

SCHAFFHAUSER  
BLAU  
BURGUNDER  
LAND

SCHAFFHAUSERLAND

24. SCHAFFHAUSER

# GOURMET FESTIVAL

25. APRIL – 30. MAI 2026

WEIN MASSVOLL GENIESSEN



SWISS WINE  
SCHAFFHAUSEN

Schweiz. Natürlich.

# Das Schaffhauser Blauburgunderland mitten in der Altstadt

## Montag bis Samstag Vinorama

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

## Mai bis September «Wii-Donschtig»

Jeden dritten Donnerstag im Monat 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



# Wein ist Kultur!

Liebe Freundinnen und Freunde  
der Wein- und Gastrokultur

Wein und Genuss sind untrennbar miteinander verbunden – sie erzählen von Lebensfreude, von Kultur, vom Beisammensein und von der Zeit, die man sich ganz bewusst nimmt. Ein schönes Glas Wein ist weit mehr als ein Getränk: Es ist das Ergebnis von Handwerk, Geduld und Leidenschaft. Jede Flasche trägt die Handschrift ihrer Herkunft – geprägt vom Boden, vom Rebstock, vom Klima und von den Menschen, die die Trauben gepflegt und die Weine mit Sorgfalt gekeltert haben. Schaffhauser Weine sind dabei ein Stück Heimat.

Genuss bedeutet, die Sinne zu öffnen. Wer mit feinem Essen Wein genießt, schenkt sich einen Moment der Achtsamkeit und der Freude. Zum Wein gehört gutes Essen – und ebenso gute Gesellschaft. Wein und Essen bringen Menschen an einen Tisch. In geselliger Runde, bei einem liebevoll zubereiteten Mahl oder im stillen Genuss eines Abends allein: Wein begleitet Begegnungen und erinnert uns daran, wie wertvoll die kleinen Momente des Lebens sind. Wein ist Kultur. Wein hat Wurzeln.

Liebe Gäste, herzlich willkommen am 24. Gourmet-Festival des Schaffhauser Blauburgunderlandes. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Geniessen – schön, sind Sie wiederum mit dabei!



**Beat Hedinger**

Geschäftsführer Branchenverband  
Schaffhauser Reben und Wein

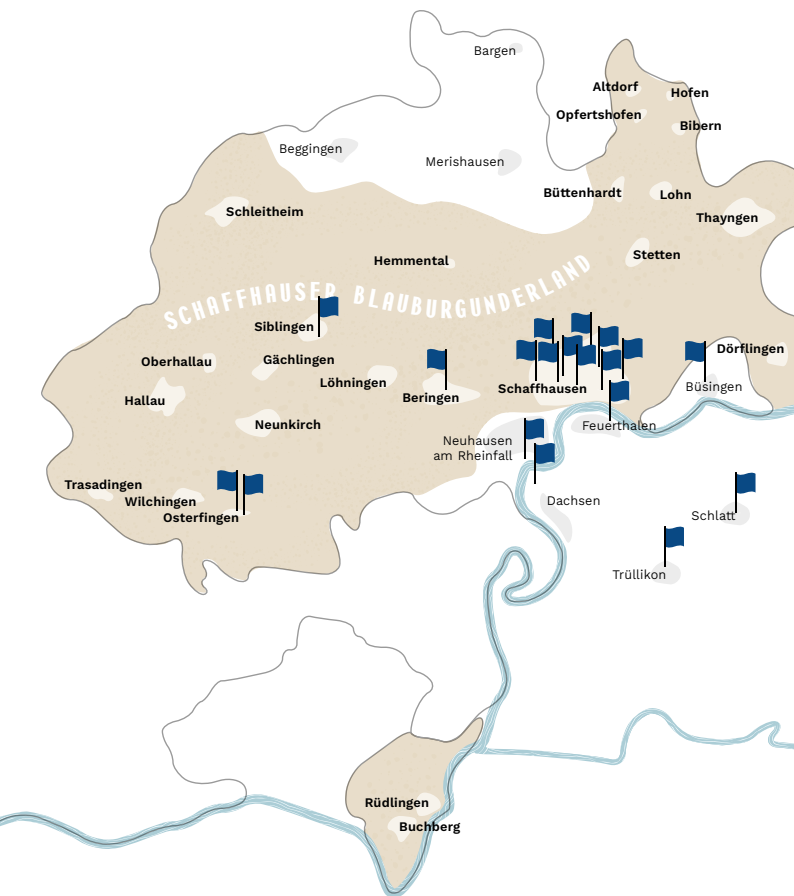
Patronat



**Schaffhauser  
Kantonalbank**

# Die Festival-Restaurants

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



#### BERINGEN

- 1 Gemeindehaus Beringen

#### BÜSINGEN

- 2 Restaurant Alte Rheinmühle

#### DACHSEN

- 3 Schloss Laufen am Rheinfall

#### DIESSENHOFEN

- 4 Gasthaus Schupfen

- 5 Unterhof

#### FEURTHALEN

- 6 Munotblick

#### NEUHAUSEN AM RHEINFALL

- 7 Schlössli Wörth

#### OSTERFINGEN

- 8 Bad Osterfingen

- 9 Bergtrotte Osterfingen

#### SCHAFFHAUSEN

- 10 Beckenburg

- 11 D'Chuchi

- 12 Gasthof Ziegelhütte

- 13 Güterhof

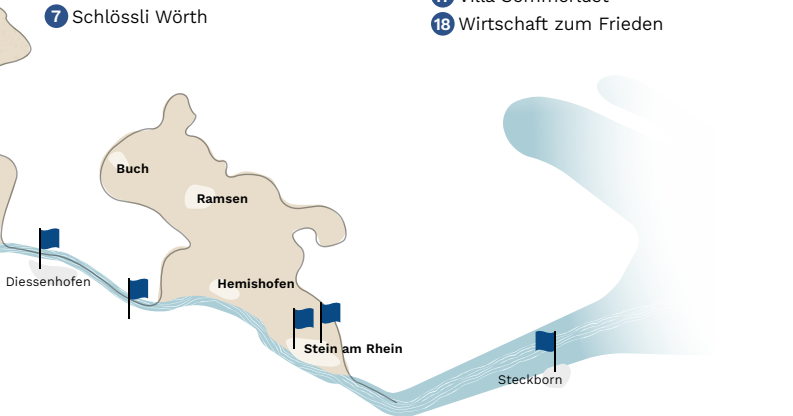
- 14 Klosterhalle

- 15 Kronenhof

- 16 noah's Schützenstube

- 17 Villa Sommerlust

- 18 Wirtschaft zum Frieden



Waltalingen

#### SCHLATT

- 19 Kundelfingerhof

#### SIBLINGEN

- 20 Siblinger Randenhäus

#### STECKBORN

- 21 KUNOS Restaurant  
Feldbach

#### STEIN AM RHEIN

- 22 Burg Hohenklingen

- 23 Hotel Restaurant Rheinfels

#### TRÜLLIKON

- 24 Landhotel Hirschen Trüllikon

#### WALTALINGEN

- 25 Schloss Schwandegg

## Festival-Menü

5 Gänge: CHF 79 + CHF 30 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü  
auf Anfrage

## Pastinaken-Apfel-Suppe

- Sauvignon Blanc 2023 – Trotte Löhningen

## Thunfisch-Carpaccio

mit Salsa Verde und Rucola

- Rheinriesling 2024 – aagne weingut, Hallau

## Knuspriges Rindstartar mit Avocado

- Pinot Noir 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

## Geschmortes Luma Beef US Short Rib

Steinpilzspätzli, Gemüse garnitur

- Tradition Pinot Noir 2022 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

## Stracciatella Parfait auf Sable

oder

## Käse vom Chäs Marili Schaffhausen

- 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





**Festival-Menü**

4 Gänge: CHF 89 + CHF 28 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 99 + CHF 32 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:**Amuse-Bouche**

Kleiner Gruss aus der Küche

**Geschmorte Urkarotte**

Pumpernickel, Basilikum, Gin

- Tizian Barrique Orange Wine 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

**Bärlauchcrème**

Speck, Burrata, Radicchio

- Pinot Blanc Goldsiegel 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

**Zitronenverbene-Sorbet**

Kleine Erfrischung zwischendurch

**Kalbsmedaillons**

Eingelegter Spargel, Röstkartoffel, Rosmarin

- Element 5 Weiss 2021 – aagne weingut, Rötiberg-Kellerei, Weingut Lindenhof, WeinSTAMM

**Tiramisu**

Rhabarber, Holunderblüte, Zitronenthymian

- Schaffhauser EisArt 2003 – Weinkeller.sh, Schaffhausen

**Blauer Schnee**

Haselnuss, Fenchelsamen, Feigen-Chutney

- Trockenbeeren – Weingut Neukomm, Hallau

**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**

Thorben Petersen,

Leandro Nold



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 101 + CHF 32 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 117 + CHF 40 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante auf  
Vorbestellung verfügbar:



## Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs

mit gepickelten Gurken, Dill-Senf-Crème und Kräutersud

- Riesling-Silvaner 2025 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

## Petersilienwurzelsuppe

mit Erbsenschaum und Morchelcrostini

- Chardonnay 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau *oder*
- Pinot Noir Auslese 2020 – Baumann Weingut, Oberhallau

## Brasato al Merlot und Rindsfiletmedaillon

mit kräftigem Kräuterjus, dazu gebratener weisser Spargel mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Kapern sowie Fregola sarda

- Magnum II Merlot 2019 – Wunderstaa Wein, Hallau

## Bsoffnige Thurgauer Winzerkäse in drei Varianten

- Pinot Noir Likörwein 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

## Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Kaffir-Sorbet und Sesam

- Keltergold Riesling-Silvaner 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

## Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ● ● ● ● ● ● Mittag

○ ○ ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten siehe Website

Festival-Menü Mi-Sa nur  
abends, So nur mittags

## 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







## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 110 + CHF 32 Weinbegleitung (alkoholfrei CHF 32)

5 Gänge: CHF 125 + CHF 40 Weinbegleitung (alkoholfrei CHF 40)

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



## «rein pflanzlich»

Confierter Kohlrabi, Tare-Glasur, Radieschen-Haselnuss-Vinaigrette

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

## «lokal saisonal»

Spargelpraline, Pilzflan, Erbse, Spargel-Velouté, Eigelb-Kaviar

- Chardonnay 2022 – Trotte Löhningen

## Grilliertes Rinds-Chuck-Flap-Filet (Luma)

Senfsamenjus, Perlzwiebel, Kartoffel-Bärlauch-Ravioli, Bundkarotte

- Merlot 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

*oder*

## Lachsforellenfilet

Geklärte Buttermilch-Nage, Pak Choi, Kimchi-Sesam, Knusperhaut, Fregola sarda

- 7 Weiss Viognier 2020 – WeinSTAMM, Thayngen

## Vacherin Fribourgeois (Rohmilchkäse)

Kandierter Sellerie, Pumpernickel, Nusscrème

- Pinot Noir Classic 2024 – aagne weingut, Hallau

## Erdbeer-Joghurt-Mousse

Flüssiger Kern, Sesam-Yuzu-Glacé, weisse Schokoladen-«Steine», Shiso-Tee

- Bliss Schaumwein – WeinSTAMM, Thayngen

## Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Mittag

○ ● ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten  
siehe Website

## Kontakt & Reservation

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

## Gastgeber

Veronika Rüedi,  
Daniel Riedener,  
Indja Hunziker  
und Team



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 99 + CHF 28 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



## Gebratenes Carpaccio vom Schweizer Rind

mit Frischkäse, Radieschen, Rettich und Senfsaat-Vinaigrette

- 6 Weiss Sauvignon Blanc 2024 – WeinSTAMM, Thayngen

## Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Bärlauch-Beurre-blanc, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen

- Augenblick Weiss Cuvée 2025 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

## Duo vom Schweizer Kalb

Gebratenes Kalbsnierstück und in Merlot geschmorte Kalbsrippe mit weissem Spargel und Waldbeeren

- Merlot 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

## Zitronen-Pavlova

Pavlova, Zitronensorbet, Vanillecrème und Minze

- Sinfonia d'oro 2022 – Trotte Löhningen

## Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

● ● ● ● ● ● ● Mittag

● ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten

siehe Website

Festival-Menü ab 18 Uhr

## Kontakt & Reservation

Erlebnis Rheinfall – Schlössli Wörth  
Rheinfallquai 30,  
8212 Neuhausen am Rheinfall  
+41 52 544 14 00  
info@erlebnis-rheinfall.ch  
www.erlebnis-rheinfall.ch

## Gastgeber

Kathrin Schenk,  
Sven Vogelsanger,  
Adrian Berisha



## Festival-Menü

Wählen Sie Ihr Menü  
aus folgenden Gängen:

Preise inkl. Weinbegleitung  
(ohne Wein: Reduktion von CHF 4/Gang)

### Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche

CHF 32.00

- Dessertwein 2024 – Weingut Bad Osterfingen

### Green-Mango-Salat (pikant) mit Garnele

ohne Garnele CHF 22

CHF 26.00

- Pinot Gris 2025 – Weingut Bad Osterfingen

### Weisser Spargel mit hausgemachter Mayonnaise und Salzkartoffeln

als Vorspeise (ohne Salzkartoffeln) CHF 26

CHF 43.50

- Riesling-Silvaner 2024 – Weingut Bad Osterfingen

### Rindfiletspitzen an Senfrahmsauce

Speckbohnen, Spätzli

CHF 51.00

- Badreben Blauburgunder 2023 – Weingut Bad Osterfingen

### Kalte Riesling-Sabayon

Haselnussbuttermilch

CHF 15.00

## 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](http://www.badosterfingen.ch)

## Gastgeber

Michael, Lukas  
und Ariane Meyer



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 98 + CHF 28 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 117 + CHF 32 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü  
auf Anfrage

## Echo der Küche

Zwei kleine Snacks aus der Küche

## Grillierter Baby Lattich

Pistazien-Lattich-Glacé, Anchoviscreme

- Tizian Barrique Orange Wine 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

## Sanft gegartes Saiblingsfilet

Rhabarber- und Kaffee-Aromen, Frühlingszwiebel

- Fumé 2023 – Weingut Stoll, Osterfingen

## Herzmilken vom Kalb

Räucheraal-Blumenkohl-Espuma, Feldkaviar

- Augenblick Rot Pinot Noir 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

## Alpstein Ribelmais-Pouletbrust

Bio-Gänseleber-Birnenpüree, Fondant-Kartoffel, Brennessel-Emulsion

- Element 5 Pinot Noir 2022 –  
aagne weingut, Rötiberg-Kellerei, Weingut Lindenhof, WeinSTAMM

## Zweierlei vom weissen Spargel

Erdbeere, Parmesan, Mandeln

- Rosé Blauburgunder 2022 – Weingut Christen, Wilchingen

## Petit Fours

### Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ○ ● ● ● ● ● Mittag

○ ○ ○ ● ● ● ○ Abend

Öffnungszeiten  
siehe Website

Festival-Menü  
Do nur abends

### Kontakt & Reservation

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

### Gastgeber

Michael Kienast,  
Adriano Pratsch  
und das  
Bergtrotte-Team



### Festival-Menü

4 Gänge: CHF 105 + CHF 36 Weinbegleitung (alkoholfrei CHF 32)

5 Gänge: CHF 119 + CHF 45 Weinbegleitung (alkoholfrei CHF 40)

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



### Amuse-Bouche

#### Lachsforelle

Gurke, Apfel, Fenchel, Haselnuss, Dill

- Sauvignon Blanc 2025 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

#### Hausgemachte Bigoli

Morchel, Petersiliensud, Verjus

- Pinot Gris Schaffhausen Sélection 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

#### Luma Secret Cut

Blauburgunderjus, Gnocchi, Lauch, Erbse

- Tradition Pinot Noir 2020 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

#### Dreierlei Käse vom Chäs Marili

- Pinot Noir Barrique 2022 – Trotte Löhningen

#### Rhabarber

Buttermilch, Vanille, Mandel, Sauerampfer

- Irma la Douce Riesling-Silvaner 2024 – aagne weingut, Hallau

### Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ● ● ● ● ● ○ ○ Mittag

○ ● ● ● ● ● ○ ○ Abend

Öffnungszeiten  
siehe Website

Festival-Menü ab 18 Uhr,  
mittags auf Vorbestellung

### 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



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 105 + CHF 40 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü  
auf Anfrage

## Snacks

### Grüner Spargel

Hollandaise, Kartoffel, Eigelb, Majoran

- Sauvignon Blanc 2024 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

### Swiss Lachs

Kohlrabi, Limette, Joghurt

- Klettgau Weiss Herbst 2024 – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

### Kalb

Nierstück, Schulter, Blumenkohl, Hefe

- Dornfelder 2022 – Trotte Löhningen

### Rhabarberglacé, weisse Schokolade, Sauerampfer, Karamell

oder

### Käse vom Wagen, Schlorzfladen

- Blanc de Noir 2024 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

## 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







## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 99 + CHF 46 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



### Dreierlei Maki / Gurke, Mango, Avocado

& Spargelsalat an Sesamdressing

- KlosterWein Cuvée 2023 – WeinSTAMM, Thayngen

### Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Limette, Thymian, schwarzer Trüffel

- Klettgau Pinot Noir 2023 – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

### Luma Beef Iberico Entrecôte

Asiatische Pfeffersauce, Bimi-Brokkoli, Chili-Kartoffelstock, Mais

- Cabernet Merlot 2022 – Weingut Lindenhof, Osterfingen

### Himbeer-Mascarpone-Glacé

Matcha-Nougat-Baumkuchen

- Bliss Schaumwein – WeinSTAMM, Thayngen

## Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ● ● ● ● ● ○ ○ Mittag

○ ● ● ● ● ● ○ Abend

Öffnungszeiten

siehe Website

Festival-Menü ab 18 Uhr

## Kontakt & Reservation

Klosterhalle  
Walther-Bringolf-Platz 1,  
8200 Schaffhausen  
+41 52 550 20 15  
info@klosterhalle.ch  
www.klosterhalle.ch

## Gastgeber

Neriah Aventaggiato,  
Jonas Meinhold







## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 115 + CHF 46 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



## Frühlinghaftes Küchendebüt

Hausgemachtes Brot, Sommerlustbutter

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

## Frühlingsblumen 2.0

Grüne Gazpacho, Vanille-Tomate, Granité

- Sauvignon Blanc 2024 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

## Dry Aged Charra-Hohrücken von Luma

Patata Brava, Jus, Bärlauch, grüne Pfeffersauce

*oder*

## Crunchy Paella

Pulpo und Carabinero, Safran, Tempura

- Pinot Noir Magistral 2023 – Rimuss & Strada Wein, Hallau

## Margeriten-Blume by Kati

Buttermilch, Kamille, Honig

- Engel Müller-Thurgau 2025 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

## Petit Four by Kati

## 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 Messorà,  
Alejandro Perez Polo,  
Joel Kötter



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 98 + CHF 35 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü  
auf Anfrage

## Geflügelwurst Asiatisch

Noriblatt, asiatischer Spargelsalat

- Rheinriesling feinherb 2025 – Weingut Florin, Stein am Rhein

## Mini-Vol-au-vent

Fischragout

- Chardonnay Stein 2019 – WeinSTAMM, Thayngen

## Perlhuhnbrust

Estragon, Kartoffeltaler

- Pinot Noir Churzewäg 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

## Pavlova

mit Rhabarber und Erdbeeren

- Sinfonia d'oro 2022 – Trotte Löhningen

## 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



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 105 + CHF 36 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 120 + CHF 45 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante auf  
Vorbestellung verfügbar:



## Forellen-Ceviche

Thai-Aromen, Gurke, Limette

- Rheinriesling – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

## Weisses Spargel-Chawanmushi

Eigelb, Miso, Estragon

- Chardonnay 2023 – Trotte Löhningen

## Duo vom Maibock

Grüner Spargel, Bärlauch, Pommes Pont Neuf

- Pinot Noir Classique 2021 – Baumann Weingut, Oberhallau

## Jersey Blue von Willi Schmid

Birne, Panforte

- Important – Weingut Lindenhof, Osterfingen

## Rhabarber – Sauerampfer – Joghurt – Erdbeere

- Bliss Schaumwein – WeinSTAMM, Thayngen

## Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ● ● ● ● ● ● Mittag

○ ○ ● ● ● ● ○ Abend

Öffnungszeiten  
siehe Website

Festival-Menü  
Mi-Sa abends, So mittags

## Kontakt & Reservation

Restaurant Kundelfingerhof  
Kundelfingerhof 4, 8252 Schlatt  
+41 52 657 11 22  
restaurant@kundelfingerhof.ch  
www.kundelfingerhof.ch/restaurant

## Gastgeber

Manuel Kräuchi,  
Timur Asadullaev



### Festival-Menü

4 Gänge: CHF 79 + CHF 33 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 89 + CHF 39 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü  
auf Anfrage

### Gruss aus der Küche

#### Hausgebeizte Lachsforelle vom Kundelfingerhof

Tomatensud, Jalapeño-Öl, weisse Spargeln, eingelegte Cherrytomaten

- Merlot Bianco 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

#### Erbsensuppe

Zwiebel-Käse-Panna-Cotta, Erbsensprossen

- Sauvignon Blanc 2024 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

#### Weich geschmorte Kalbsbrust vom Randenhof (Demeter)

Fregola sarda, Morcheln, Blumenkohlpüree, Frühlingsgemüse

- Cuvée HWG 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

#### Erdbeer-Randensorbet

Schoggi-Crèmeux auf Mandelbiskuit, Minz-Gelee

- Dulcedo 2003 – Wunderstaa Wein, Hallau

#### Käsevariation

Hausgemachtes Nuss-Früchtebrot

- Rubino 2019 – Trotte Löhningen

### Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ● ● ● ● ● ● Mittag  
○ ○ ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten  
siehe Website

Festival-Menü ab 17.30 Uhr,  
mittags auf Vorbestellung

### Kontakt & Reservation

Tappolet Randenhaus AG  
Randenstrasse 132, 8225 Siblingen  
+41 52 685 27 37  
info@randenhaus.ch  
www.randenhaus.ch

### Gastgeber

Claude und  
Sandra Tappolet,  
Leandro Prezioso



**Festival-Menü**

4 Gänge: CHF 95 + CHF 28 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 105 + CHF 35 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante auf  
Vorbestellung verfügbar:**Amuse-Bouche**

Gruss aus der Küche

**Lauwarmer weisser Spargel**

geräucherte Hollandaise, Kresse, Sauerteigchip

- Pinot Gris 2023 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

**Sanft gegarter Kabeljau**

Molke-Beurre-blanc, Petersilienwurzel, Forellenrogen, Sauerampfer

- Chardonnay J 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

**Rosa gebratener Maibock**

Valle Maggia Wild-Pfefferjus, grüner Spargel, Knusper-Kartoffel, Bärlauch

- NERO Cuvée 2023 – Weingut Stoll, Osterfingen

**Jumi Käse**

Feigensenf, Früchtebrot

- Chardonnay 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

**Gianduja & Rhabarber**

Gianduja-Buttercrème, Haselnuss &amp; Mandel, Rhabarber, Sauerrahm, Maiwipfel

- Bliss Schaumwein – WeinSTAMM, Thayngen

**Friandises**

Hausgemachte Pralinen

**Geöffnete Tage**

Mo Di Mi Do Fr Sa So

● ● ● ● ● ● ● Mittag

● ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten

siehe Website

Festival-Menü ab 18 Uhr

**Kontakt & Reservation**

KUNOS Restaurant

im See &amp; Park Hotel Feldbach

Im Feldbach 10, 8266 Steckborn

+41 52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch

www.hotel-feldbach.ch/kunos-restaurant

**Gastgeber**

Nicolas Lilla,

Sascha Babig



**Festival-Menü**

4 Gänge: CHF 105 + CHF 32 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü  
auf Anfrage**Ceviche von der Kundelfinger Lachsforelle**

Spargelmosaik und knuspriges Ruchbrot

- Sauvignon Blanc 2025 – aagne weingut, Hallau

**Consommé Double vom Marthaler Poulet**

mit einem Bärlauch-Knödel

- Chardonnay 2024 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

**Entrecôte und Crispy Short Rib Chip**

vom Thurgauer Rind mit Jus, Morcheln, konfierten Zwiebeln, Babykarotten und Sellerie-Kartoffelpüree

- Undercover Cuvée 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

**Symphonie von der Mandel**

Semifreddo, Amaretti und Zabaione

- Keltergold Riesling-Silvaner 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

**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



**Festival-Menü**

4 Gänge: CHF 85 + CHF 30 Weinbegleitung

**Zander-Ceviche auf Fenchel**

- Pinot Gris 2024 – Weingut Bad Osterfingen

**Kalbsbäggli-Carpaccio**

mit Spargel und Vinaigrette

- Rosé Stein am Rhein 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

**Bodenseeforelle auf Gurkenspaghetti**

mit Krebsauce

- Chardonnay Barrique 2023 – Leibacher Wein, Stein am Rhein

**Gepresster Schokoladenkuchen**

mit Erdbeeren

- Pinot Noir Likörwein 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

**Geöffnete Tage**

Mo Di Mi Do Fr Sa So

● ● ○ ● ● ● ● ● Mittag  
 ● ● ○ ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten  
 siehe Website

**Kontakt & Reservation**

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

**Gastgeber**

Max Schwegler,  
 Doris Muni-Schwegler



## Festival-Menü

4 Gänge: CHF 92 + CHF 28 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



## Spargelsalat an Erdbeer-Dressing

Kalbstatar und Frühlingszwiebel

- SKADI Seyval Blanc 2022 – W&W Weinbau, Löhningen

## Spitzmorchelsuppe

mit Armagnac

- Chardonnay Classique 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

## Getrüffelte Marthaler Freiland-Pouletbrust vom Martella-Hof

Frühlingskräuter-Risotto, glasierter Pak Choi

- Pinot Noir Magistral 2022 – Rimuss & Strada Wein, Hallau

## Waldmeister-Panna-Cotta

Rhabarber-Joghurt-Glacé, Hafer-Honig-Crumble und Erdbeer-Gel

- Schaffhauser EisArt 2003 – Weinkeller.sh, Schaffhausen

## 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



### Festival-Menü

4 Gänge: CHF 102 + CHF 30 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 114 + CHF 34 Weinbegleitung

Vegetarische  
Menüvariante  
verfügbar:



### Summer Roll – Sojasprossen, Lattich, Frühlingszwiebeln, Karotten, Gurken, Shiso, Limette, Sesam

- Sparkling Wine – Weingut Christen, Wilchingen

### Basadinger Spargel – Knoblauch, Sesamöl, Chinking-Essig, Erdnuss, Sablés

- Sauvignon Blanc 2024 – aagne weingut, Hallau *oder*
- Rosé Stein am Rhein 2022 – WeinSTAMM, Thayngen

### Fave & Morchel – Fenchel, Dillöl, Hain-Ampfer, Tapioka

- Brut 2019 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen *oder*
- Steiner Chardonnay Réserve 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

### Rind & Ochse – Rindsfilet, Ochschwanz-Confit, Estragon-Espuma, Kartoffel-Pavé, Babykarotten, Vermouth-Schalotten

- Lage Rötiberg Pinot Noir 2019 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen *oder*
- Malbec 2020 – WeinSTAMM, Thayngen

### Käse – Winzer Original, Herzstück, Dinkel-Apfelbrot, Bio-Senf Trottergarten Stammheim

- Dichterwii Pinot Noir 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen *oder*
- Dessertwein 2024 – Weingut Christen, Wilchingen

### Vanille-Konsistenzen – Vanille-Espuma, Vanille-Gel, Vanille-Honig-Krokant, Dulce de leche Vanille-Mousse

- Muscaris Perlwein – Leibacher Wein, Stein am Rhein

### Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ○ ● ● ● ● ● ● Mittag  
○ ○ ○ ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten  
siehe Website

Festival-Menü mittags bis  
12.30 Uhr, abends bis 20 Uhr

### 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



# Weinbaubetriebe im Überblick

GEMEINDE	FIRMA		
<b>Buchberg</b>	Familie Sigrist Weinbau	•	•
	Füchslivii		
	Weinbau Lindenhof		•
<b>Gächlingen</b>	vinoTon Weine, Heusi Rebbau		•
<b>Hallau</b>	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	•	•
	<b>Löhningen</b>	Trotte Löhningen	•
W & W Weinbau			
<b>Neunkirch</b>	Weinbau Markus Ruch	•	
<b>Oberhallau</b>	Baumann Weingut	•	•
	Graf & Gräfin Hofgut		•
	Klemenz Weine		
<b>Osterfingen</b>	Deuber Weine		•
	Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen	•	•
	Rebgut und Weinkellerei zum Hirschen	•	•
	Weingut Lindenhof AG	•	•
<b>Schaffhausen</b>	Weingut Stoll	•	•
	GRÜN Schaffhausen		
	GVS Weinkellerei	•	•
<b>Stein am Rhein</b>	WeinKeller.sh		•
	Leibacher Wein		•
	Weinbau Trutmann		•
<b>Thayngen</b>	Weingut Florin	•	•
	Hübscher Wein		
	WeinSTAMM Oenothek AG	•	•
<b>Trasadingen</b>	Sonnengut-Weine		•
	Weinbau Rüedi		•
	Weinbau Waldmeier	•	•
<b>Wilchingen</b>	Gysel 175 Weingut	•	•
	Gysel Weine vom Haumesser		•
	Hedinger Weingut und Kellerei AG	•	•
	Rötiberg-Kellerei AG	•	•
	Weingut Christen	•	•
	Wilchinger Bergwy		•
<b>AUSSERKANTONALE KELLEREIEN</b>			
<b>Freienbach</b>	Gebr. Kümín Weinbau und Weinhandel AG	•	•
<b>Laufen-Uhwiesen</b>	Weingut Besson-Strasser	•	•

# 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

# Noch mehr Weingenuss

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



**März bis Dezember**

## First Friday

Von März bis zum Jahresende (der August macht Pause) verwandelt sich die Schaffhauser Innenstadt jeden ersten Freitag im Monat ab 17 Uhr in eine lebendige Eventfläche. Regionale Winzerinnen und Winzer präsentieren ihr Weinangebot im Visitor Centre von Schaffhauserland Tourismus. Live-Musik von Bands aus der Region sorgt für eine einladende Atmosphäre.



**Mai bis September**

## «Wii-Schiff»

Das «Wii-Schiff» bietet ein einzigartiges Genuss-erlebnis an Bord der Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein. Während der Kursfahrt präsentiert ein Winzer oder Winzerin aus dem Schaffhauser Blauburgunderland ihre besten Tropfen.



**Im September und Oktober**

## Herbstfeste

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



**12. Juni 2026**

## **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.



**13.–14. Juni 2026**

## **Rähhüüslifest**

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



**21.–22. August 2026**

## **Schaffhauser Tavolata**

Geniessen Sie einen lauen Sommerabend in den Reben. An einer langen Tafel erleben Sie eine kulinarische Reise durch die Region Schaffhausen – mit feinen Gerichten zum Teilen und ausgewählten Schaffhauser Weinen. Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend mit ungezwungenen Tischgemeinschaften inmitten des Rebbergs.



**27.–29. August 2026**

## **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.

Weitere Informationen:  
[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

# Lunch & Learn

Unsere **Academy-Events** mit lehrreichen Referaten rund um **Steuern, Finanzieren, Pensionierung, Erben und Vorsorge**.



Sichern Sie sich jetzt  
Ihren kostenfreien Platz  
unter [www.shkb.ch/  
veranstaltungen](http://www.shkb.ch/veranstaltungen)



Alle Termine und Themen der  
Academy-Events auf einen Blick.  
Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz.



**Schaffhauser  
Kantonalbank**