

# Wild & Wein am Rhein



1. Okt. – 15. Nov. 2026

# Kulinarik- Freaks auf der Jagd nach herbstlichen Genüssen.

Vom **1. Oktober bis 15. November 2026** servieren wir Ihnen herausragende Wild-Menüs mit der passenden Weinbegleitung\* aus dem Schaffhauser Blauburgunderland. Als Gastland haben wir dieses Jahr wunderbare Tropfen aus Spanien, welche Sie gerne in Kombination – oder als Vergleich dazu – geniessen können. Wir sind begeistert von den Genüssen des Herbstes, in der Kulinarik und in der Önologie. Seien Sie unser Gast bei Wild und Wein am Rhein. Erfahren Sie mehr unter **wildundwein.ch**

\* Die Weinbegleitung beinhaltet ein Glas Wein pro Gang



# Ihre Gastgeber



**Joel Kötter**  
Villa Sommerlust

**Daniel Riedener**  
Münchblick

**Pia Bach-Rasmussen**  
Burg Hohenklingen

**Sonja Natale**  
Beckenburg

**Fabrice Bischoff**  
Frieden

**Heidi Bischoff**  
Frieden

**Jan Schmidlin**  
D'Chuchi

**Lorenz Messora**  
Villa Sommerlust

**Layla Gasser**  
D'Chuchi

**Claudio Natale**  
Beckenburg

**Dan Rodriguez-Zaugg**  
Villa Sommerlust

**Roman Bach-Rasmussen**  
Burg Hohenklingen

**Alejandro Polo**  
Villa Sommerlust

**Philipp Diener**  
Gasthaus Schupfen



|                      |    |
|----------------------|----|
| Beckenburg           | 10 |
| Frieden              | 12 |
| D'Chuchi             | 14 |
| Munotblick           | 16 |
| Revier               | 18 |
| Villa Sommerlust     | 20 |
| Hohenklingen         | 22 |
| Schupfen             | 24 |
| Übersicht            | 26 |
| Tanner FeinWeinSein  | 28 |
| Weine aus der Region | 30 |



Wir wünschen  
Ihnen **genussvolle**  
Herbsttage.



bührer & partner  
Immobilien AG

# Beckenburg

- 1 Nüsslisalat, eingelegter Butternuss,  
kandierte Kürbiskerne, Apfelvinaigrette

Augenblick 2025, Gysel 175 Weingut / oder /  
Ededia 2022, Viña Somoza, Valdeorras – Galizien



- 2 Eierschwämmli-Crèmesuppe, Parmesanflan, Schnittlauchöl

Granit Fumé 2024, Weingut Schmid / oder /  
Guaret 2022, Pago Casa Gran, Valencia

- 3 Hirschentrecôte, Wildschweinpraline, Wildjus,  
Honig-Mohnspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Holunderbeere

Edition 2023, Hedinger Weingut & Kellerei / oder /  
Señorio de Sotillo Crianza 2022, Bodega S. Arroyo, Ribera del Duero

- 4 Jersey Blue, pochierte Birne, Baumnuss, Birnenbrot

Rubino, Trotte Löhningen / oder /  
Music White 2020, Parés Baltà, Penedès

- 5 Marroni-Mousse, Zwetschge, Zimtglacé, Sesam, Mandarine

Perl, aagne Weingut / oder /  
Cava Historic – Gran Reserva Brut Nature 2018, Parés Baltà, Cava – Penedès

4-Gänge-Menü: **CHF 105.–** / mit Wein: **+CHF 36.–**

5-Gänge-Menü: **CHF 119.–** / mit Wein: **+CHF 45.–**

Reservation:  
[www.beckenburg.ch](http://www.beckenburg.ch)  
052 620 12 12





# Frieden

- 1 Randen-Carpaccio, Feigen, Ricotta, Baumnüsse, Vinaigrette  
Blanc de Noir 2025, Rötiberg Kellerei / oder /  
Chardonnay 1860 Blanco in Barrica 2025, Bodegas Cano, Almansa
- 2 Offenes Sellerie-Raviolo, Wachtel, Pilze, Steinpilze  
Pinot Noir Spätlese 2025, Rimuss & Strada / oder /  
Guaret 2022, Pago Casa Gran, Valencia
- 3 Hirschkalb-Gulasch, Knödel, Wurzelgemüse  
Pinot Noir Classique 2021, Baumann Weingut / oder /  
Falcata Crux 2022, Pago Casa Gran, Valencia
- 4 Schokolade, Quitten  
Rubino, Trotte Löhningen / oder /  
Music Negre 2018, Parés Baltà, Penedès



4-Gänge-Menü: **CHF 105.-** / mit Wein: **+CHF 35.-**

Reservation:  
[www.wirtschaft-frieden.ch](http://www.wirtschaft-frieden.ch)  
 052 625 47 67



# D'Chuchi

## 1 Topinambur Hirschschinken, Rauchmandel, Rosmarin

Pinot Gris 2025, Weingut Stoll / oder /  
Generación 50 – White Garnacha 2022, Bodegas Tempore, Bajo Aragón

## 2 Eigelb Lauch, Ponzu-Hollandaise, Panko

Rheinriesling 2025, aagne Weingut / oder /  
Chardonnay 1860 Blanco in Barrica 2025, Bodegas Cano, Almansa

## 3 Rehentrecôte Sellerie, Rotkohl, Apfel, Thymian

Cuvée Noir 2024, Weingut Schmid / oder /  
Falcata Crux 2022, Pago Casa Gran, Valencia

## 4 Sanddornsorbet Schokolade, Pastinake, Honig

Important 2012, Weingut Lindenhof / oder /  
Music Negre 2018, Parés Baltà, Penedès

## 5 Käse vom Wagen Schlorzfladen, Baumnuss, Wildsalsiz, Tannenzapfen

Pinot Noir Beerli 2023, Baumann Weingut / oder /  
Garnacha 2023, Pago Casa Gran, Valencia

4-Gänge-Menü: **CHF 108.–** / mit Wein: **+CHF 40.–**

5-Gänge-Menü: **CHF 125.–** / mit Wein: **+CHF 50.–**

Reservation:  
[www.dchuchi.ch](http://www.dchuchi.ch)  
052 620 05 28



Gault-Millau



Bib Gourmand



# MUNOT BLICK RESTAURANT



## Munotblick

- 1 Rein pflanzlich: flambierte Schwarzwurzel, Pilz-Fritter, Topinambur-Verjus, schwarze Baumnuss, Aprikosen-Ferment  
Scheurebe 2022, Trotte Löhningen / oder /  
Cañada del Soto Verdejo 2025, Bodegas Cano, Almansa
- 2 Lokal und regional: Butternusskürbis-Pavé, Tee-Pie-Kabissalat-Innovation, Wildpreiselbeeren, Rauch-Mayo, Salz-Kürbiskerne, Buttermilch  
Chardonnay 2025, Gysel 175 Weingut / oder /  
Chardonnay 1860 Blanco in Barrica 2025, Bodegas Cano, Almansa
- 3 Ganz gebratenes Rehbäggli aus Schaffhausen, Reh-Dim Sum, Fichten-Rehjus, Pastinake, Randen, Buchweizen-Blinis  
/ oder /  
Gebackener Knollensellerie, Kräuter-Seitling, Zwiebel-Misojus, Sellerie-Espuma, Buchweizen-Blinis  
Diolly Noir 2022, Rötiberg Kellerei / oder /  
Falcata Casa Gran 2021, Pago Casa Gran, Valencia
- 4 Dessert: Marroni-Cheesecake, Holunderblüten-Kirschsorbet, kristallisierte Schokolade, Sanddorn-Kombucha  
Bliss 2024, WeinSTAMM / oder /  
Music White 2020, Parés Baltà, Penedès
- 5 Käse: Bermatter (Rohmilch) Willi Schmid, eingelegte Zwetschgen, Brioche-Birnen-Terrine  
Gewürztraminer 2024, Weingut Lindenhof / oder /  
Music White 2020, Parés Baltà, Penedès

Unser Menü  
ist auch  
**vegetarisch**  
erhältlich.

4-Gänge-Menü: **CHF 110.-** / mit Wein: **+CHF 36.-**

5-Gänge-Menü: **CHF 125.-** / mit Wein: **+CHF 45.-**

Reservation:

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

052 503 81 40



# Revier



## 1 Beckenburg

Neustadt 1  
8200 Schaffhausen  
Dienstag bis Samstag geöffnet

## 2 Frieden

Herrenacker 11  
8200 Schaffhausen  
Dienstag bis Samstag geöffnet

## 3 D'Chuchi

Brunnengasse 3/5  
8200 Schaffhausen  
Dienstag bis Samstag geöffnet

## 4 Munotblick

Zürcherstrasse 7  
8245 Feuerthalen  
Dienstag bis Samstag geöffnet

## 5 Villa Sommerlust

Rheinholdenstrasse 8  
8200 Schaffhausen  
Montag bis Samstag geöffnet

## 6 Burg Hohenklingen

Hohenklingenstrasse 1  
8260 Stein am Rhein  
Mittwoch bis Sonntag geöffnet

## 7 Gasthaus Schupfen

Steinerstrasse 501  
8253 Diessenhofen  
Mittwoch bis Sonntag geöffnet

# Villa Sommerlust

- 1 Herbstliches Küchendebüt, hausgemachtes Brot,  
Sommerlustbutter  
Promesa, Hedinger Weingut & Kellerei / oder /  
Cava Brut, Parés Baltà, Cava – Penedès
- 2 Butterzarte Wachtelbrust, Fregola Sarda, Escabeche, Pfifferlinge  
/ oder /  
Fregola Sarda, Steinpilz, Trüffel  
Alpenrose 2025, Weingut Stoll / oder /  
Via XVIII 2022, Viña Somoza, Valdeorras – Galizien
- 3 Duett vom Reh: Rücken & Praliné, Sauce à la Bourguignon,  
Champignon, Spätzli  
/ oder /  
Wirsing-Empanadas, Kürbis,  
Edelpilze, Sauce à la Meunière, Spätzli  
Magistral 2024, Rimuss & Strada / oder /  
Pi\*Nou 2022, Costerduo, Priorat
- 4 Feigen by Kati, Feigenblatt-Glace, Niepoort Tawny Portwein  
Irma la Douce 2025, aagne Weingut / oder /  
Honeymoon 2025, Parés Baltà, Penedès

Unser Menü  
ist auch  
**vegetarisch**  
erhältlich.

4-Gänge-Menü: **CHF 118.–** / mit Wein: **+CHF 48.–**

Reservation:  
[www.sommerlust.ch](http://www.sommerlust.ch)  
052 533 55 33



VILLA SOMMERLUST





# Hohenklingen

- 1 Geräucherte Entenbrust auf Preiselbeer-Rotkrautsalat und süss-saurem Kürbis  
Gewürztraminer 2024, Weingut Lindenhof / oder / Cava Brut, Parés Baltà, Cava – Penedès
- 2 Randen-Crèmesuppe mit Meerrettich und gebratenen Eierschwämmchen  
Pinot Gris 2024, Weingut Christen / oder / Generación 73 – Garnacha 2024, Bodegas Tempore, Bajo Aragon
- 3 Hochstamm-Apfelsorbet  
Rimuss Bianco Dry (alkoholfrei), Rimuss & Strada
- 4 Hirschkalb-Racks mit einer Rosmarin-Haselnusskruste, Wildrahmsauce, Kürbis-Spätzli und herbstlichem Gemüse  
Cabernet Merlot 2019, WeinSTAMM / oder / Generación 46 – Garnacha and Tempranillo 2021, Bodegas Tempore, Bajo Aragon
- 5 «Kürbis-Variation»: Kürbis-Brownie, Vanilleglace mit Kürbiskernöl und karamellisierte Kürbiskerne  
Grandis Dulcedo 2003, Wunderstaa Wein / oder / Music White 2020, Parés Baltà, Penedès



5-Gänge-Menü: **CHF 110.–** / mit Wein: **+CHF 40.–**

Reservation:  
[www.burghohenklingen.com](http://www.burghohenklingen.com)  
052 741 21 37



# Schupfen

- 1 Steinpilz-Crème Brûlée mit Hagebuttengelee,  
gebratenem Steinpilz und Nüsslalat  
Nr. 9 Weiss 2022, WeinSTAMM / oder /  
AVA Seléccio Blanc 2023, Bodega Ava, Mallorca
- 2 Dreierlei von der Wachtel  
Consommé – Brust – Ei  
Pinot Gris 2024, Baumann Weingut / oder /  
Generación 73 – Garnacha 2024, Bodegas Tempore, Bajo Aragon
- 3 Duett vom Schaffhauser Damhirsch,  
dazu Serviettenknödel, Pastinake, Wirsing,  
Karotte und Pfefferjus  
Edition 2023, Hedinger Weingut & Kellerei / oder /  
Falcata Casa Gran 2021, Pago Casa Gran, Valencia
- 4 Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler  
Blanc de Noir 2025, Weingut Christen / oder /  
Cava Historic – Gran Reserva Brut Nature 2018, Parés Baltà, Cava – Penedès
- 5 Topinambur in drei Konsistenzen mit Zwetschgenschäum  
Grandis Dulcedo 2003, Wunderstaa Wein / oder /  
Music White 2020, Parés Baltà, Penedès

4-Gänge-Menü: **CHF 105.–** / mit Wein: **+CHF 37.–**

5-Gänge-Menü: **CHF 123.–** / mit Wein: **+CHF 42.–**

Reservation:  
[www.schupfen.ch](http://www.schupfen.ch)  
052 657 10 42



Was auf  
den Teller kommt,  
beginnt bei uns.

FRISCHE. QUALITÄT. ZUVERLÄSSIGKEIT.  
SEIT 1954.



**GUNTERSWILER AG**

IHR LIEFERANT FÜR FRÜCHTE, GEMÜSE UND MEHR.

[gunterswiler.com](http://gunterswiler.com)



Neustadt 1, 8200 Schaffhausen  
Dienstag bis Samstag geöffnet  
**beckenburg.ch**



Herrenacker 11, 8200 Schaffhausen  
Dienstag bis Samstag geöffnet  
**wirtschaft-frieden.ch**



Brunnengasse 3/5, 8200 Schaffhausen  
Dienstag bis Samstag geöffnet  
**dchuchi.ch**



Zürcherstrasse 7, 8245 Feuerthalen  
Dienstag bis Samstag geöffnet  
**munotblick.ch**



VILLA SOMMERLUST

Rheinholdenstrasse 8, 8200 Schaffhausen  
Montag bis Samstag geöffnet  
**sommerlust.ch**



Hohenklingenstrasse 1, 8260 Stein am Rhein  
Mittwoch bis Sonntag geöffnet  
**burghohenklingen.com**



Steinerstrasse 501, 8253 Diessenhofen  
Mittwoch bis Sonntag geöffnet  
**schupfen.ch**

# Authentisch. Einzigartig. Natürlich.



## So, wie unsere Weine.



**FeinWeinSein**

Tel. 079 749 06 47

info@feinweinsein.ch

www.feinweinsein.ch



# Weine aus der Region

Wir freuen uns, Ihnen auch dieses Jahr wieder besondere Weine von hier einzuschenken. Unsere regionale Weinauswahl haben wir mit folgenden Winzern zusammengestellt:



**Rimuss & Strada Wein AG**  
Hallau  
rimuss-strada.ch



**aagne weingut**  
Hallau  
aagne.ch



**Trotte**  
Löhningen  
trotte.ch



**Weingut Christen**  
Wilchingen  
christen-weine.ch



**Weingut Stoll**  
Osterfingen  
weingut-stoll.ch

# W



**Wunderstaa Wein**  
Hallau  
wunderstaa.ch

# S



**WeinSTAMM**  
Thayngen  
weinstamm.ch



**Weingut Schmid**  
Schlattingen  
weingut-schmid.ch



**Weingut Lindenhof**  
Osterfingen  
weingut-lindenhof.ch

# H



**Hedinger**  
**Weingut & Kellerei**  
Wilchingen  
hedinger.ch

# R

**Rötiberg Kellerei**  
Wilchingen  
roetiberg.ch



# B



**Baumann Weingut**  
Oberhallau  
baumannweingut.ch

# G

**Gysel 175 Weingut**  
Wilchingen  
gysel175.ch





# Hedinger Weingut & Kellerei



**Hedinger Weingut & Kellerei AG** Hauptstrasse 46 · 8217 Wilchingen  
Telefon 052 681 25 72 · [www.hedinger.ch](http://www.hedinger.ch)  
**Hedinger Wein & Mode** Oberdorfstrasse 5 · 8001 Zürich  
Telefon 079 270 19 29 · [www.hedinger.ch](http://www.hedinger.ch)

wildundwein.ch