

22. SCHAFFHAUSER

SCHAFFHAUSER  
BLAU  
BURGUNDER  
LAND

# Gourmet Festival

27. April – 1. Juni 2024  
in den Spitzenrestaurants  
der Region Schaffhausen



SWISS WINE  
SCHAFFHAUSEN

Wein massvoll genießen

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. Besuchen Sie auch unseren **Wii-Donschtig** welcher jeden dritten Donnerstag im Monat von Mai bis September ab 17 Uhr im Vinorama stattfindet.

## 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



»Nichts ist so beständig wie der Wandel – doch fürchte dich nicht vor der Veränderung, eher vor dem Stillstand.« Mit diesen beiden zusammengesetzten Zitaten heisse ich Sie zum 22. Gourmet-Festival im Schaffhauser Blauburgunderland herzlich willkommen. Ja, auch in der Gastronomie erleben wir einen Wandel, für die einen zum Guten, für die anderen zum weniger Guten. Obwohl es wichtig ist, sich nicht vor der Veränderung zu fürchten, ist es aber auch wichtig, dort eine solide Beständigkeit zu zeigen und zu pflegen, wo es gut läuft. Hat man einmal ein hohes Niveau erreicht, ist es bereits eine grosse Aufgabe, dort zu bleiben. Unsere Gastronominnen und Gastronomen im Gourmet-Festival 2024 zeigen regelmässig sehr gute Leistungen und somit ihre solide Beständigkeit. Wählen Sie auch in diesem Jahr Ihre Favoriten aus und besuchen Sie doch einen Gastrobetrieb, den Sie noch nicht kennen. Die Gourmet-Restaurants freuen sich auf Ihre Reservierung, und wir wünschen Ihnen viel Freude beim Geniessen!

Ihr Beat Hedinger

Geschäftsführer Branchenverband «Schaffhauser Wein» und Schaffhauserland Tourismus



## Gemeindehaus Beringen

Ich hatte das Vergnügen, anlässlich einer Hausmesse bei unserem Lieferanten Dubno AG in Hendschiken Vertreter der Firma «Itoham» kennen zu lernen, welche bestes Japanisches Wagyu Beef produziert. Bei dieser Gelegenheit durfte ich viel über die Produktion und Zubereitung lernen.

Mit den Spezialisten haben wir ein «Japanisches Wagyu Beef Menü» zusammengestellt, um Ihnen die Möglichkeit zu bieten, das beste Fleisch der Welt degustieren zu können.



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 2024

#### Miso Suppe mit Makombu – Algen

♀ Federweiss 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

#### Wakame Seegras – Salat

Balfego Thunfisch, Shisoblüten

♀ Pinot Blanc Chardonnay 2022/2023, aagne weingut, Hallau

#### Carpaccio vom Wagyu Beef

Parmesan, Rucola

♀ Dornfelder 2022, Trotte Löhningen

#### Wagyu Beef

Portwein Reduktion, Enoki Pilze, Akitakensan – Akitakomachi Reis

♀ Cuvée Centenaire, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

#### Dorayaki

Mochi Glace

♀ Fäger, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

#### 5-Gang-Menü

inkl. Wein 176.–  
ohne Wein 151.–

## 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 Gourmetfestivals umfasst dreissig Weine und 16 Rebsorten der führenden regionalen Winzer.



Junkerstrasse 93, 8238 Büsingen  
T +41 52 625 25 50  
hotel@alte-rheinmuehle.ch  
www.alte-rheinmuehle.ch  
Gastgeber:  
Markus Hempel & Lars Hettich  
Täglich 12-13.30 & 18-21.30 Uhr



### Festival-Menü 2024

#### Trilogie vom Hallauer Spargel

Crème brûlée, Salat und Glace

♀ Cuvée Loninga Weiss 2021, Assemblage aus Chardonnay, Riesling-Silvaner und Blanc de Noir, Trotte Löhningen

#### Erdbeer-Peperoni-Gazpacho

mit Coppa Chip

♀ Perle Schaffhauser Schaumwein VdP Suisse, Blanc de Noir und Riesling-Silvaner, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

#### Felchenfilet unter der Brotkruste

mit Tomatenrisotto

♀ Rauschling Stein AOC 2020, WeinSTAMM, Thayngen

#### Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Involtini)

an einer Blauburgunderjus mit Morcheln, Rübli und Tagliarini

♀ Blaurock 2021, Pinot Noir, Weingut Florin, Stein am Rhein

#### Mandelkuchen mit Safrancreme

Rhabarber und Salz-Caramel-Glace

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

#### 5-Gang-Menü

inkl. Wein 119.–  
ohne Wein 89.–

#### 4-Gang-Menü

inkl. Wein 105.–  
ohne Wein 79.–

## 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, einer kreativen Mischung aus regionalen und 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

### Festival-Menü 2024

#### Weisse Spargel-Panna Cotta

mit nussigem Rindstatar und grünem Spargelsalat  
♀ *Sauvignon Blanc 2023, aagne weingut, Hallau*

#### Jakobsmuscheln in Panko frittiert

auf Schmorzwiebeln mit Lardo und Nussbutter-Beurre blanc  
♀ *Chardonnay Classique 2022, Baumann Weingut, Oberhallau*

#### Schweizer Rindsfilet

und Ochenschwanzragout mit gebackenen Mini-Rüebli und Kräuterschaum auf einer Rösti  
♀ *Quintessenz 2019, Pinot Noir Réserve, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

#### Marinierte Erdbeeren

mit Vanille-Mascarpone dazu Sand von weisser Schokolade  
♀ *Schaffhauser EisArt 2019, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

#### oder Käseteller

sechs Käsesorten dazu Aprikosen- und Pflaumen-Chutneys, Fruchtbrot  
♀ *Arion 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Vegetarisches Menü auf Seite 29

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

## 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.

### Festival-Menü 2024

#### Grünes Spargelmousse

mit Kräuterseitling, weissem Spargel und Ziegenfrischkäse  
♀ *Rheinriesling 2022, aagne weingut, Hallau*

#### Hausgemachte Tagliolini

mit Alpenzander, Kefen und Tomaten an Safran-Kräuterschaum  
♀ *Chardonnay 2022, Gysel 175 Weingut, Wilchingen*

#### Rindsfilet mit Balsamicojus und Praline vom Short Rib mit Olivenöl-Pfeffermayonnaise

dazu Kartoffel-Griessnocken, Karotten, Kohlrabi und Erbsen  
♀ *Phoenix 2020, Trotte Löhningen*

#### Clafoutis mit Rhabarber

Erdbeersorbet, Hippe, Limetten-Minzgelee  
♀ *Muscaris Perlwein, Leibacher Wein, Stein am Rhein*



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

Gastgeber: Mirko Möser,  
Philipp Diener & Christian Türke  
Mi–So 10–23 Uhr



4-Gang-Menü  
inkl. Wein 135.–  
ohne Wein 102.–

## 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 2024

#### Amuse-Bouche

##### Lachsmosaik mit Wildkräutern

♀ Riesling-Silvaner 2022, Trotte Löhningen

##### Interpretation von Gemüselasagne

♀ Pinot Gris 2022, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

##### Welsfilet im Speckmantel mit Spargel und Kartoffelfondant

♀ Charmeur 2021, WeinKeller.sh, Schaffhausen

##### Rindsentrecôte mit zweierlei Polenta und Erbsenpüree

♀ Merlot 2018, WeinSTAMM, Thayngen

##### Erdbeerschnitte mit Joghurt und Zitrone

♀ FÄGER 2023, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

#### Friandise

Vegetarisches Menü auf Anfrage

5-Gang-Menü  
inkl. Wein 129.-  
ohne Wein 106.-

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 111.-  
ohne Wein 94.-

## 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-So

### 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, anzuri-Emulsion

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

#### «second cut» Grillierter Kalbshuftdeckel (swiss Premium)

gereifter Senfsamenjus, Auberginen Kaviar, Süsskartoffel

♀ Pinot Noir 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

#### oder auf der Haut gebratenes Zanderfilet (Schweiz/Lago Maggiore)

Shoyu Beurre Blanc, Kohlrabi, Bärlauchöl, Quinoa

♀ Cuvée Loninga 2018 aus der Magnumflasche, Trotte Löhningen

#### Bergfichte, (Rohmilchkäse) Brioche, Portwein Gelee

♀ Rubino, Trotte Löhningen

#### oder Erdbeer Tartlette

kandierte Rhabarber, Zitronenmelissen-Glace, Rhabarber Tee

♀ Fäger 2023, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 135.-  
ohne Wein 105.-

Vegetarisches & veganes  
Menü auf Seite 29

## 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

### Festival-Menü 2024

#### Lachsklösschen, Spargel-Morchel-Ragout, Hollandaise

♀ *Rheinriesling 2022, aagne weingut, Hallau*

#### Roséwein-Suppe, Vanillecrumble

♀ *Pinot Noir Federweisser 2022, Baumann Weingut, Oberhallau*

#### Kalbsfilet

Kräuterkruste, Barolo-Thymian-Jus, Schupfnudeln, Frühlingsgemüse

♀ *Cabernet Merlot 2018, WeinSTAMM, Thayngen*

oder ♀ *Eisenhalde Goldsiegel Spätlese 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

#### Erdbeere, Rhabarber, Crème, Biskuit

♀ *Pinot Noir Trockenbeere 2020, Baumann Weingut, Oberhallau*

Vegetarisches Menü auf Seite 29

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 120.–  
ohne Wein 90.–

## Gmaandhuus8213

Geniessen Sie eine unbeschwerter und genussvolle Zeit mit Ihren Freunden, Kollegen und Familie im Gmaandhuus8213. Seit diesem Jahr sind wir neu als Gilde-Restaurant ausgezeichnet worden. 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 – mitten im einzigartigen Landstädtli begrüßen zu können.



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

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

### Festival-Menü 2024

#### Amuse-Bouche

kleiner Gruss von unserem Küchenteam

♀ *Perl, aagne weingut, Hallau*

#### Rauchlachs – Grünspargel – Röllchen, Mesclum Kräutersalat Himbeerdressing

♀ *Federweisser 2022, Baumann Weingut, Oberhallau*

#### Kokossuppe mit Bambus julienne

♀ *Pinot Noir R 2022, Gysel 175 Weingut, Wilchingen*

#### Zwetschgensorbet

♀ *Tro Secco, Trotte Löhningen*

#### Mit Dörrfrüchten gespickter Schweinehalsbraten an Rum-Jus

Kartoffel-Kräuterpüree und Gemüsebouquet

♀ *Quintessenz 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

#### Mango – Schoggi – Törtchen oder die Auswahl von unserem Käsewagen zum selber schneiden

♀ *Magistral 2019, Strada Weine, Hallau*

5-Gang-Menü  
inkl. Wein 115.–  
ohne Wein 95.–

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

## 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 «Zwaab».



Zollstrasse 17, 8218 Osterfingen  
T +41 52 681 21 21  
www.badosterfingen.ch  
Gastgeber:  
Ariane, Michael & Lukas Meyer  
Geöffnet: Mi–So ab 11 Uhr



### Festival-Menü 2024

#### Hausgemachte Entenleberterrine

mit Holzofenbrot

♀ Dessertwein, Weingut Bad Osterfingen

31.–

#### Papayasalat (pikant) mit geräucherter Jakobsmuschel

♀ Rosé, Weingut Bad Osterfingen

27.–

#### Weisser Spargel von der Familie Gasser in Hallau

mit hausgemachter Mayonnaise-Sosse und Salzkartoffeln

♀ Riesling-Silvaner 2022, Weingut Bad Osterfingen

Als Vorspeise ohne Kartoffeln: 25.– / Als Hauptgang: 42.50

#### Alpsteinlamm

mit Wildbroccoli, Knoblauch und hausgemachte Spätzli

♀ Badreben Abt, Weingut Bad Osterfingen

49.–

#### Buttermilchpannacotta / Rhabarbererdbeerglacé

15.–

Stellen Sie  
Ihr Menü selbst  
zusammen.

## Bergtrotte Osterfingen

Bergtrotte Osterfingen – Genuss, Feiern und Erholung.

Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Aargauerlandes. 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–Sa 11.30–23 Uhr  
So 11.30–21 Uhr



### Festival-Menü 2024

#### Zur Begrüssung

♀ Vin Mousseux, Weingut Stoll, Osterfingen

#### Handgeschnittenes Tatar vom Klettgauer Rind

auf einer Parmesanpraline mit Belper Knollen Espuma

♀ Augenblick Rot 2022, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

#### Hausgemachte Spargel-Quiche

mit Frühlingsalat an Tomaten-Kräuter Vinaigrette und Bärlauch Süsschen aus dem Wangental

♀ Sauvignon Blanc 2022, Weingut Christen, Wilchingen

#### Kalbssteak Medaillon im Petersilienmantel

an Portwein-Schalotten-Sauce begleitet von einem gebratenem Wolfsbarsch mit Limetten-Kräuter-Salsa Pastinaken-Kartoffel Püree und Frühlingsgemüse

♀ Pinot Noir Chölle 2020, Weingut Lindenhof, Osterfingen

#### Erdbeer Tarte Tatin

mit Sauerrahm-Wildpfeffer Glace

♀ Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

5-Gang-Menü  
inkl. Wein 125.–  
ohne Wein 100.–

## Beckenburg

Im Traditions- und Gastfreundschafts-haus 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

### Festival-Menü 2024

**Amuse-Bouche**, kleiner Gruss aus der Küche

#### Geräuchertes Rindscarpaccio

schwarze Knoblimayo, Rucolapesto, hausgemachtes Focaccia  
♀ EQ 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

#### Bärlauchcrèmesuppe

mit Frischkäse und gebeiztem Eigelb  
♀ Sauvignon Blanc 2023, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

#### Kalbsfilet und Rindspraline

an Morcheljus, Spargeln und Serviettenknödel  
♀ 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 138.-  
ohne Wein 98.-

Vegetarisches Menü auf Seite 29

## 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

### Festival-Menü 2024

#### Eigelb

Miso, Spargel, Champignons  
♀ Pétillant Naturel 2022, Pinot Noir, Markus Ruch, Neunkirch

#### Forelle

Kohlrabi, Estragon, Blüten  
♀ Schiller 2022, Riesling-Silvaner und Pinot Noir,  
Weingut Florin, Stein am Rhein

#### Rind

Rücken, Schulter, Karotte, Bärlauch  
♀ Undercover 2021, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

#### Sauerrahmglacé

Rhabarber, Meringue, Karamell  
oder Käse vom Wagen  
Panforte / Rote Zwiebel  
♀ Sinfonia d'Oro 2022, Riesling-Silvaner und Chardonnay, Trotte Löhningen

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 137.-  
ohne Wein 99.-

## 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@gasthofziegelhuette.ch  
www.gasthofziegelhuette.ch

Gastgeber: Urs Hallauer, Andrea Kolb & Tobias Ehrat

Mo–Sa 9–23 Uhr, So 9–21 Uhr

### 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 mit Speckchip

♀ Rösschling 2020, WeinSTAMM, Thayngen

oder ♀ Pyrop 2021, Trotte Löhningen

#### Rinds-Haxe vom Swiss Black Angus

an Merlot-Schmorsauce mit Quarkspätzli und Schmorgemüse

♀ Merlot Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

#### Basilikum Panna cotta

mit Rhabarberkompott und Baumnuß-Crumble

♀ Sinfonia d'oro, Trotte Löhningen

oder ♀ Viognier, WeinSTAMM, Thayngen

Vegetarisches Menü auf Seite 29

#### 4-Gang-Menü

inkl. Wein 98.–  
ohne Wein 70.–

## 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.

### Festival-Menü 2024

#### Saibling gebeizt

Rettich-Carpaccio an Dill-Vinaigrette, Haselnuss und Apfel

♀ Riesling-Silvaner 2023, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

#### Bärlauch-Cappuccino

Crevetten im Pankomehl und Wasabi-Mayonnaise

♀ Seyval Blanc 2021, Trotte Löhningen

#### Kalbsnierstück

an Blauburgunderjus, Heukartoffeln und Spargel mit Sauce Hollandaise

♀ Element 5, Pinot Noir 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

#### Panna cotta-Duo mit Schokolade und Rhabarber

Brownie, Crèmeux blanc und Ingwer

♀ Eclat Dessertwein, WeinSTAMM, Thayngen

Vorbestellung des Menüs bitte bis am Vorabend

Vegetarisches Menü auf Seite 29

#### 4-Gang-Menü

inkl. Wein 105.–  
ohne Wein 95.–

## 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 Messori, Dan Rodriguez Zaugg, Alejandro Perez Polo

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



## Festival-Menü 2024

### Frühlingshaftes Küchendebü / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

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

### Kundelfinger-Lachsforelle auf drei Arten

Sashimi, Tatar, Buñuelo, Bärlauchblume

♀ *Mesablanc 2022, Riesling-Silvaner, Chardonnay, Muscat Olivier, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

### Butterzartes Angus Short-Rip von Luma

Frühlingspilze, Lardo, Goldkugeln

♀ *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

Vegetarisches Menü auf Seite 29

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



## Festival-Menü 2024

### Amuse-Bouche

#### Mozzarella, Rettich, Bärlauch-Vinaigrette

♀ *Räuschling 2022, Weingute Besson-Strasser, Uhwiesen*

#### Mini Ravioli mit Rohschinken

grüner Spargel, Belperknolle

♀ *Chardonnay erste Wahl 2021, Weingut Florin, Stein am Rhein*

#### Lamm Entrecôte

weisser Spargel, Miso, Süsskartoffel

♀ *ZWAA rot Pinot Noir 2020, Baumann Weingut, Oberhallau*

#### Erdbeer-Jogurt Mousse und Schokolade

♀ *Eclat, WeinSTAMM, Thayngen*

Vegetarisches Menü auf Absprache

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 135.–  
ohne Wein 102.–

## 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 2024

#### Gruss aus der Küche

##### Schaffhauser Grünspargeln

Burrata, Holundervinaigrette, Tomatenschwamm

♀ GF 48-12 2023, Weingut Stoll, Osterfingen

##### Alpenzander Babylattich, Apfel-Gurken- Chutney, Eigelb, Risotto

♀ Pinot Noir Rosé 2022/23, aagne weingut, Hallau

##### Duo vom Klettgauer Angusrind

Junges Gemüse / Frühkartoffeln

♀ Pinot Noir Selecton Barrique 2020, Wunderstaa Wein, Hallau

oder ♀ Merlot 2021, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

##### Fior di Latte Glace, Eclairs, Salted Caramel, Erdbeer

♀ Bliss 2020, WeinSTAMM, Thayngen

oder ♀ Orion (Scheurebe) 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

##### Tomme de Vaudoise, Nuss-Früchtebrot, Rhabarbergelee, Frischkäse-Macarons

♀ Rubino, Trotte Löhningen

##### Friandise

#### 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 2024

#### Variation vom Spargel

Spargel Terrine & Spargel im Tempura Teig auf Wildkräutersalat und Orangendressing

♀ Chardonnay 2022, Weinbau Trutmann, Stein am Rhein

#### Erbсенcremesuppe mit pochierem Saibling

♀ Pinot Gris «Auslese» 2022, Weingut Florin, Stein am Rhein

#### Hausgemachtes Limetten-Baslikum Sorbet

♀ Riesling-Silvaner Extra Dry, Weingut Florin, Stein am Rhein

#### «Zweierlei vom Kalb»

Rosa gegartes Steak & geschmortes Bäckli Frühlingsrisotto mit Spargeln und Bärlauch dazu Morchelrahmsauce und Gemüse

♀ Pinot Noir Spätlese vom Eselbrünneli 2020, Leibacher Wein, Stein am Rhein

#### Mille Feuille

von der Himbeere und Maracuja Schokoladenparfait und frischen Beeren

♀ Perlwein Muscaris, Leibacher Wein, Stein am Rhein

Gänge sind auch einzeln erhältlich.

#### 5-Gang-Menü

inkl. Wein 139.–  
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 2024

#### Forellen Carpaccio

♀ *Sauvignon Blanc, WeinSTAMM, Thayngen*

#### Wildschwein Dim Sum

♀ *Schiller Hohestäi 2022, Weingut Florin, Stein am Rhein*

#### Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelrisotto und Weissweinschaum

♀ *Zwaa Weiss, Baumann Weingut, Oberhallau / Weingut Bad Osterfingen*

#### Weisse Schokolade trifft auf frische Erdbeeren

♀ *OpPORTun, WeinSTAMM, Thayngen*

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 100.–  
ohne Wein 75.–

## Sonne Seuzach



Bei uns fühlen Sie sich wohl! Die lässige Bar-Lounge, das gemütliche Restaurant oder die mondäne Zigarrenlounge laden zum Verweilen ein. Der Genuss steht bei uns an erster Stelle. Ein Business-Lunch oder ein gediegenes Dinner, ein Glas oder auch eine Flasche Wein. Vom Apéro bis zum Digestiv. Alles kann - nichts muss. Die Regionale Küche mit internationalem Einschlag wird vom Weinkeller mit regionalen Weinen bis internationalen Raritäten, unterstrichen!

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

Gastgeber: Armin Waldvogel,  
Küchenchef: Timur Asadullaev

Mo–Fr 12–24 Uhr  
Sa nur Barbetrieb 16–24 Uhr

### Festival-Menü 2024

#### Weisser Spargel

Salzzitrone, Bärlauch, Kräuterseitling

♀ *Sauvignon Blanc 2022, Trotte Löhningen*

#### Konfierte Lachsforelle

Erbsen, Morcheln, Spinat

♀ *Element 5 2021, Blanc de Noir, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / aagne weingut, Hallau / Weingut Lindenhof, Osterfingen / WeinSTAMM, Thayngen*

#### Entrecôte von der Alten Kuh

Grüner Spargel, Apricoboshi, Panisse, Jus de Boeuf

♀ *ZWAA 2017, Pinot Noir, Baumann Weingut, Oberhallau / Weingut Bad Osterfingen*

#### Jersey Blue

Portwein, Schlorzifladen

♀ *Rubino 2019, Cabernet Jura (Porto), Trotte Löhningen*

#### Rhabarber

Sauerrahm, Holunderblüte, weisse Schokolade

♀ *Bliss 2020, Muscaris von WeinSTAMM, Thayngen*

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  
Geöffnet: Di-Sa



### Festival-Menü 2024

#### Frühlingsmorchel - Galantine vom Martellahof Freiland Poulet aus Marthalen

mit Dörrotomatenfrischkäse, Kräutersalat und Gemüseknusper  
♀ Heerenberg Pinot Blanc 2022, WeinKeller.sh, Schaffhausen

#### Trülliker Spargelsuppe

mit Vanille parfümiert  
♀ Sauvignon Blanc 2022, aagne weingut, Hallau

#### Duett vom Weinländer Maibock (Reh)

Rosa gebratenes Entrecôte und kräftiges Ragout,  
Züri Oberländer Bio Kräuterseitling, Pizokel und Gemüse  
♀ Goldsiegel Edition 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

#### Rhabarber - Mascarpone Mille Feuille

mit Erdbeeren  
♀ Orion 2023, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Vegetarisches Menü auf Seite 29

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 116.-  
ohne Wein 88.-

## 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



### 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

#### Rind

Bäggli, Entrecôte, Gremolata Polenta, Spargel, Stammheimer Senf Kaviar  
♀ 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

Vegetarisches Menü auf Seite 29

4-Gang-Menü  
inkl. Wein 123.-  
ohne Wein 99.-

## Die Weinmacher

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



**HALLAU**

**aagne weingut**  
Stefan Gysel  
[www.aagne.ch](http://www.aagne.ch)



**HALLAU**

**Weinbau Gianini**  
Manuel Gianini  
[www.weinbau-gianini.ch](http://www.weinbau-gianini.ch)



**HALLAU**

**Rimuss & Strada Wein AG**  
Cedric Berberat  
[www.strada-wein.ch](http://www.strada-wein.ch)



**OBERHALLAU**

**Baumann Weingut**  
Peter Baumann  
[www.baumannweingut.ch](http://www.baumannweingut.ch)



**OSTERFINGEN**

**Weingut Bad Osterfingen**  
Michael Meyer  
[www.badosterfingen.ch](http://www.badosterfingen.ch)



**OSTERFINGEN**

**Weinkellerei zum Hirschen**  
Matthias Richli  
[www.richli-hirschen.ch](http://www.richli-hirschen.ch)



**HALLAU**

**Rutishauser-DiVino SA**  
Maurizio De Almeida  
[www.rutishauser-divino.ch](http://www.rutishauser-divino.ch)



**LÖHNINGEN**

**Trotte Löhningen**  
David Walter  
[www.trotte.ch](http://www.trotte.ch)



**NEUNKIRCH**

**Weinbau Markus Ruch**  
Markus Ruch  
[www.weinbauruch.ch](http://www.weinbauruch.ch)



**STEIN AM RHEIN**

**Weingut Florin**  
Andreas Florin  
[www.weingutflorin.ch](http://www.weingutflorin.ch)



**THAYNGEN**

**WeinSTAMM**  
Markus Stamm  
[www.weinstamm.ch](http://www.weinstamm.ch)



**WILCHINGEN**

**Weingut Christen**  
Jan Christen  
[www.christen-weine.ch](http://www.christen-weine.ch)

**OSTERFINGEN**

**Weingut Lindenhof AG**  
Matthias Nigg

[www.weingut-lindenhof.ch](http://www.weingut-lindenhof.ch)

**OSTERFINGEN**

**Weingut Stoll**  
Christoph Stoll

[www.weingut-stoll.ch](http://www.weingut-stoll.ch)

**SCHAFFHAUSEN**

**GVS Weinkellerei**  
Michael Fuchs

[www.gvs-weine.ch](http://www.gvs-weine.ch)

**HALLAU**

**Bringolf Weinbau**  
Lukas Bringolf

[www.bringolf-weinbau.ch](http://www.bringolf-weinbau.ch)

**WILCHINGEN**

**Gysel 175 Weingut**  
Rico Gysel

[www.hwg-weine.ch](http://www.hwg-weine.ch)

**HALLAU**

**Wunderstaa Wein**  
Timo Schöttli

[www.wunderstaa.ch](http://www.wunderstaa.ch)

**WILCHINGEN**

**Hedinger Weingut & Kellerei**  
Markus Hedinger

[www.hedinger.ch](http://www.hedinger.ch)

**WILCHINGEN**

**Rötiberg-Kellerei**  
Sebastian Gerner

[www.roetiberg.ch](http://www.roetiberg.ch)

**UHWIESEN AM RHEINFALL**

**Weingut Besson-Strasser**  
Nadine & Cédric  
Besson-Strasser

[www.wein.ch](http://www.wein.ch)

## Vegetarische / vegane Menüs

Hier geht es zu den vegetarischen und veganen Menüs:



[www.blauburgunderland.ch/vegi](http://www.blauburgunderland.ch/vegi)

Gemeinde	Firma	Telefon	Internet	Weinverkauf		
<b>Buchberg</b>	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*		
<b>Gächlingen</b>	vinoTon Weine, Heusi Rebbau, Schulgasse 9	+41 79 226 52 33	www.vinoton.ch	Sa 9-13 Uhr		
<b>Hallau</b>	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, Hohlegasse 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		
	Weingut Gasser	+41 52 681 20 12	www.weingut-gasser.com			
	<b>Löhningen/Beringen</b>	Trotte Löhningen	+41 52 685 36 46	www.trotte.ch	Fr/Sa	
W & W Weinbau, Rössligasse 46		+41 79 351 29 48	www.weinbau-ww.ch	Fr 18-19.30		
<b>Neunkirch</b>	Weinbau Ruch, Mühlengasse 24	+41 71 620 04 80	www.weinbau-ruch.ch	Mo-Sa*		
<b>Oberhallau</b>	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		
<b>Osterfingen</b>	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		
<b>Schaffhausen</b>	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		
<b>Stein am Rhein</b>	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*		
<b>Thayngen</b>	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		
<b>Trasadingen</b>	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*		
<b>Wilchingen</b>	Weinbau zum Haumesser, Silvia und Markus Gysel	+41 52 681 28 75	www.gysel-haumesser.ch	Mo-So*		
	Gysel 175 Weingut, Familie 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 76 748 52 73	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		
<b>Ausserkantonale Kellereien</b>						
<b>Freienbach</b>	Gebr. Kümmin Weinbau und Weinhandel AG	+41 55 417 40 20	www.kuemmin-weine.ch	Mo-Sa		
<b>Uhwiessena. Rhf.</b>	Weingut Besson-Strasser	+41 52 659 14 39	www.wein.ch	Sa, Mo-Fr*		

\* auf Voranmeldung

# Stars in Town günstiger erleben

Mit Ihrer Karte erhalten Sie 25% Rabatt  
auf einen Tagespass



Jetzt persönlichen Promotionscode  
anfordern auf [www.shkb.ch/heimvorteil](http://www.shkb.ch/heimvorteil).  
Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.



**Schaffhauser  
Kantonalbank**