀ Pinot Noir Classic 2021, aagne weingut, Hallau

Kalbs Spider-Steak mit Morchelrisotto und saisonalem Gemüse

♀ Stadtwy 2020, WeinKeller.sh, Schaffhausen

Mille-feuille mit Vanille und Beeren

♀ Eclat Dessertwein, WeinSTAMM, Thayngen

Friandise

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 106.–
ohne Wein 92.–

5-Gang-Menü

inkl. Wein 122.–
ohne Wein 104.–

Munotblick

Auf der anderen Seite des Rheins bei Schaffhausen bieten wir Genuss für Auge und Gaumen. Unser junges und kreatives Team freut sich, Sie mit ausgesuchten Leckerbissen verwöhnen zu dürfen – marktfrisch und regional.

Lassen Sie die tägliche Hektik an sich vorbeiziehen und geniessen Sie Ihren verdienten Gourmet-Festival-Abend. Wir freuen uns auf Sie.



Zürcherstr. 7, 8245 Feuerthalen
T +41 52 503 81 40
info@munotblick.ch
www.munotblick.ch

Gastgeber:
Daniel Riedener & Sara Zancanaro
Geöffnet: Di–Sa

Festival-Menü 2023

«rein pflanzlich»

Bundkarotte fermentiert & eingelegt, Pesto, Gewürz Granola, Kombucha

♀ Vin Mousseux 2021, Wunderstaa Wein, Hallau

«regional», grillierter Spargel

Sauerampfer, konfiertes Eigelb, Morchel Erde, Buttermilch-Schaum

♀ Riesling 2021, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

«second cut»

Entrecôte (Luma Neuhausen), karamellisierter Zwiebeljus, Bärlauch-Emulsion, Blumenkohl, Schmelz-Kartoffel

♀ Cuvée Loninga 2018 aus der Magnumflasche, Trotte Löhningen

oder Lachsforellenfilet «52» Kundelfingerhof

Garum-Beurre blanc, Bärlauchkapern, Gurke, Mönchsbart, Fregola Sarda

♀ Cuvée Loninga 2018 aus der Magnumflasche, Trotte Löhningen

Fasnachts-Chüächli

Thymian-Joghurt Glace, Erdbeeren, gebrannte Schokoladen Ganache

♀ Fäger 2022, HWG Weine, Wilchingen

oder Käse: Combremont (Blauschimmelkäse), fermentierter Weisskabis

♀ Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

Vegetarisches & veganes
Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 130.–
ohne Wein 105.–

Rheingold

Ganz im Sinne unserer Einstellung – ehrlich, natürlich, herzlich – kochen wir mit Leib und Seele saisonal, regional und international und bieten unseren Gästen bewährte Gerichte, die wir mit neuen Ideen kombinieren. Unser Angebot runden wir mit erlesenen Weinen ab. In unserem heimeligen Restaurant oder, wenn es die Sonne gestattet, im liebevoll gepflegten Naturgarten, können Sie sich entspannen und sich von uns mit aufmerksamem Service umsorgen lassen.



Rheingoldstr. 51, 8212 Neuhausen
T +41 52 672 19 90
burgerst@bluewin.ch
www.rheingold-nh.ch

Gastgeber:
Evelyne & Stefan Burger
Geöffnet: Di–Sa (Di & Sa ab 18 Uhr)

Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche

Morcheltarte, Löwenzahnsalat

♀ Pinot Blanc 2021, Weingut Bad Osterfingen

Brennesselsuppe mit Brotklösschen, Gemüse-Brunoise

♀ Sauvignon Blanc 2022, aagne weingut, Hallau

Gebratenes Doradenfilet, Tapenade, Tomate, Thymian, Pinienkerne

Fregola Sarda

♀ Rosé Sélection 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Karreebraten vom Kalb, Rotweinjus, Kohlrabi, Radiesli

Frühlingskartoffeln

♀ Cuvée HWG 2021, HWG Weine, Wilchingen

Käseauswahl, Apfelbrot und Dörrbirnenkompott

♀ Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

oder kalte Weinschaumcreme, Erdbeeren, Mandelbrot

♀ Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

Vegetarisches Menü auf Seite 26

5-Gang-Menü

inkl. Wein 128.–
ohne Wein 97.–

Schlössli Wörth

Gourmet-Festival an der Prachtkulisse des Rheinfalls. Wir bringen zusammen, was zusammen gehört: exzellente Küche, regionale Weine und ein einzigartiges Ambiente im Panorama-Restaurant Schlössli Wörth.

Erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt mit direktem Blick auf das Naturspektakel.

Die Parkplätze sind ab 18.00 Uhr kostenfrei.



Rheinfallquai 30, 8212 Neuhausen
T +41 52 672 18 21
genuss@rheinfall-gastronomie.ch
www.rheinfall-gastronomie.ch

Mi–Fr 11.30–14.30 & 17.30–23 Uhr
Sa 11.30–23 Uhr
So 11.30–21 Uhr

Festival-Menü 2023

Schaffhauser Roséwein-Radieschen-Suppe mit Kürbiscrumble

♀ Müller-Thurgau 2021, Baumann Weingut, Oberhallau

Hechtklösschen an Spargel-Morchel-Ragout

mit Granatapfel-Orangen-Hollandaise

♀ Sauvignac 2017, WeinSTAMM, Thayngen

Kalbspraline an Portwein-Schalotten-Sauce

mit Baumnuss-Schupfnudeln und Frühlingsgemüse

♀ Eisenhalde Goldsiegel Spätlese 2019, GVS Schaffhausen

oder ♀ Merlot 2020, aagne weingut, Hallau

Marzipanmousse auf Himbeer-Rhabarberkompott

♀ Bliss 2020, WeinSTAMM, Thayngen

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 120.–
ohne Wein 90.–



Gmaandhuus8213

Geniessen Sie eine unbeschwerte und genussvolle Zeit mit Freunden, Kollegen und Familie im Gmaandhuus8213.

Unser Festival-Menü mit den erlesenen Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland in unserer gemütlichen Gaststube machen diesen Genuss zu einem exklusiven Erlebnis.

Das Gmaandhuus8213-Team freut sich, Sie mitten im Chläggi und mitten im einzigartigen Landstädtli begrüessen zu können.



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

Gastgeber: Marco Rüedi & Team
Geöffnet: Di–Fr 8.45–14 & 17–23 Uhr
Sa 8.45–23 Uhr
So 10–22 Uhr

Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche, kleiner Gruss von unserem Küchenteam

♀ *Vin Mousseux sureau, Bringolf Weinbau, Hallau*

Jakobsmuschel auf marinierten Spargeln und Cicorino Castelfranco

♀ *Gf 48-12 2022, Weingut Stoll, Osterfingen*

Rindstatar mit Frühlingzwiebeln, Sherry Bouillon und Trüffelrahm

♀ *Trasadinger Spätlese 2018, Rüedi Weinbau, Trasadingen*

Traubensorbet

♀ *Rosé Brut, Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen*

Tendrons Kalbsbrustschnitte zart geschmort

mit gedörrten Aprikosen, Vanille,
Kartoffel-Erbsen-Püree und Gemüsebouquet
♀ *Barrique 2020 aus der Magnumflasche, Weingut Christen, Wilchingen*

Erdbeeren, Schoggi und Eierlikör

♀ *Bariton Blanc de Noir 2022, vinoTon Weine, Gächlingen*

oder eine Auswahl von unserem Käsewagen

♀ *Bariton Blanc de Noir 2022, vinoTon Weine, Gächlingen*

4-Gang-Menü

inkl. Wein 99.–
ohne Wein 79.–

5-Gang-Menü

inkl. Wein 108.–
ohne Wein 88.–

Bad Osterfingen

Die Geschichte des Gasthauses und Weinguts Bad Osterfingen geht zurück bis ins Jahr 1472. Heute steht das Bad Osterfingen für Kultur und Beständigkeit, für Gasthaus der Gastfreundschaft und Weingut für «von den Reben bis zur Kellerpflege nur das Beste». Im Weinkeller, wo degustiert werden kann, lagern und reifen die eigenen Weine – darunter auch der berühmte «Zwaa».



Zollstrasse 17, 8218 Osterfingen
T +41 52 681 21 21
www.badosterfingen.ch

Gastgeber:
Ariane & Michael Meyer
Geöffnet: Mi–So ab 11 Uhr

Festival-Menü 2023

Hausgemachte Entenleberterrine

mit Holzofenbrot

♀ *Dessertwein 2018, Weingut Bad Osterfingen*
29.–

Thailändische Fischsuppe mit Einlage (Tom-Yum)

♀ *Pinot Blanc 2022, Weingut Bad Osterfingen*
24.–

Weisser Spargel von der Familie Gasser in Hallau

mit hausgemachter Mayonnaise-Sosse und Salzkartoffeln
♀ *Riesling-Silvaner 2021, Weingut Bad Osterfingen*
41.–

Short Rib (ohne Knochen) vom Schweizer Weiderind

mit Schalotten, hausgemachten Spätzli oder Pommes
♀ *Zwaa Rot 2019, Weingut Bad Osterfingen*
39.–

Passionsfrucht, Kokos, Schoggi

15.–



Stellen Sie
Ihr Menü selbst
zusammen.

Bergtrotte Osterfingen

Bergtrotte Osterfingen – Genuss, Feiern und Erholung.

Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes. Ruhe, gutes Essen, heimische Weine und ein geschichtsträchtiger Ort: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.



Trottenweg 38, 8218 Osterfingen
T +41 52 681 11 68
info@bergtrotte.ch
www.bergtrotte.ch

Gastgeber:
Manuel Gruber & Philipp Weber
Mi-So ab 11.30 Uhr



Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche

♀ *Extra Dry 2020, Wunderstaa Wein, Hallau*

Radieslisuppe mit Tapioka Perlen

und Frühlings-Kräutersalat im Knusperchörbli

♀ *Sauvignon Blanc 2022, aagne weingut, Hallau*

Frische Lachsforelle pochiert

auf Spargelrisotto mit Hollandaise überbacken

♀ *Blanc de Noir 2022, Weingut Christen, Wilchingen*

Saftiges Rib Eye Steak mit Blauburgunderjus
und frischem Wolfsbarsch an Limetten-Kräuter-Salsa,
dazu Pommes Anna und feines Saisongemüse

♀ *Pinot Noir Barrique 2021, HWG Weine, Wilchingen*

Holunderblüten-Joghurt-Glace auf Erdbeeren

im Weingelee an abgeflämmtter Pavlova

♀ *Undercover Rosé 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü
inkl. Wein 110.–
ohne Wein 88.–

Beckenburg

Im Traditionshaus der Gastfreundschaft sind Sie herzlich willkommen. Wir setzen auf marktfrische, innovative Küche mit regionalen Produkten. Aus gesunden Lebensmitteln bereiten wir kreative Köstlichkeiten zu. In der Beckenburg werden mit wenigen Ausnahmen alle Speisen hausgemacht. Unsere Philosophie: «Regional, frisch und authentisch.»



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

Gastgeber: Claudio Natale
Di-Fr 11.30-14 & 18-23.30 Uhr
Sa 18-24 Uhr
Festival Menü Di-Sa ab 18 Uhr



Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche, kleiner Gruss aus der Küche

Hausgebeizte Lachsforelle vom Kundelfingerhof

serviert mit Kräuterzupfsalat an Honigsenfdressing,
dazu hausgemachtes Granny Smith-Chilisorbet

♀ *Pinot Gris 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

♀ *Pinot Noir Classic 2021, aagne weingut, Hallau*

Rosa gebratenes Rindsfilet

an Blauburgunderjus, dazu Spargel-Pilzragout
und cremige Trüffel-Ribelmaispolenta

♀ *Malbec Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Blauschimmelkäse

mit Honigespuma und Feigenbrot

♀ *Dessertwii 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

oder warmes Schokoladeküchlein

mit hausgemachtem Erdbeer-Pfefferglace und Macaron

♀ *opPORTun 2021, WeinSTAMM Thayngen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 138.–
ohne Wein 98.–

Vegetarisches Menü auf Seite 26

D'Chuchi

«D'Chuchi» steht für Produkte, die auch bei uns zu Hause auf den Tisch kommen würden. Für Produkte, die man aber noch lange nicht überall findet, für junge und innovative Ideen sowie für regionale Verankerung, die sich gerne international inspirieren lässt.



Brunnengasse 3/5, Schaffhausen
T +41 52 620 05 28
essen@dchuchi.ch
www.dchuchi.ch

Gastgeber: Jan & Andrea Schmidlin
Geöffnet: Di–Sa ab 18 Uhr

Festival-Menü 2023

Snacks

Gnocchi

Morchel, Butternusschaum

♀ Chardonnay 2021, Baumann Weingut, Oberhallau

Saibling

Kohlrabi, Erbsen, Spargel

♀ Klettgau Weissherbst 2022, Weinbau Ruch, Neunkirch

Kalb

Rücken, Bäggli, Karotte, Bärlauch

♀ Zweigelt vom Rheinfall 2017, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen

Toffeeglace

Rhabarber, Quark, Mandel

♀ Irma la Douce 2022, aagne weingut, Hallau

Friandise

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 125.–
ohne Wein 95.–

Gasthof Ziegelhütte

Im Gasthof Ziegelhütte wird mit frischen und regionalen Produkten aus der Region Schaffhausen und vom hauseigenen Swiss Black Angus Rind gekocht. Gepaart mit erlesenen Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland laden wir Sie herzlich ein, das einzigartige und gemütliche Flair unserer Gaststube zu geniessen.

Wir freuen uns, Sie im Gasthof Ziegelhütte begrüssen zu dürfen.



Längenbergstr. 2, Schaffhausen
T +41 52 533 10 20
info@gasthofziegelhuette.ch
www.gasthofziegelhuette.ch

Gastgeber: Urs Hallauer,
Yvonne Külling & Tobias Ehrat
Mo–Sa 9–23 Uhr, So 9–21 Uhr

Festival-Menü 2023

Gruss aus der Küche

Spargel-Tatar und karamellisierter Ziegenkäse

♀ Charmeur Weiss 2020, Weinkeller.sh, Schaffhausen

Schwarzwurzel-Chardonnay-Cremesuppe mit Blätterteiggebäck

♀ Chardonnay Barrique 2022, HWG Weine, Wilchingen

Sulz mit Siedfleisch vom Swiss Black Angus Rind und Reiatspargel

mit Salatbouquet an Feigen-Vinaigrette

♀ Pinot Gris Sélection 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

oder ♀ 75 Jubiläumswein 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

12 Stunden geschmortes Rindskopf-Bäggli vom Swiss Black Angus

an Braten-Rotweinreduktion, verfeinert mit opPORTun von WeinSTAMM serviert mit zweierlei hausgemachten Gnocchi und Saison Gemüse

♀ Merlot Thayngen 2018, WeinSTAMM, Thayngen

Rhabarber-Quark Schnitte

mit Amaretti-Boden, verziert mit glasierten Beeren

♀ Sinfonia d'oro 2018, Trotte Löhningen

oder ♀ Goldtröpfli Weinbrand, Trotte Löhningen

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 96.–
ohne Wein 68.–

Güterhof

Im ehemaligen Lagerhaus an exzellenter Uferlage wird mit Restaurant, Sushi-Bar, Lounge & Bar, Terrasse und einem Bankettsaal Gastlichkeit rund um die Uhr geboten.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit Grillspezialitäten, Klassikern und Sushi-Köstlichkeiten. Wir freuen uns, Sie während des Gourmet-Festivals im Güterhof am Rheinufer begrüßen zu dürfen.



Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen
T +41 52 630 40 40
info@gueterhof.ch
www.gueterhof.ch

Gastgeberin: Kathrin Schenk
Mo–Fr 11.30–23, Sa 9–23, So 9–21 Uhr
Warme Küche bis 21.30, So bis 20 Uhr
Festival-Menü: Mi–Sa ab 18 Uhr &
So 30.4, So 28.05

Festival-Menü 2023

Bärlauchschaum-Suppe

mit Spargel-Flan und Limetten-Crevetten

♀ *Sauvignon Blanc 2022, Trotte Löhningen*

Carpaccio aus marinierten, grillierten Auberginen

mit Rindstatar, Frischkäsenocke, Sprossen und Toast

♀ *Chardonnay 2022, Weingut Florin, Stein am Rhein*

Schweinebauch lackiert mit Honig und Gewürzen

mit grünem Spargel, Sellerie-Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Jus

♀ *Cuvée HWG 2021, HWG Weine, Wilchingen*

Joghurt-Mascarpone-Mousse

auf Ananas-Carpaccio mit Szechuanpfeffer, Meringue und Sanddorn-Sorbet

♀ *Eclat Dessertwein, WeinSTAMM, Thayngen*

Vorbestellung des Menüs bitte bis am Vorabend

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü
inkl. Wein 105.–
ohne Wein 85.–

Villa Sommerlust

Vom Rheinfluss bis zum Atlantik, von klassisch bis Fine Dine. Die Sommerlust ist ein Ort der Gastfreundschaft und des Genusses. Unsere Küche ist von regionalen und internationalen Einflüssen geprägt. Frische und beste Produkte sind für uns so selbstverständlich wie unsere Passion, dem Gast ein kulinarisches Highlight zu bieten. Ob zur Zweisamkeit, in einer Gruppe oder für einen Geschäftsanlass – in unserer Villa mit wunderschönem Garten am Rhein finden Sie die perfekte Location.



Rheinhaldenstr. 8, Schaffhausen
T +41 52 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Gastgeber: Lorenz Messoria
Mo–Fr 11.30–14 & 18–23.30 Uhr
Sa 18–23.30 Uhr

Festival-Menü 2023

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

♀ *Promesa Schaumwein, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Alpenzander, Shiitake, Apfel, Stangensellerie, Zitrone

♀ *Mesablanc Cuvée 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

oder weisser Spargel, geröstete Kartoffel, Eigelb

♀ *Sauvignon Blanc 2022, Wunderstaa Wein, Hallau*

Kalb, Sellerie, Schmorzwiebel, handgemachte Gnocchi

♀ *Cuvée HWG 2021, HWG Weine, Wilchingen*

oder zarter Frühlingsspinat

Quinoa, grüner Spargel, Wildblüten, Senf

♀ *Rheinhalde Pinot Noir Sélection 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Époisses, Dörrfrüchtequiche, Zwetschggen

♀ *Rubino 2018, Trotte Löhningen*

oder Rhabarber und Rose, weisse Schokolade, Milch

♀ *Pinot Noir Dessertwein 2018, Bad Osterfingen*

Der Schlussakt



4-Gang-Menü
inkl. Wein 135.–
ohne Wein 98.–

Wirtschaft zum Frieden

Seit 2007 überzeugt Fabrice Bischoff aus der Waadt hier in Schaffhausen mit seinen kreativen Ideen und Tellern, die einem Gemälde gleichen.

Zusammen mit seiner Frau Heidi hat er den Frieden wieder zu einer der Top-Adressen gemacht. In den schönen alten Räumen lässt es sich stilvoll tafeln und dazu eine Flasche guten Schaffhauser Weins geniessen.



Herrenacker 11, Schaffhausen
T +41 52 625 47 67
info@wirtschaft-frieden.ch
www.wirtschaft-frieden.ch
Gastgeber:
Heidi & Fabrice Bischoff
Geöffnet: Di–Sa



Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche

Grüner Spargel Salat, Artischocken, Büffelmozzarella

♀ *Sauvignac 2017, WeinSTAMM, Thayngen*

Seezungenfilet Tropical

Gelbes Curry, Kefen, Sesam

♀ *Riesling 2021, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen*

Involtini vom Alpsteiner Poulet

Balsamicojus, Spargel, Hallauer Gersotto

♀ *Pinot Noir Spätlese 2021, aagne weingut, Hallau*

oder ♀ *Cuvée Loninga 2021, Trotte Löhningen*

Süssmost Mousse

Schokolade, Crumble

♀ *Orion 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 128.–
ohne Wein 98.–

Siblinger Randenhaus

Willkommen im Gilde-Restaurant auf dem Siblinger Randen – 840 Meter über Meer. Auch das kulinarische Angebot bietet grossartige Aussichten in Form von hochstehender regionaler Küche.

Viele der Produkte stammen direkt vom Randen – einige auch aus Bioanbau. Entdecken Sie die ausgezeichneten Schaffhauser Weine. Warum nicht den Abend in einem unserer Zimmer ausklingen lassen?



8225 Siblingen
T +41 52 685 27 37
info@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch

Gastgeber: Sandra & Claude Tappolet,
Leandro Prezioso

Geöffnet: Mi–So



Festival-Menü 2023

Gruss aus der Küche

Löhninger Weissspargeln geblämt

Frühlingsalat an Nussvinaigrette

♀ *Pinot Blanc Goldsiegel 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Kurz gebratenes und lauwarm serviertes Lachsforellenfilet

Buchweizen-Risotto, Kresseschaum

♀ *Heerenberg Pinot Gris 2021, Weinkeller.sh, Schaffhausen*

Duo vom Begginger Damhirsch

Kartoffelpüree leicht aromatisiert mit Bärlauch, Frühlingsgemüse

♀ *Cuvée Loninga 2019, Trotte Lönningen*

oder ♀ *Tradition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Käsevariation vom Randenhof (Demeter), mit Nuss-Früchtebrot

♀ *Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau*

Erdbeer- und Rhabarber-Millefeuille mit Pistazienglace

♀ *Bliss 2020, WeinSTAMM, Thayngen* oder ♀ *Fäger 2022, HWG Weine, Wilchingen*

Friandise

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 109.–
ohne Wein 79.–

5-Gang-Menü

inkl. Wein 125.–
ohne Wein 89.–

Burg Hohenklingen

An wunderschöner Lage hoch über dem Städtchen Stein am Rhein befindet sich die aus dem Mittelalter stammende, komplett renovierte Burg Hohenklingen.

In diesem einmaligen Burgambiente mit einem Hauch Moderne bieten wir kulinarische und erlebnisreiche Highlights. Bei uns erleben Sie Gastfreundschaft und unvergessliche Momente. Lassen Sie sich vom Burgcharme verzaubern.



Hohenklingenstr. 1, Stein am Rhein
T +41 52 741 21 37
info@burghohenklingen.com
www.burghohenklingen.com

Gastgeber: Pia & Roman Bach
& Beni Dähler

Geöffnet: Mi–So

Festival-Menü 2023

Weisser Spargelflan mit Piora Rohschinken

gebeiztes Eigelb und Parmesan Flûtes

♀ Räuschling 2022, Leibacher Wein, Stein am Rhein

Apfel Meerrettichcremesuppe

mit konfierter Lachsforelle und Apfelchutney Triangolo

♀ Chardonnay 2022, HWG Weine, Wilchingen

Hausgemachtes Rhabarber Beeren Sorbet

♀ Rimuss Rosato Dry, Rimuss & Strada Wein, Hallau

Sous-Vide gegartes Kalbssteak mit kräftigem Barolojus

knusprige Milken, cremige Basilikum Polenta, saisonale Gemüse garnitur

♀ Octavia Cuvée 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Erdbeer Schokoladen Törtchen

mit Dulcey Schokoladenglace und Beerengarnitur

♀ Perl, aagne weingut, Hallau

Gänge sind auch einzeln erhältlich.

5-Gang-Menü

inkl. Wein 130.–
ohne Wein 110.–

Hotel Rheinfels

Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer marktfrischen Küche mit magischem Ausblick auf den Rhein. Max Schwegler steht für Sie selbst am Herd und legt Wert auf regionale und saisonale Produkte, welche von Doris Schwegler und dem Team gereicht werden.

Für unsere Fischgerichte, welche einheimische Produkte mit französischer Kochkunst vereinen, sind wir weitherum bekannt.



Rhigass 8, 8260 Stein am Rhein
T +41 52 741 21 44
info@rheinfels.ch
www.rheinfels.ch

Gastgeber: Max, Doris &
Susanne Schwegler

Geöffnet: Do–Di

Festival-Menü 2023

Ceviche vom Zander mit Fenchel

♀ Rheinriesling feinherb 2022, Weingut Florin, Stein am Rhein

Ravioli vom Maibock mit Krause Glucke

♀ Steiner Gredhauswein Rosé 2021, WeinSTAMM, Thayngen

Hechtfiletstreifen nach Max

mit Spargeln, Tomatenconcassée und Kalbsjus

♀ Pinot Noir Badreben 2019, Bad Osterfingen

Luftige Schokoschnitte mit Sauerkleeessig

♀ OpPORTun, WeinSTAMM, Thayngen

4-Gang-Menü

inkl. Wein 100.–
ohne Wein 75.–

Sonne Seuzach

Die SONNE scheint weit über die Region hinaus! Dank dem überaus imposanten Raritätenkeller finden Weinfreaks edle Tropfen für jede Gelegenheit. Zusammen mit unserer radikal regionalen Küche wird der Aufenthalt zum lustvollen Erlebnis. Den Abend können Sie in unserer gemütlichen Cigar Lounge mit einem gehaltvollen Whisky ausklingen lassen, bevor Sie sich in eines unserer eleganten Hotelzimmer zurückziehen. Verwöhnprogramm pur und ganz individuell.



Ohringerstrasse 2, 8472 Seuzach
T +41 52 338 08 08
welcome@sonne-seuzach.ch
www.sonne-seuzach.ch

Gastgeber: Armin Waldvogel, Dan Rodriguez Zaugg & Timus Asadullaev
Di-Do 11.30-14 & 18-23.30 Uhr
Fr 11.30-14 & 18-01, Sa 18-01 Uhr

Festival-Menü 2023

Lachsforelle vom Kundelfingerhof

Grüne Gazpacho, Jalapeño, Crème fraîche, Apfel
♀ Sauvignon Blanc 2022, aagne weingut, Hallau

Grillierter Spargel

Hollandaise, Limette-Yuzu Reduktion, Macadamia
♀ Riesling 2021, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Swiss Black Angus Flank Steak

Geräucherte Selleriecreme, Süsskartoffel-Käse-Kugeln,
Rinderjus mit schwarzem Trüffel, Bärlauch
♀ Undercover 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

oder Karotten Vanille-Gnocchi

Karamellisierte Karottencreme, Kimchi, Mojo Rojo Nikkei, vegane Jus
♀ Pinot Noir Classique 2019, Baumann Weingut, Oberhallau

Rhabarber & Sauerampfer

Rhabarber Sous-Vide, Sauerampfer-Joghurteis, Meringues,
mini Berliner gefüllt mit Rhabarber Confit
♀ Blauburgunder Dessertwein 2018, Weingut Bad Osterfingen

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 135.-
ohne Wein 98.-

Hirschen Trüllikon

Seit 1894 wird im Gilde-Restaurant Hirschen Trüllikon Gastfreundschaft von der gleichen Familie gelebt und zelebriert. Wir setzen auf saisonale Gaumenfreuden aus regionalen Produkten. In unserer Weingalerie präsentieren wir neben Gewächsen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland auch Eigenbau-Weine vom hauseigenen Rebberg. Übernachten Sie in einem unserer Hotelzimmer nach einem genussvollen Festival-Abend!



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

Gastgeber: Thomas Zwicky & Géraldine Schleicher
Di-Sa

Festival-Menü 2023

Frischlachscarpaccio auf Ruccola und Kopfsalatherzen

Erdbeeren, Limetten-Honig Marinade
♀ Pinot Gris 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Rüebli-Ingwersuppe

mit Vanilleschaum
♀ Rheinriesling 2022, aagne weingut, Hallau

Mosaik vom Kalb und Rind

Jus provençale, Peterli-Zitronenpesto, Safranrisotto,
Truttiker Spargel und Blumenkohlcreme
♀ Merlot Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Zitronengras Crème brûlée

mit Rhabarberkompott und Joghurtglace
♀ Irma la Douce 2022, aagne weingut, Hallau

Vegetarisches Menü auf Seite 26

4-Gang-Menü

inkl. Wein 108.-
ohne Wein 84.-

Vegetarische / vegane Menüs

Hier geht es zu den vegetarischen und veganen Menüs:



www.blauburgunderland.ch/vegi

Die Weinmacher

18 Top-Weinmacher aus dem Schaffhauser Blauburgunderland wünschen Ihnen viele genussvolle Momente.



HALLAU

aagne weingut

Stefan Gysel

www.aagne.ch



HALLAU

Weinbau Gianini

Manuel Gianini

www.weinbau-gianini.ch



HALLAU

Rimuss & Strada Wein AG

Jan Mensch

www.strada-wein.ch



HALLAU

Rutishauser-DiVino SA

Maurizio De Almeida

www.rutishauser-divino.ch



LÖHNINGEN

Trotte Löhningen

David Walter

www.trotte.ch



NEUNKIRCH

Weinbau Markus Ruch

Markus Ruch

www.weinbauruch.ch

SCHAFFHAUSER
BLAU
BURGUNDER
LAND



OBERTHALLAU

Baumann Weingut
Peter Baumann

www.baumannweingut.ch



OSTERFINGEN

Weingut Bad Osterfingen
Michael Meyer

www.badosterfingen.ch



OSTERFINGEN

Weinkellerei zum Hirschen
Matthias Richli

www.richli-hirschen.ch



OSTERFINGEN

Weingut Lindenhof AG
Matthias Nigg

www.weingut-lindenhof.ch



OSTERFINGEN

Weingut Stoll
Christoph Stoll

www.weingut-stoll.ch



SCHAFFHAUSEN

GVS Weinkellerei
Michael Fuchs

www.gvs-weine.ch



STEIN AM RHEIN

Weingut Florin
Andreas Florin

www.weingutflorin.ch



THAYNGEN

WeinSTAMM
Markus Stamm

www.weinstamm.ch



WILCHINGEN

Weingut Christen
Jan Christen

www.christen-weine.ch



WILCHINGEN

Hedinger Weingut & Kellerei
Markus Hedinger

www.hedinger.ch



WILCHINGEN

Rötiberg-Kellerei
Sebastian Gerner

www.roetiberg.ch



UHWIESEN AM RHEINFALL

Weingut Besson-Strasser
Nadine & Cédric
Besson-Strasser

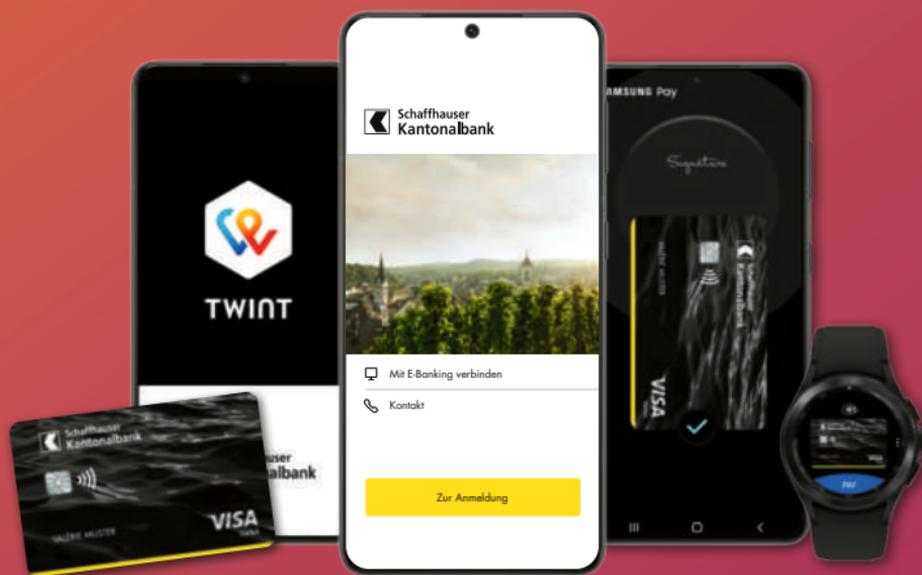
www.wein.ch

Gemeinde	Firma	Telefon	Internet	Weinverkauf		
Buchberg	Weinbau Lindenhof, Markus Simmler	+41 44 867 15 59	www.lindenhof-sh.ch	Mo-Sa*		
	Familie Sigrist Weinbau, Murkathof 8	+41 44 867 25 37	www.sigrist-weine.ch	Mo-So*	■	■
Gächlingen	vinoTon Weine, Heusi Rebbau, Schulgasse 9	+41 79 226 52 33	www.vinoton.ch	Sa 9-13 Uhr		■
Hallau	aagne weingut, Atlingerstrasse 27	+41 52 681 38 10	www.aagne.ch	Mo-Fr*, Sa 10-14 Uhr	■	■
	Domaine Bösch, D. + P. Bösch, Atlingerstr. 5	+41 52 681 33 91	www.domaine-boesch.ch	Mo-So*		■
	Wunderstaa Wein AG, Hauptstrasse 30	+41 52 682 25 25	www.wunderstaa.ch	Mo-Sa*		■
	Weinbau Gianini GmbH, Hohlgengasse 11	+41 52 681 39 31	www.weinbau-gianini.ch	Mo-Sa*	■	■
	Regli Weine GmbH, Selmattenstrasse 30	+41 52 681 29 21	www.regliweine.ch	Mo-Sa*		■
	Rimuss & Strada Wein AG	+41 52 687 37 37	www.strada-wein.ch	Mo-Fr	■	■
	Rutishauser-DiVino SA, Bergstrasse 32	+41 52 681 38 52	www.rutishauser-divino.ch	Mo-Fr*	■	■
	Weingut Neukomm, Andreas und Arlette Neukomm	+41 52 681 33 63	www.weingut-neukomm.ch	Mo-Sa*		■
	Landi und Winzergenossenschaft Hallau/Oberhallau	+41 52 681 36 83	www.landi-hallau.ch	Mo-Sa		
	Bringolf Weinbau	+41 76 274 37 50	www.bringolf-weinbau.ch			
	Wein & Wild	+41 79 226 52 37	www.kuelling-rebbau.ch	Sa 10-14 Uhr		
Löhningen/Beringen	Trotte Löhningen	+41 52 685 36 46	www.trotte.ch	Fr/Sa	■	■
	W & W Weinbau, Rössligasse 46	+41 52 685 52 48	www.weinbau-ww.ch	Mo-Sa*		
Neunkirch	Weinbau Ruch, Mühlengasse 24	+41 71 620 04 80	www.weinbauruch.ch	Mo-Sa*	■	
Oberhallau	Baumann Weingut, Dorfstrasse 23	+41 52 681 33 46	www.baumannweingut.ch	Sa, Mo-Fr*	■	■
	Klemenz Weine, H.M. Klemenz-Schlatter	+41 52 681 35 03	www.klemenz-weine.ch	Mi, Sa		
Osterfingen	Deuber Weine, Dorfstrasse 54	+41 52 681 19 92	www.deuber-weine.ch	Mo-Sa*		■
	Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen	+41 52 681 21 21	www.badosterfingen.ch	Mi-Sa	■	■
	Rebgut + Weinkellerei zum Hirschen, Fam. Richli	+41 52 681 21 49	www.richli-hirschen.ch	Mo-Sa*	■	■
	Weingut Lindenhof AG, Dorfstrasse 19	+41 52 681 21 25	www.weingut-lindenhof.ch	Fr-Abend/Sa	■	■
	Weingut Stoll, Christoph + Claudia Stoll	+41 52 681 11 21	www.weingut-stoll.ch	Mo-Sa	■	■
Schaffhausen	GVS Weinkellerei, Gennersbrunnerstr. 61	+41 52 631 18 00	www.gvs-weine.ch	Mo-Sa	■	■
	GRÜN Schaffhausen, Rheinhardstrasse 6	+41 52 632 54 03	www.gruen-schaffhausen.ch	Mo-Sa		
	WeinKeller.sh, Vorstadt 64	+41 52 625 96 50	www.weinkeller.sh	Fr/Sa		■
Stein am Rhein	Leibacher Wein, Im Wisegässli 11	+41 78 774 57 49	www.leibacher-wein.ch	Mo-Sa		■
	Weinbau Trutmann, Blaurockstrasse 20	+41 77 213 64 71	www.weinbau-trutmann.ch	Jeden 1. und 3. Sa im Monat		
	Weingut Florin, Fronhof 26	+41 79 784 97 46	www.weingutflorin.ch	Mo-So*	■	■
Thayngen	Hübscher Wein, Im Gatter 29	+41 79 480 97 52	www.huebscher-wein.ch	Di/Do/Sa		
	WeinSTAMM Kellerei, Tonwerkstr. 4	+41 52 620 18 85	www.weinstamm.ch	Fr/Sa	■	■
Trasadigen	Rüedi Monika + Andreas, Im Zinggen 1	+41 79 598 92 21	www.rueedi-ferien.ch	Mo-Sa*		
	Weinbau Waldmeier, Gässli 7	+41 52 681 36 56	www.fasshotel.ch	Mo-So*	■	■
Wilchingen	Weinbau zum Haumesser, Silvia und Markus Gysel	+41 52 681 28 75	www.gysel-haumesser.ch	Mo-So*		■
	HWG Weine, H.W. Gysel, Hauptstrasse 74	+41 52 681 25 49	www.hwg-weine.ch	Sa		■
	Bergwy, Familie Hallauer, Wilchingerberg 1	+41 52 681 58 48	www.bergwy.ch	Mo-Sa*		■
	Weingut Christen, In Wiesen 1	+41 52 681 17 03	www.christen-weine.ch	Mo-Sa*	■	■
	Hedinger Weingut & Kellerei, Katrin und Markus Hedinger	+41 52 681 25 72	www.hedinger.ch	Mo-Sa	■	■
	Rötiberg-Kellerei AG, Hauptstrasse 34	+41 52 681 19 21	www.roetiberg.ch	Mo-Sa	■	■
Ausserkantonale Kellereien						
Freienbach	Gebr. Kümmin Weinbau und Weinhandel AG	+41 55 417 40 20	www.kuemin-weine.ch	Mo-Sa	■	■*
Uhriesena. Rhf.	Weingut Besson-Strasser	+41 52 659 14 39	www.wein.ch	Sa, Mo-Fr*	■	■

* auf Voranmeldung

Gestalten Sie Ihr Leben einfacher

Nutzen Sie die Vorteile unserer digitalen Lösungen



www.shkb.ch/digital

 Schaffhauser
Kantonalbank