

22. SCHAFFHAUSER

Gourmet Festival

SCHAFFHAUSER
BLAU
BURGUNDER
LAND

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



SWISS WINE
SCHAFFHAUSEN

Wein massvoll genießen

Schweiz. Natürlich.



Vordergasse 73, Schaffhausen:

Ihre Probiertelle 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, Akitakansan – Akitakomachi Reis

♀ Cuvée Centenaire, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Dorayaki

Mochi Glace

♀ Fäger, Gysel 175 Weingut, Wilchingen

5-Gang-Menü
inkl. Wein 176.–
ohne Wein 94.–

Hotel Alte Rheinmühle

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

Die Weinkarte des 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 Hettlich
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

♀ Räuschling 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.

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 Ochsenchwanzragout 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, Früchtebrot
♀ *Arion 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Vegetarisches Menü auf Seite 29



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

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
♀ *Phönix 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.–

Untershof

Das Burgrestaurant Untershof 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@untershof.ch
www.untershof.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–Sa

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 Senfamenjus, 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 «Zwaa».



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 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-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 Frühlingssalat an Tomaten-Kräuter Vinaigrette und Bärlauch Süppchen 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

Vegetarisches Menü auf Seite 29

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

Beckenburg

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



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

Gastgeber: Claudio Natale
Di-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 Früchtebrot
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

♀ Räuschling 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.



Rheinhaldestr. 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

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

Vegetarisches Menü auf Seite 29

Wirtschaft zum Frieden

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



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 Raviolo 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

Erbsencremesuppe 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 Bäggli Frühlingrisotto 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 Digestif. 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

Salzitrone, Bärlauch, Kräuterseitling

♀ *Sauvignon Blanc 2022, Trotte Löhningen*

Konfierte Lachsforelle

Erbsen, Morcheln, Spinat

♀ *Element 5 2021, Blanc de Noir, Rötberg-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 Marthaler Freiland Poulet aus Marthalen

mit Dörrtomatenfrischkäse, 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



HALLAU

Weinbau Gianini
Manuel Gianini
www.weinbau-gianini.ch



HALLAU

Rimuss & Strada Wein AG
Cedric Berberat
www.strada-wein.ch



OBERHALLAU

Baumann Weingut
Peter Baumann
www.baumannweingut.ch



OSTERFINGEN

Weingut Bad Osterfingen
Michael Meyer
www.badosterfingen.ch



OSTERFINGEN

Weinkellerei zum Hirschen
Matthias Richli
www.richli-hirschen.ch



HALLAU

Rutishauser-DiVino SA
Maurizio De Almeida
www.rutishauser-divino.ch



LÖHNINGEN

Trotte Löhningen
David Walter
www.trotte.ch



NEUNKIRCH

Weinbau Markus Ruch
Markus Ruch
www.weinbauruch.ch



STEIN AM RHEIN

Weingut Florin
Andreas Florin
www.weingutflorin.ch



THAYNGEN

WeinSTAMM
Markus Stamm
www.weinstamm.ch



WILCHINGEN

Weingut Christen
Jan Christen
www.christen-weine.ch

**OSTERFINGEN**

Weingut Lindenhof AG
Matthias Nigg

www.weingut-lindenhof.ch

**OSTERFINGEN**

Weingut Stoll
Christoph Stoll

www.weingut-stoll.ch

**SCHAFFHAUSEN**

GVS Weinkellerei
Michael Fuchs

www.gvs-weine.ch

**HALLAU**

Bringolf Weinbau
Lukas Bringolf

www.bringolf-weinbau.ch

**WILCHINGEN**

Gysel 175 Weingut
Rico Gysel

www.hwg-weine.ch

**HALLAU**

Wunderstaa Wein
Timo Schöttli

www.wunderstaa.ch

**WILCHINGEN**

Hedinger Weingut & Kellerei
Markus Hedinger

www.hedinger.ch

**WILCHINGEN**

Rötiberg-Kellerei
Sebastian Gerner

www.roetiberg.ch

**UHWIESEN AM RHEINFALL**

Weingut Besson-Strasser
Nadine & Cédric
Besson-Strasser






















































www.wein.ch

Vegetarische / vegane Menüs

Hier geht es zu den vegetarischen und veganen Menüs:



www.blauburgunderland.ch/vegi

Gemeinde	Firma	Telefon	Internet	Weinverkauf		
Buchberg	Weinbau Lindenhof, Markus Simmler	+41 44 867 15 59	www.lindenhof-sh.ch	Mo-Sa*		
	Familie Sigrist Weinbau, Murkathof 8	+41 44 867 25 37	www.sigrist-weine.ch	Mo-So*		
Gächlingen	vinoTon Weine, Heusi Rebbau, Schulgasse 9	+41 79 226 52 33	www.vinoton.ch	Sa 9-13 Uhr		
Hallau	aagne weingut, Atlingerstrasse 27	+41 52 681 38 10	www.aagne.ch	Mo-Fr*, Sa 10-14 Uhr		
	Domaine Bösch, D. + P. Bösch, Atlingerstr. 5	+41 52 681 33 91	www.domaine-boesch.ch	Mo-So*		
	Wunderstaa Wein AG, Hauptstrasse 30	+41 52 682 25 25	www.wunderstaa.ch	Mo-Sa*		
	Weinbau Gianini GmbH, 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.land-i-hallau.ch	Mo-Sa		
	Bringolf Weinbau	+41 76 274 37 50	www.bringolf-weinbau.ch			
Wein & Wild	+41 79 226 52 37	www.kuelleng-rebbau.ch	Sa 10-14 Uhr			
Weingut Gasser	+41 52 681 20 12	www.weingut-gasser.com				
Löhningen/Beringen	Trotte Löhningen	+41 52 685 36 46	www.trotte.ch	Fr/Sa		
	W & W Weinbau, Rössligasse 46	+41 52 685 52 48	www.weinbau-ww.ch	Mo-Sa*		
Neunkirch	Weinbau Ruch, Mühlengasse 24	+41 71 620 04 80	www.weinbauruch.ch	Mo-Sa*		
Oberhallau	Baumann Weingut, Dorfstrasse 23	+41 52 681 33 46	www.baumannweingut.ch	Sa, Mo-Fr*		
	Klemenz Weine, H.M. Klemenz-Schlatter	+41 52 681 35 03	www.klemenz-weine.ch	Mi, Sa		
Osterfingen	Deuber Weine, Dorfstrasse 54	+41 52 681 19 92	www.deuber-weine.ch	Mo-Sa*		
	Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen	+41 52 681 21 21	www.badosterfingen.ch	Mi-Sa		
	Rebgut + Weinkellerei zum Hirschen, Fam. Richli	+41 52 681 21 49	www.richli-hirschen.ch	Mo-Sa*		
	Weingut Lindenhof AG, Dorfstrasse 19	+41 52 681 21 25	www.weingut-lindenhof.ch	Fr-Abend/Sa		
Weingut Stoll, Christoph + Claudia Stoll	+41 52 681 11 21	www.weingut-stoll.ch	Mo-Sa			
Schaffhausen	GVS Weinkellerei, Gennersbrunnerstr. 61	+41 52 631 18 00	www.gvs-weine.ch	Mo-Sa		
	GRÜN Schaffhausen, Rheinhardstrasse 6	+41 52 632 54 03	www.gruen-schaffhausen.ch	Mo-Sa		
	WeinKeller.sh, Vorstadt 64	+41 52 625 96 50	www.weinkeller.sh	Fr/Sa		
Stein am Rhein	Leibacher Wein, Im Wisegässli 11	+41 78 774 57 49	www.leibacher-wein.ch	Mo-Sa		
	Weinbau Trutmann, Blauröckstrasse 20	+41 77 213 64 71	www.weinbau-trutmann.ch	Jeden 1. und 3. Sa im Monat		
	Weingut Florin, Fronhof 26	+41 79 784 97 46	www.weingutflorin.ch	Mo-So*		
Thayngen	Hübscher Wein, Im Gatter 29	+41 79 480 97 52	www.huebscher-wein.ch	Di/Do/Sa		
	WeinSTAMM Kellerei, Tonwerkstr. 4	+41 52 620 18 85	www.weinstamm.ch	Fr/Sa		
Trasadingen	Rüedi Monika + Andreas, Im Zingggen 1	+41 79 598 92 21	www.rueedi-ferien.ch	Mo-Sa*		
	Weinbau Waldmeier, Gässli 7	+41 52 681 36 56	www.fasshotel.ch	Mo-So*		
Wilchingen	Weinbau zum Haumesser, Silvia und Markus Gysel	+41 52 681 28 75	www.gysel-haumesser.ch	Mo-So*		
	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 52 681 17 03	www.christen-weine.ch	Mo-Sa*		
	Hedinger Weingut & Kellerei, Katrin und Markus Hedinger	+41 52 681 25 72	www.hedinger.ch	Mo-Sa		
	Rötiberg-Kellerei AG, Hauptstrasse 34	+41 52 681 19 21	www.roetiberg.ch	Mo-Sa		
Ausserkantonale Kellereien						
Freienbach	Gebr. Kümín Weinbau und Weinhandel AG	+41 55 417 40 20	www.kuemin-weine.ch	Mo-Sa		
Uhwiesena. Rhf.	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.
Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.



**Schaffhauser
Kantonalbank**