

Schloss Laufen am Rheinfall

Auf Schloss Laufen hoch über dem tosenden Rheinfall, 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

Täglich 11.30–23.30 Uhr
Festival-Menü ab 17.30 Uhr
Durchg. warme Küche bis 22 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Weisse Spargel-Panna Cotta

auf grünem Spargelsalat

🍷 Rheinriesling 2023, Weingut Florin, Stein am Rhein

Blumenkohl in Panko frittiert

auf Schmorzwiebeln und Nussbutter-Beurre blanc

🍷 Chardonnay 2023, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Navetten im Tempurateig

auf Ratatouille mit gebackenen Mini-Rüebli und Kräuterschaum auf einer Rösti

🍷 Dichterwii 2021, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Marinierte Erdbeeren

mit Vanille-Mascarpone dazu Sand von weisser Schokolade

🍷 Schaffhauser EisArt 2019, WeinKeller.sh, Schaffhausen

oder Käseteller

mit sechs Käsesorten dazu Aprikosen- und Pflaumen-Chutneys, Fruchtbrot

🍷 Arion 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

4-Gang-Menü
inkl. Wein 103.–
ohne Wein 75.–

Untertorf

Das Burgrestaurant Untertorf 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



Vegetarisches Festival-Menü 2024

auf Anfrage

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 & Team
Geöffnet: Di–Sa

Vegetarisches Festival-Menü 2024

«rein pflanzlich»

Heiss geräucherter Blumenkohl, Tahin, Salzzitone, Haselnuss, Falafel-Chip

♀ Sauvignon Blanc 2023, aagne weingut, Hallau

«lokal», gebratene & eingelegte Spargel

Perfektes Bio Ei, Kanzuri-Emulsion

♀ Müller Thurgau alte Reben 2022, Baumann Weingut, Oberhallau

Auf dem Green Egg grillierte Aubergine

Gemüsejus, Auberginen Kaviar, Süsskartoffel, Pilze

♀ Pinot Noir 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen oder ♀ Chardonnay Barrique 2022, Leibacher Wein, Stein am Rhein

Bergfichte, (Rohmilchkäse) Brioche, Portwein Gelee

♀ Rubino, Trotte Löhningen

oder Erdbeer Tartlette

Kandierte Rhabarber, Zitronenmelissen-Glace, Rhabarber Tee

♀ Fäger Muscaris 2023, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

4-Gang-Menü

inkl. Wein 120.–
ohne Wein 90.–

Schlössli Wörth

Gourmet-Festival an der Prachtkulisse des Rheinfalls. Wir bringen zusammen, was zusammengehört: 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

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Haugemachte Falafel, Spargel-Morchel-Ragout

♀ Rheinriesling 2022, aagne weingut, Hallau

Roséwein-Suppe, Vanillecrumble

♀ Pinot Noir Federweisser 2022, Baumann Weingut, Oberhallau

Pilzroulade, Schupfnudeln, Frühlingsgemüse

♀ Cabernet Merlot 2028, WeinSTAMM, Thayngen
oder ♀ Eisenhalde Goldsiegel Spätlese 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Erdbeere, Rhabarber, Crème, Biskuit

♀ Pinot Noir Trockenbeere 2022, Baumann Weingut, Oberhallau

4-Gang-Menü

inkl. Wein 120.–
ohne Wein 90.–

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

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Zur Begrüssung

♀ *Vin Mousseux, Weingut Stoll, Osterfingen*

Mosaik vom Gartenlauch mit Curryschaum

♀ *Augenblick Rot 2022, Gysel 175 Weingut, Wilchingen*

Hausgemachte Spargel-Quiche

mit Frühlingssalat an Tomaten-Kräuter Vinaigrette und Bärlauch Süppchen aus dem Wangental

♀ *Sauvignon Blanc 2022, Weingut Christen, Wilchingen*

Handgemachte Steinpilzravioli

an Zitronenöl mit frischem Salbei, gerösteten Baumüssen und gehobelter Belper Knolle

♀ *Pinot Noir Chölle 2020, Weingut Lindenhof, Osterfingen*

Erdbeer Tarte Tatin

mit Sauerrahm-Wildpfeffer Glace

♀ *Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau*

Vegetarisches Menü auf Seite 29

5-Gang-Menü
inkl. Wein 115.–
ohne Wein 90.–

Beckenburg

Im Traditions- und Gastfreundschaftshaus 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-Do 11.30 - 14.00 & 18.00 – 23.00
Fr 11.30 – 14.00 & 18.00 – 23.30
Sa 18.00 – 23.30

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Amuse-Bouche, kleiner Gruss aus der Küche

Gerösteter Sellerie

mit Kaffee, Croûtons und glasiertem Apfel

♀ *EQ 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Bärlauchcrèmesuppe

mit Frischkäse und gebeiztem Eigelb

♀ *Sauvignon Blanc 2023, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Serviettenknödel

mit Spargeln, pochiertem Ei und Hollandaisesesepuma

♀ *Zweigelt 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

Trilogie vom Schweizer Käse

dazu Feige und Fruchtbrot

oder Schokoladeküchlein

mit gesalzenem Karamell, hausgemachtem Lavendel-Honigglacé, Macaron

♀ *Rubino, Trotte Löhningen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 115.–
ohne Wein 85.–

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
Restaurantleitung: Layla Gasser

Geöffnet: Di–Sa ab 18 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2024

auf Anfrage

Gasthof Ziegelhütte

Im Gasthof Ziegelhütte wird mit frischen Produkten aus der Region sowie vom haus-eigenen Swiss Black Angus Rind gekocht. Gepaart mit hervorragenden Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland, ein besonderer Genuss. Wir laden Sie herzlich ein, das einzigartige und gemütliche Flair unserer Gaststube zu geniessen.

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



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

Gastgeber: Urs Hallauer, Andrea Kolb & Tobias Ehrat

Mo–Sa 9–23 Uhr, So 9–21 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Gruss aus der Küche

Bärlauch-Frischkäse auf Knusper Boden

♀ Schiller 2022, Weingut Florin, Stein am Rhein

Spargel Quiche vom grünen Reiatspargel

mit Salatbouquet an Apfelvinaigrette

♀ Chardonnay 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Erbsen-Minze Suppe

♀ Rauschling 2020, WeinSTAMM, Thayngen

oder ♀ Pyrop 2021, Trotte Löhningen

Wirz Roulade gefüllt mit Gemüse an Kräuterrahmsauce

Quarkspätzli und Saisongemüse

♀ Merlot Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Basilikum Panna cotta

mit Rhabarberkompott und Baumnuss-Crumble

♀ Sinfonia d'oro, Trotte Löhningen

oder ♀ Viognier, WeinSTAMM, Thayngen

4-Gang-Menü

inkl. Wein 89.–
ohne Wein 61.–

Güterhof

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

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit Grillspezialitäten und Klassikern. 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
mit Vorbestellung

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Tomate grilliert

Burattini, Brotrinden-Butter, Zucchini-Ricotta-Roulade und Wildkräuter

🍷 *Riesling-Silvaner 2023, Gysel 175 Weingut, Wilchingen*

Bärlauch-Cappuccino

No Shrimps mit Wasabi-Mayonnaise

🍷 *Seyval Blanc 2021, Trotte Löhningen*

Spargel mit Sauce Hollandaise

Heukartoffeln und Wildkräuter

🍷 *Element 5, Pinot Noir 2020, Rötberg-Kellerei, Wilchingen*

Panna cotta-Duo mit Schokolade und Rhabarber

Brownie, Crèmeux blanc und Ingwer

🍷 *Eclat Dessertwein, WeinSTAMM, Thayngen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 95.–
ohne Wein 85.–

Villa Sommerlust

Vom Rheinfall 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.



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

Gastgeber: Lorenz Messora, Dan Rodriguez Zaugg, Alejandro Perez Polo

Mo–Fr 11.30–14 & 18–23.30 Uhr
Sa 18–23.30 Uhr



Vegetarisches Festival-Menü 2024

Frühlingshaftes Küchendebü / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

🍷 *Promesa Schaumwein, Riesling-Silvaner, Blanc de Noir, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Weisser Spargel als Tempura & vom Holzkohlegrill

Miso-Butter, Vanille Beurre Blanc, Apfel

🍷 *Sauvignon Blanc 2023, GVS Schaffhausen, Schaffhausen*

Handgemachte Gnocchi

Kartoffeln, Karamellisierte Karotten, Spargelspitzen

🍷 *Zwaa 2016 Pinot Noir „Aus der Magnum“, Baumann Weingut, Oberhallau und Weingut Bad Osterfingen*

Käse-Selection Jumiversum

Panforte, Trüffelhonig

🍷 *Rubino 2018, Trotte Löhningen*

oder

Sauerampfersorbet, Rhabarber & Erdbeeren, Joghurt Crumble

🍷 *Dessertwein Riesling-Silvaner 2022, Christen Weine, Wilchingen*

Der Schlussakt

4-Gang-Menü
inkl. Wein 138.–
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



Vegetarisches Festival-Menü 2024

auf Anfrage

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



Vegetarisches Festival-Menü 2024

Auf Anfrage

Schloss Schwandegg

«Das kulinarische Juwel im Zürcher Weinland»

Das kleine Team rund um die drei Brüder Kim, Jari und Noé Nyaguy verwöhnt Sie mit ehrlichen und feinen Gerichten, Weinen aus der Region und einem hervorragenden Service. Das Schloss mit seinen historischen Mauern bietet Ihnen eine atemberaubende Kulisse – der perfekte Ort, um den Alltag für ein paar Stunden hinter sich zu lassen.



Schloss Schwandegg 1
8468 Waltalingen ZH
T +41 71 671 17 71
restaurant@schloss-schwandegg.ch
www.schloss-schwandegg.ch
Do–Sa 11.30–14 & 17.30–22 Uhr
So 11.30–21 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2024

Snacks

🍷 *Vin Mousseux, Wunderstaa Wein, Hallau*

Buchweizen

Blumenkohl, Champignon, Pumpernickel

🍷 *Eleganza, Trotte Löhningen oder*

🍷 *Blanc de Noir, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

Essenz

Tropea Zwiebel, Stammheimer Safran, Foccacia

🍷 *Chardonnay Classique, Baumann Weingut, Oberhallau*

Arancini

Fette Berta, Spargel, Petersilie, Randen

🍷 *Zweigelt, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

oder 🍷 *Pinot Noir -R-, Baumann Weingut, Oberhallau*

Vacherin

Vanille, Himbeer, Dulce de Leche, Kakao

🍷 *Dulcedo Grandis, Wunderstaa Wein, Hallau*

oder 🍷 *Sinfonia d'Oro, Trotte Löhningen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 112.–
ohne Wein 89.–