

Wild & Wein am Rhein

29. Sept. – 12. Nov. 2023

Kulinarik- Freaks auf der Jagd nach herbstlichen Genüssen.

Vom **29. September bis 12. November 2023** servieren wir Ihnen herausragende Wild-Menüs mit der passenden Weinbegleitung* aus dem Schaffhauser Blauburgunderland. Als Gastland haben wir dieses Jahr wunderbare Tropfen aus Portugal, 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 jeweils ein Glas Wein pro Gang



Ihre Gastgeber



Daniel Riedener
Munotbleik

Sara Zancanaro
Munotbleik

Pia Bach-Rasmussen
Burg Hohenklingen

Markus Hempel
Rheinhöhle

Fabrice Bischoff
Frieden

Heidi Bischoff
Frieden

Jan Schmidlin
D'Chuchi

Lorenz Messora
Villa Sommerlust

Layla Gasser
D'Chuchi

Claudio Natale
Beckenburg

Tom Strub
Villa Sommerlust

Roman Bach-Rasmussen
Burg Hohenklingen

Eduardo Spycher
Villa Sommerlust

Philipp Diener
Gasthaus Schupfen



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

WIR WÜNSCHEN FEINE HERBSTGENÜSSE



bührer & partner
Immobilien AG

Beckenburg

- 1 Nüsslisalat, Walnussdressing,
gefüllter Wildschweinrohschinken
Bianco di Merlot, 2022, Weingut Schmid, Schlattingen / oder /
Loureiro, 2022, Casa de Vila Nova, Vinho Verde
- 2 Schwarzwurzelcrèmesuppe, schwarzer Trüffel
Dichterwii Rot, 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / oder /
LV Tinto, 2019, Lobo de Vasconcellos, Alentejo
- 3 Rehrückenmedaillon, Kürbis, Rotkohl,
Pilzcrème, Maronicrunch, Orangenrisotto
MA|ME, 2020, GVS Weinkellerei & Beckenburg, Schaffhausen / oder /
Oliveirinha Grande Reserva, 2019, Quinta da Oliveirinha, Douro
- 4 Süsskartoffel-Zimt-Crème Brûlée,
Schoko-Kürbis-Cookie, Mandarine, Haselnuss
/ oder /
Trilogie vom Schweizer Käse
mit Fruchtbrot und Feige
Arion, 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen / oder /
Porto 10 Years Old White, Quinta da Gaivosa, Douro



4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 105.- / CHF 135.-**

Reservation:
www.beckenburg.ch
052 620 12 12





Frieden

- 1 Randen aus dem Ofen, Frischkäse,
Olivenöl, salziges Granola
Lindengelb Chardonnay, 2021, Lindenhof, Osterfingen / oder /
Branco Reserva, 2022, Carm, Douro
- 2 Effiloché vom Hirsch, Sellerie und Topinambur,
Strohkartoffeln
Nr. 2 Rot, 2020, Weinstamm, Thayngen / oder /
Bairrada, 2017, Sidonio de Sousa, Bairrada
- 3 Saltimbocca vom Reh, cremige Bramata, Wirsing
Pinot Noir R, 2018, Weingut Baumann, Oberhallau / oder /
Tinto Cao, 2017, Quinta dos Roques, Dão
- 4 Pochierte Weisswein-Birne, Schokoladeneis,
Birmelcrème
Rimuss Rosato Dry, Rimuss & Strada Wein AG, Hallau / oder /
Late Harvest, 2018, Casa de Vila Nova, Vinho Verde

4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 98.- / CHF 128.-**

Reservation:
www.wirtschaft-frieden.ch
052 625 47 67



D'Chuchi

1 Tatar
Hirsch, Kürbis, Consommé
Pinot Gris, 2022, Baumann Weingut, Oberhallau / oder /
Maías Branco, 2022, Quinta dos Roques, Dão

2 Randen
Sauerrahm, Brombeere, Senfsamen
Chardonnay, 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / oder /
Encruzado, 2021, Quinta dos Roques, Dão

3 Reh
Rücken, Schulter, Sellerie, Dörrbirne
Cabernet Merlot, 2020, Weingut Lindenhof, Osterfingen / oder /
Oliveirinha Grande Reserva, 2019, Quinta da Oliveirinha, Douro

4 Vanilleglacé, Pastinake, Schokolade, Malz
/ oder /
Käse vom Wagen, Panforte, Zwiebel
Irma la Douce, 2022, Aagne Weingut, Hallau / oder /
Porto 10 Years Old Tawny, Quinta da Gávosa, Douro

4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 98.-/CHF 132.-**

Reservation:
www.dchuchi.ch
052 620 05 28



Gault-Milou



Bib Gourmand



MUNOT BLICK RESTAURANT



Munotblick

- 1 Rein pflanzlich: grillierter Lauch, Feld-Kaviar, Sauerkraut-Mayo, geräucherte Kartoffel-Consommé
Pinot Gris, 2022, Hedinger, Wilchingen / oder / Alvarinho, 2022, Casa de Vila Nova, Vinho Verde
- 2 Flambierte Schwarzwurzel, Quitten-Miso, Topinambur-Crème, Sauerteig-Brösel, Fichtenknospen
Blanc de Noir, 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / oder / Reserva Branco, 2019, Sidonio de Sousa, Bairrada
- 3 Duett vom heimischen Rehrücken und Rehpraline, Holunderjus, Botzi-Birne, Pastinake, Rosenkohl, Brezelterrine
Verführung Magnum, Trotte Löhningen / oder / LV Reserva, 2019, Lobo de Vasconcellos, Alentejo
- 4 Lebkuchenschnitte, Joghurt, Bratapfelsorbet, Zwetschgen-Kombucha
Fäger, 2022, HWG Weine, Wilchingen / oder / Portwein Late Bottle Vintage, 2018, Morgadio da Calcada, Douro / oder /
Vacherin Fribourgeois (Rohmilch), Spitzkohl-Salat, Brioche
Rubino, 2018, Trotte Löhningen / oder / Espumante Special Cuvée, 2018, Sidonio de Sousa, Bairrada

V
Unser Menu
ist auch
vegetarisch
erhältlich.

4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 105.- / CHF 135.-**

Reservation:
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
Rheinhaldenstrasse 8
8200 Schaffhausen
Montag bis Samstag geöffnet

6 Hohenklingen
Hohenklingenstrasse 1
8260 Stein am Rhein
Mittwoch bis Sonntag geöffnet

7 Rheinmühle
Junkerstraße 93
78266 Büsingen
Dienstag bis Sonntag geöffnet

8 Schupfen
Steinerstrasse 501
8253 Diessenhofen
Mittwoch bis Sonntag geöffnet

Villa Sommerlust

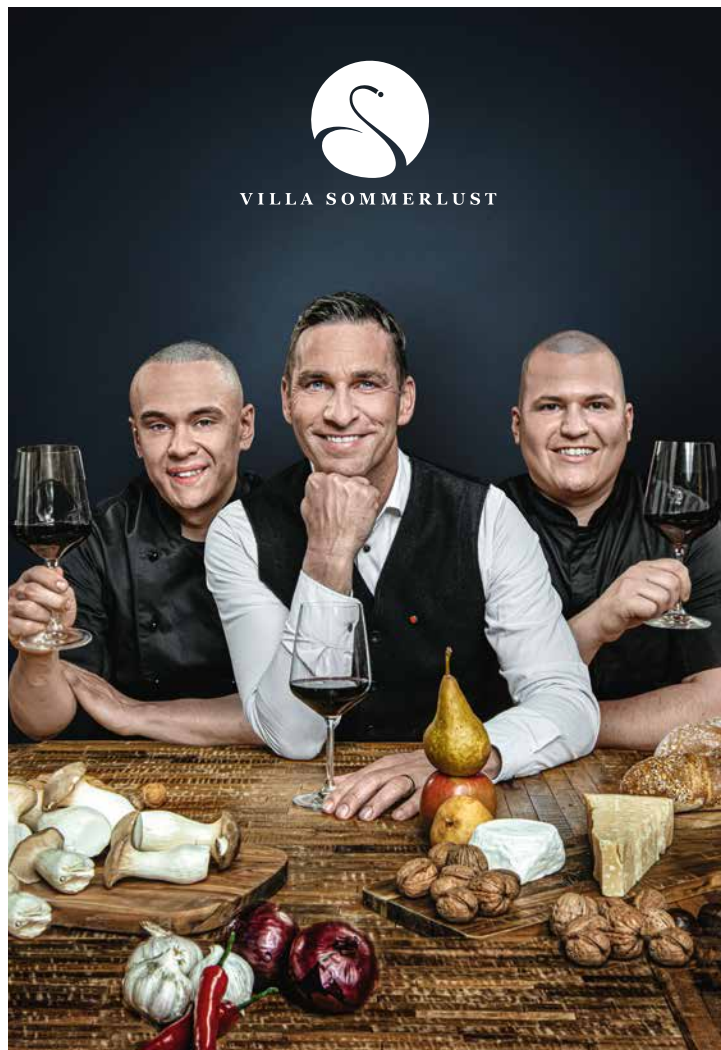
- 1 Herbstliches Küchendebut: fünf genussvolle Snacks «to share», Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot
Promesa, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen / oder /
Espumante Rosé Brut Nature, Sidonio De Sousa, Bairrada
- 2 Crémige Suppe vom Hokkaidokürbis, Sanddorn, Perlzwiebel, Vanille
Sauvignon Blanc, 2021, Wunderstaa Wein, Hallau / oder /
LV Reserva Branco, 2021, Lobo de Vasconcellos, Alentejo
/ oder /
Signature Brioche, Ribelmaishuhn, Schnittlauch, Nussbutter
Rheinhalde Pinot Noir, 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen / oder /
LV Tinto, 2019, Lobo de Vasconcellos, Alentejo
- 3 Butterzartes Hirschkalb von Luma, Maniok, Rosenkohl, Quarkspätzli, Jus
Magistral, 2019, Rimuss & Strada Wein AG, Hallau / oder /
Oliveirinha Grande Reserva, 2019, Quinta da Oliveirinha, Douro
- 4 Goldkugel, Époisses, Marroni, Quitte
Irma la Douce, 2022, Aagne Weingut, Hallau / oder /
Porto 10 Years Old White, Quinta da Gaivosa, Douro
/ oder /
Baba au Rhum, Preiselbeere, Tanne, Orange
Rubino, Trotte Löhningen / oder /
Portwein Late Bottle Vintage, 2017, Morgadio da Calçada, Douro

V
Unser Menü
ist auch
vegetarisch
erhältlich.

4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 98.- / CHF 135.-**

Reservation:

www.sommerlust.ch
052 533 55 33





Hohenklingen

- 1 Carpaccio vom gepickelten Butternusskürbis mit gebackenem Ziegenkäse, Feigenenf und kleinem Salatbouquet
Blanc De Noir, 2022, HWG Weine, Wilchingen / oder / Loureiro, 2022, Casa de Vila Nova, Vinho Verde
- 2 Leichte Marroncrèmesuppe mit Praline von der geräucherten Entenbrust
Chardonnay Stein, 2019, Weinstamm, Thayngen / oder / Branco Reserva, 2022, Carm, Douro
- 3 Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte auf Preiselbeer-Wildrahmsauce mit Apfel-Cranberry-Chutney, hausgemachten Spätzli und reichhaltigem Gemüsebouquet
Cuvee Noir, 2022, Weingut Schmid, Schlattingen / oder / Lapso, 2018, Sidonio de Sousa, Bairrada
- 4 Kaltes Feigen-Sabayon auf Haselnuss-Knusperboden mit Rumfrüchte-Kompott und karamellisierten Nüssen
Perl Schaumwein, Aagne Weingut, Hallau / oder / Porto 10 Years Old Tawny, Quinta da Gaivosa, Douro



4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 105.- / CHF 135.-**

Reservation:
www.burghohenklingen.com
052 741 21 37

Rheinmühle

- 1 Randencarpaccio mit geräucherter
Barbarie-Entenbrust und Ziegenkäse-Glacé
Blanc de Noir, 2022, Weingut Stoll, Osterfingen / oder /
Espumante Rosé Brut Nature, Sidonio de Sousa, Bairrada
- 2 Pilzconsommé mit Steinpilz-Flan und Thymianschaum
Suprise Weiss, 2019, Weinstamm, Thayngen / oder /
Encruzado, 2021, Quinta dos Roques, Dão
- 3 Zarter Hirschrücken im Kürbiskernmantel
mit Wirsing-Roulade, Preiselbeer-Topinambur-Püree
und Rosmarin-Kartoffeln
Merlot Rosso, 2019, Wunderstaa, Hallau / oder /
Lapso, 2018, Sidonio de Sousa, Bairrada
- 4 «Wald und Wiese»
Tanne, Baumkuchen, Pistazien, Holunderbeere
Dessertwein, Weingut Christen, Wilchingen / oder /
Porto 10 Years Old Tawny, Quinta da Gaiçosa, Douro



4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 99.-/CHF 129.-**

Reservation:
www.alte-rheinmuehle.ch
052 625 25 50



HOTEL RESTAURANT
ALTE RHEINMÜHLE





Gasthaus Schupfen
seit 1455



Schupfen

- 1 Handgeschnittenes Tatar vom heimischen Reh mit Nussöl und Eschalotten, Pfeffer-Mayonnaise, Buurebrot und Salat
Chardonnay Barrique, 2022, Weingut Schmid, Schlattingen / oder /
Bairrada, 2017, Sidonio de Sousa, Bairrada
- 2 Cannelloni, gefüllt mit Kürbis, Lauch und roten Zwiebeln, gebratenes Forellenfilet mit Kräuterschaum und Petersilienöl
Souvignier Gris, 2022, Weingut Stoll, Osterfingen / oder /
LV Reserva Branco, 2021, Lobo de Vasconcellos, Alentejo
- 3 Hirsch-Entrecôte unter Pistazien-Cranberrykruste mit kräftigem Portweinjus, dazu Rahmpolenta, Kürbis, Rosenkohl, Birne und Pilze
Pinot Noir Rötiberg Reserve, 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen / oder /
Oliveirinha Grande Reserva, 2019, Quinta da Oliveirinha, Douro
- 4 Gebackene Birne mit Jersey Blue, Baumnüssen, Thymian und Honig
/ oder /
In Rotwein geschmorte Birne mit Mohn-Glacé, Bitterschokolade und karamellisierten Haselnüssen
Dessertwein, 2022, Weingut Christen, Wilchingen / oder /
Portwein Late Bottle Vintage, 2018, Morgadio da Calçada, Douro

4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 102.- / CHF 135.-**

Reservation:
www.schupfen.ch
052 657 10 42



Tanner FeinWeinSein

Unser Partner für ausländische Weine.

**Jede Lage, jedes Weingut, jeden Keller, jede Winzerfamilie:
Wir kennen, was wir verkaufen.**

Hat Ihnen ein Wein besonders gemundet und möchten Sie diesen auch zuhause geniessen? Wir liefern alle Weine (ab 6 Flaschen) kostenlos zu Ihnen nach Hause. Einfach online oder per Telefon bestellen unter **feinweinsein.ch** oder **079 749 06 47**.



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
Familie Gysel**
Hallau
aagne.ch



Trotte
Löhningen
trotte.ch



GVS Weinkellerei
Schaffhausen
gvs-weine.ch



Weingut Christen
Wilchingen
christen-weine.ch



Weingut Stoll
Osterfingen
weingut-stoll.ch

W



Wunderstaa Wein
Hallau
wunderstaa.ch



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

H



HWG Weine
Wilchingen
hwg-weine.ch



Guter Wein



Schöne Dinge

Hedinger Weingut & Kellerei



BECKENBURG

DAS RESTAURANT

beckenburg.ch



WIRTSCHAFT ZUM FRIEDEN

wirtschaft-frieden.ch



dchuchi.ch

**MUNOT
BLICK**
RESTAURANT

munotblick.ch



VILLA SOMMERLUST

sommerlust.ch

burg 
hohenklingen
Top of Stein am Rhein

burghohenklingen.com



HOTEL RESTAURANT
ALTE RHEINMÜHLE

alte-rheinmuehle.ch



Gasthaus Schupfen
seit 1455

schupfen.ch