

SCHAFFHAUSER  
BLAU  
BURGUNDER  
LAND

SCHAFFHAUSERLAND

24. SCHAFFHAUSER

# GOURMET FESTIVAL

25. APRIL – 30. MAI 2026

WEIN MASSVOLL GENIESSEN



SWISS WINE  
SCHAFFHAUSEN

Schweiz. Natürlich.

**Vegetarische Menüvariante**

4 Gänge: CHF 79 + CHF 28 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 89 + CHF 32 Weinbegleitung

**Amuse-Bouche**

Kleiner Gruss aus der Küche

**Geschmorte Urkarotte**

Pumpernickel, Basilikum, Gin

- Tizian Barrique Orange Wine 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

**Bärlauchcrème**

Walnuss, Burrata, Radicchio

- Pinot Blanc Goldsiegel 2023 – GVS Weinkellerei, Schaffhausen

**Zitronenverbene-Sorbet**

Kleine Erfrischung zwischendurch

**Wachsweiches Ei**

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 Rheinflall

8447 Dachsen

+41 52 659 67 67

info@schlosslaufen.ch

www.schlosslaufen.ch/specials

**Gastgeber**

Thorben Petersen,

Leandro Nold



## Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 83 + CHF 32 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 99 + CHF 40 Weinbegleitung

## Sous-vide-gegarte Karotte

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

## Buchweizen-Bällchen

mit Joghurdip und Sugo, 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





## Vegetarische Menüvariante

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

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

## «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

## Bundkarotte & Knollensellerie

Gemüsejeus, Cannellini-Cassoulet, Kartoffel-Bärlauch-Ravioli

- Merlot 2022 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

## 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



## Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 99 + CHF 28 Weinbegleitung

### In Anis geschmortes Rüeblli

mit Frischkäse, Radieschen, Rettich und Senfsaat-Vinaigrette

- 6 Weiss Sauvignon Blanc 2024 – WeinSTAMM, Thayngen

### Kohlrabi-Carpaccio

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

- Augenblick Weiss Cuvée 2025 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

### Gebratener Kartoffel-Ravioli

mit Petersilienbutter, 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 Rheinflall – Schlössli Wörth  
 Rheinflallquai 30,  
 8212 Neuhausen am Rheinflall  
 +41 52 544 14 00  
 info@erlebnis-rheinflall.ch  
 www.erlebnis-rheinflall.ch

## Gastgeber

Kathrin Schenk,  
 Sven Vogelsanger,  
 Adrian Berisha



### Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 95 + CHF 36 Weinbegleitung (alkoholfrei CHF 32)

5 Gänge: CHF 109 + CHF 45 Weinbegleitung (alkoholfrei CHF 40)

### Amuse-Bouche

#### Kohlrabi

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

#### Gnocchi

Blauburgunder-Gemüsejus, Lauch, Erbse, Pilze

- 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



**Vegetarische Menüvariante**

4 Gänge: CHF 68 + CHF 28 Weinbegleitung

**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-Würfel

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

**Mit Reiatspargel und Mascarpone gefüllte Blätterteig-Kissen**

mit Sauce Hollandaise, garniert mit Gemüse-Bouquet

- 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

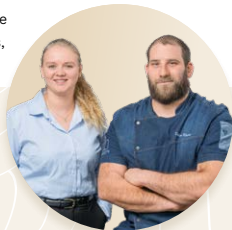
Öffnungszeiten siehe Website

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





## Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 99 + CHF 46 Weinbegleitung

### 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

### Sellerie Dengaku

Miso-Glasur, weisser Sesam, Cashews, Yuzu, Chili, asiatischer Quinoa

- 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



## Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 89 + CHF 32 Weinbegleitung

### Snacks

Ein genussvoller Einstieg

### Spitzpaprika und Linsen

Apfel, Gurke, Fenchel, Zitrone, Dill, Meerrettich

- Scheurebe 2025 – Bringolf Weinbau, Hallau

### Rieslingsuppe 2.0

Mais, Traube

- Riesling-Silvaner 2024 – Weingut Christen, Wilchingen

### Aubergine und Kichererbsen

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

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

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







### Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 105 + CHF 36 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 120 + CHF 45 Weinbegleitung

### Gebackener Ziegenkäse

Grüner Spargel, Rhabarber, Granola

- Rheinriesling – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

### Weisses Spargel-Chawanmushi

Eigelb, Miso, Estragon

- Chardonnay 2023 – Trotte Löhningen

### Ricotta-Bärlauch-Gnocchi

Morcheln, Erbsen, Belper Knolle

- 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



**Vegetarische Menüvariante**

4 Gänge: CHF 95 + CHF 28 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 105 + CHF 35 Weinbegleitung

**Amuse-Bouche**

Gruss aus der Küche

**Lauwarmer weisser Spargel**

geräucherte Hollandaise, Kresse, Sauerteigchip

- Pinot Gris 2023 – Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

**Gebratener Kräuterseitling**

Molke-Beurre-blanc, Petersilienwurzel, Rapskern-Kaviar, Sauerampfer

- Chardonnay J 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen

**Geschmorter Sellerie**

Veganer Valle Maggia 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 & 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



## Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 86 + CHF 28 Weinbegleitung

### Spargelsalat an Erdbeer-Dressing

Kohlrabi-Tatar und Frühlingszwiebel

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

### Spitzmorchelsuppe

mit Armagnac

- Chardonnay Classique 2023 – Baumann Weingut, Oberhallau

### Getrüffelte Arancini mit frischen Eierschwämmli

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



