

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 Probiertstelle für erlesene Weine aus dem Blauburgunderland, und entdecken Sie die Weinviefalt!



Besuchen Sie
uns im Visitor
Centre an der
Vordergasse 73 in
Schaffhausen

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.



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 gekeltet 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!



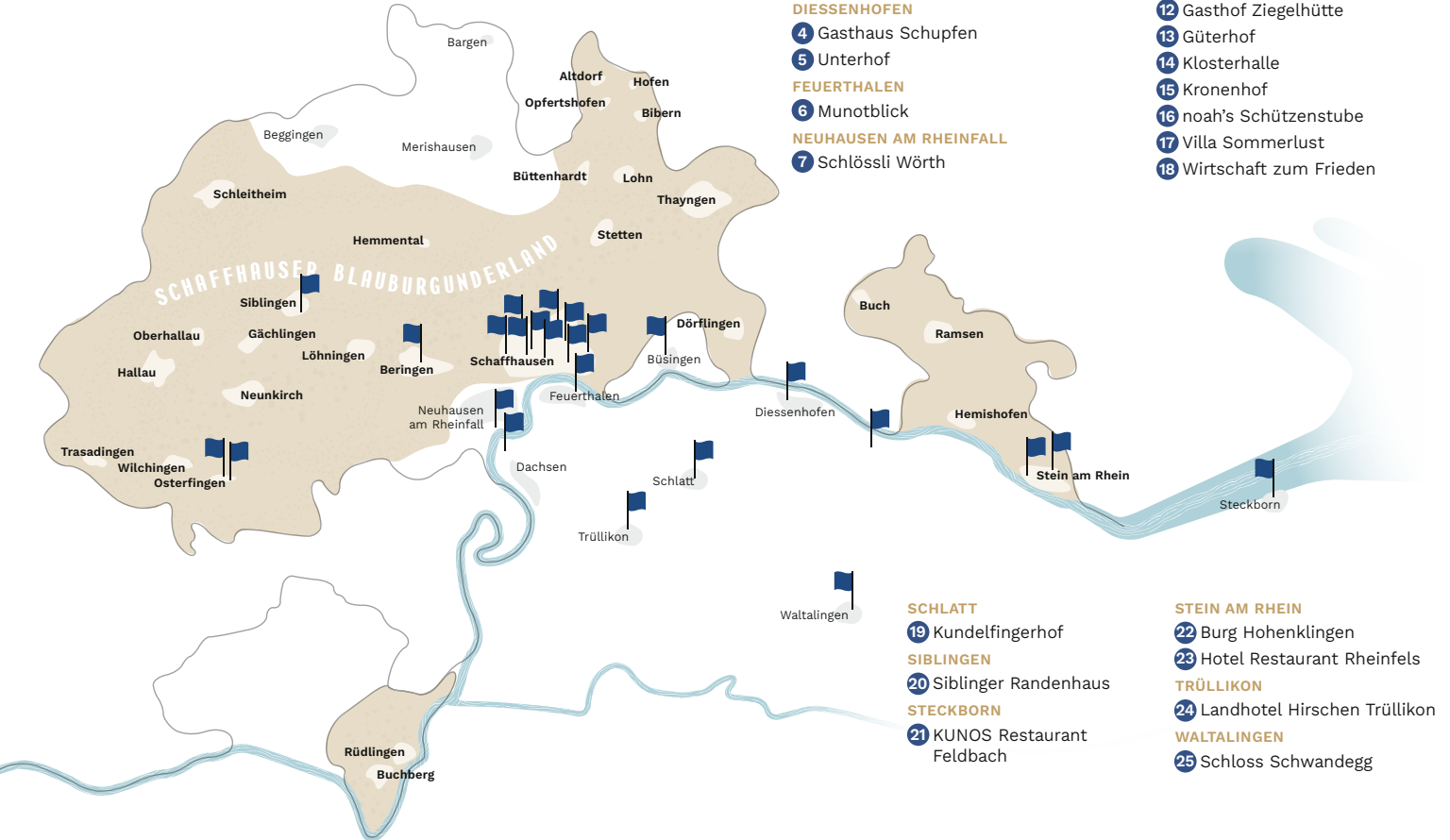
Beat Hedinger

Geschäftsführer Branchenverband
Schaffhauser Reben und Wein

Patronat

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

DIESENHOFEN

- 4 Gasthaus Schupfen
- 5 Unterhof

FEUERTHALEN

- 6 Munotblick

NEUHAUSEN AM RHEINFALL

- 7 Schössli 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

SCHLATT

- 19 Kundelfingerhof

SIBLINGEN

- 20 Siblinger Randenhaus

STECKBORN

- 21 KUNOS Restaurant Feldbach

STEIN AM RHEIN

- 22 Burg Hohenklingen
- 23 Hotel Restaurant Rheinfels

TRÜLLIKON

- 24 Landhotel Hirschen Trüllikon

WALTALINGEN

- 25 Schloss Schwandegg

5

Unterhof

Diessenhofen



Festival-Menü

4 Gänge: CHF 96 + CHF 30 Weinbegleitung
5 Gänge: CHF 109 + CHF 38 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Amuse-Bouche

Kalbstatar mit Wasabi und Sesam

- Augenblick Weiss Cuvée 2025 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Karotten-Ingwersuppe mit Pouletroulade

- Pinot Gris Schaffhausen Sélection 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Forellenfilet auf Spargelrisotto mit Kerbelschaum

- Chlosterwy Rosé Blauburgunder 2024 – WeinKeller.sh, Schaffhausen

Rindshuftsteak mit Kartoffel-Bergkäse-Gnocchi und Frühlingsgemüse

- Merlot 2020 – WeinSTAMM, Thayngen

Zitronenküchlein mit Joghurt und Basilikumsorbet

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

Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

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

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü
Do-So ab 17.30 Uhr

Kontakt & Reservation

Unterhof
Rheinstrasse 23, 8253 Diessenhofen
+41 52 646 38 83
info@unterhof.ch
www.unterhof.ch

Gastgeber

Tatjana und
Joel Bollinger



6

Munotblick

Feuerthalen



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 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

«lokal saisonal»

Spargelpraline, Pilzflan, Erbse, Spargel-Velouté, Eigelb-Kaviar
• Chardonnay 2022 – Trotte Löhningen

Grilliertes Rinds-Chuck-Flap-Filet (Luma)

Senfamenjus, 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 – aage weingut, Hallau

Erdbeer-Joghurt-Mousse

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



11 D'Chuchi

Schaffhausen



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, Schlorzifladen

- 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



12 Gasthof Ziegelhütte

Schaffhausen

Festival-Menü

4 Gänge: CHF 72 + CHF 28 Weinbegleitung

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Gruss aus der Küche – Gurken-Dill-Sorbet

mit weisser Schokolade überzogen

- Klettgau Weiss Herbst 2025 – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

Lauwarmer Reiatspargel-Salat

mit Blattspinat, Frühlingskarotten, Radieschen und Bergkäse-Splitter
an einer Zitronen-Vinaigrette

- Pinot Blanc 2024 – Weingut Bad Osterfingen

Crèmesuppe vom Hedinger Création

mit Bärlauch-Roggenbrot-Wüffel

- Riesling-Silvaner 2024 – Hübscher Wein, Thayngen oder
- Pinot Noir Auslese 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Rosa gegrillter Denver Cut

vom Schweizer Black-Angus-Rindsnack, serviert auf Rosa-Pfeffer-Jus,
dazu hausgemachte Schupfnudeln und Frühlingsgemüse

- Merlot 2022 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen oder
- Phönix Magnum Cuvée 2020 – Trotte Löhningen

Rhabarber-Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren und Kokos-Makronen-Crumble

- Keltergold Riesling-Silvaner 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein oder
- Più Bello Weinbrand – Hübscher Wein, Thayngen

Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

● ● ● ● ● ● ● ● Mittag
● ● ● ● ● ● ● ● Abend

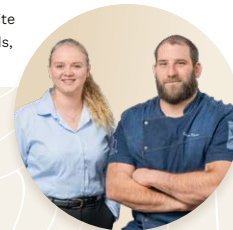
Öffnungszeiten siehe Website
Festival-Menü Mo–Fr abends,
Sa/So mittags und abends

Kontakt & Reservation

Gasthof Ziegelhütte
Längenbergstr. 2, 8200 Schaffhausen
+41 52 533 10 20
www.gasthofziegelhuette.ch

Gastgeber

Sarah Stoll,
Tobias Ehrat



Festival-Menü

4 Gänge: CHF 98 + CHF 32 Weinbegleitung

Vegetarische
Menüvariante auf
Vorbestellung verfügbar:



Snacks

Ein genussvoller Einstieg

Forelle geräuchert

Apfel, Gurke, Fenchel, Zitrone, Dill, Meerrettich

- Scheurebe 2025 – Bringolf Weinbau, Hallau

Rieslingsuppe 2.0

Ribelmais Perlhuhn, Traube

- Riesling-Silvaner 2024 – Weingut Christen, Wilchingen

Duett vom Kalb

Kalbsfilet und -schulter, Madeirajus, Morchel, Spargel, Karotte, Dijonsenf, Kartoffel

- Cuvée M 2023 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

Erdbeer-Mille-Feuilles

Vanillecrème, Holunderblüte, Zitronenverbene

- Muscaris Perlwein – Leibacher Wein, Stein am Rhein

Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So



Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü Mo–Fr abends,
Sa/So mittags und abends

Kontakt & Reservation

Kronenhof AG
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen
+41 52 635 75 75
info@kronenhof.ch
www.kronenhof.ch

Gastgeber

Philipp Thommen,
David Svarc,
Carlo Consonni



Festival-Menü

4 Gänge: CHF 103 + CHF 40 Weinbegleitung
5 Gänge: CHF 121 + CHF 50 Weinbegleitung

Vegetarische
Menüvariante
verfügbar:



Der Anfang

Erbsen, Parmesan, Rhabarber

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

Gebeitztes Rindsfilet

Rettich, rote Zwiebel, Wasabi, Brioche

- Pinot Gris 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

Knuspriger Raviolo

Weisser Spargel, Zitrone, gebräunte Butter

- Rosé Blauburgunder 2023 – Weingut Christen, Wilchingen

Picanha vom Kalb

Grüner Spargel, Morcheln, Kartoffeln

- Magnum II Merlot 2019 – Wunderstaa Wein, Hallau

Jersey Blue

Dörrfrüchte, Portwy von Neukomm

- Portwy – Weingut Neukomm, Hallau

Erdbeere und Shiso

Weisse Schokolade, Meringue

- Dessertwein 2024 – Weingut Bad Osterfingen

Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So



Öffnungszeiten
siehe Website

Kontakt & Reservation

noah's Schützenstube
Schützengraben 27, 8200 Schaffhausen
+41 52 625 42 49
essen@noahs-schuetzenstube.ch
www.noahs-schuetzenstube.ch

Gastgeber

Tom Strub und
das noah's-Team



Die Weinmacher

Die Top-Weinmacher des Schaffhauser Blauburgunderlandes wünschen genussvolle Momente am Gourmet-Festival.

HALLAU



Stefan Gysel
aagne weingut
aagne.ch

OBERHALLAU



Peter Baumann
Baumann Weingut
baumannweingut.ch

OSTERFINGEN



Michael Meyer
Weingut Bad Osterfingen
badosterfingen.ch

OSTERFINGEN



Matthias Nigg
Weingut Lindenhof
weingut-lindenhof.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

OSTERFINGEN



Christoph Stoll
Weingut Stoll
weingut-stoll.ch

OSTERFINGEN



Matthias Richli
Weinkellerei zum Hirschen
richli-hirschen.ch

THAVNGEN



Markus Stamm
WeinSTAMM
weinstamm.ch

HALLAU



Manuel Gianini
Weinbau Gianini
weinbau-gianini.ch

HALLAU



Bruno Gasser
Weingut Gasser
weingut-gasser.com

HALLAU



Timo Schöttli
Wunderstaa Wein
wunderstaa.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

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

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

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**