

SCHAFFHAUSER
**BLAU
BURGUNDER
LAND**

2021
MIT 21 GASTRONOMEN

Gourmet-Festival

31. MAI BIS 3. JULI 2021.

ZUM 19. MAL IN DEN SPITZENRESTAURANTS
DER REGION SCHAFFHAUSEN.



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
SCHAFFHAUSEN

www.swisswine.ch

Wein massvoll gemessen

Schweiz. Natürlich.



SchaffhauserLand



*Bitte einscannen,
an Umfrage
teilnehmen und
eine von sechs
Wertkarten mit
einem Guthaben
von CHF 60.-
gewinnen.*



LIEBE FREUNDE DER KULINARIK UND DES WEINS

Zugegeben: Genussmenschen und Gastronomen haben schon bessere Zeiten erlebt. Doch wir wollen nicht noch mehr Wasser in das Corona-Tal hineingiesen, sondern uns über das Gourmet-Festival 2021 freuen.

21 Restaurants freuen sich, Sie von Montag, 31. Mai bis Samstag, 3. Juli 2021 mit einem Gourmet-Menu und den passenden Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland zu verwöhnen. Nutzen Sie jetzt die Gelegenheit, wieder in die Normalität einzutreten, reservieren Sie rasch bei unseren Gourmet-Gastronomen und helfen Sie mit, der Gastronomie- und Weinwirtschaft wieder Schwung zu verleihen.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Stunden beim 19. Schaffhauser Gourmet-Festival.

Ihr Beat Hedinger

Direktor Schaffhauserland Tourismus
Geschäftsführer Branchenverband «Schaffhauser Wein»

Patronat



Schaffhauser
Kantonalbank

GEMEINDEHAUS



8222 Beringen
Oberdorf 12
Familie Albin von Euw
Tel. 052 685 10 91
Fax 052 685 19 72
info@gemeindehaus-beringen.ch
www.gemeindehaus-beringen.ch

Öffnungszeiten:
Di bis Do 8.30–14 Uhr, 17–23 Uhr
Fr 8.30–14 Uhr, 17.30–23.30 Uhr
Sa 9–23.30 Uhr

Das denkmalgeschützte Restaurant Gemeindehaus im Herzen von Beringen bietet Genusskultur und die Liebe zum Wein. Die über 100-jährige Tradition verpflichtet uns, dem Gast einen unbeschwertten und genussvollen Aufenthalt zu bieten. Nebst 241 Sorten Wein und 343 auserlesenen Spirituosen bieten wir in unserer Smokers Lounge auch 42 Zigarrenspezialitäten an. Die Räumlichkeiten sind klimatisiert.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Heissgeräuchertes Tatar vom Zander

mit jungem Spinat und Salz-Zitronen-Paste

Pinot Blanc Chardonnay 2019, Aagne Familie Gysel, Hallau

Bärlauchcremesuppe

mit Rahm-Joghurt

und Glarner Alpenkräuter-Speck

Sauvignon Blanc 2019 (Nummer 6), WeinStamm, Thayngen

Empanadas mit Wildente und Pastinaken,

dazu fermentierte Bohnen-Sauce

Pinot Noir Nobile 2018, Trotte Löhningen

Kalbssteak gefüllt mit Fribourger Vacherin und Bündnerfleisch,

junges Gemüse, Spätzli und Morchel-Mascarpone-Sauce

Cabernet Malbec 2018, Weingut Stoll, Osterfingen

Bretzeli-Nougat-Sandwich

mit Rhabarberkompott und Ginglance

Dessertwii, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen, ODER

Auswahl an Schweizer Rohmilchkäse

Schaffhauser Edel Pinot Noir/Cabernet Dorsa, Regli Weine, Hallau

Menu inkl. Wein: CHF 98.–, Menu ohne Wein: CHF 78.–

HOTEL ALTE RHEINMÜHLE



8238 Büssingen
Junkerstrasse 93
Geschäftsführer: Markus Hempel
Gastgeber: Mathias Mittmannsgruber
Küchenchef: Lars Hettich
Tel. +41 52 625 25 50
Fax +49 77 34 931 99-40
hotel@alte-rheinmuehle.ch
www.alte-rheinmuehle.ch

Täglich geöffnet



Das Restaurant grenzt direkt an den noch jungen und glasklaren Rhein. Sie können springende Rheinäschen beobachten, vorbeiziehenden Schwänen zusehen und dabei ein stilvolles Menu zusammen mit Weinen aus dem Blauburgunderland geniessen. Die Weinkarte des Gourmet-Festivals umfasst dreissig Weine und 16 Rebsorten der führenden regionalen Winzer.

Informieren Sie sich bitte unter www.alte-rheinmuehle.ch über das aktuelle Covid-Sicherheitskonzept

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Variation von der Avocado mit Saibling vom Kundelfingerhof und eingelegten Radieschen

Stadt Schaffhauser Heerenberg Chardonnay 2019, Weinkeller.sh, Schaffhausen

Melonen-Tomaten-Kaltschale mit gebackenem Feta

Sauvignon Blanc (Magnum) 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Confiertes Zander an brauner Butter

mit Erbsen und Pommes Maxime

Rosé Pinot Noir Sélection 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Kalbshaxe)

an Gremolata mit zweierlei Kabis und Rahm-Polenta

Alte Rebe 2019, Rimuss & Strada Wein, Hallau

«Wald und Wiese», Waldmeister, Tanne, Rhabarber,

Himbeeren und Erde

Eclat, WeinStamm, Thayngen

Menu inkl. Wein: 5-Gang: CHF 119.–, 4-Gang: CHF 113.–, 3-Gang: CHF 103.–

Menu ohne Wein: 5-Gang: CHF 89.–, 4-Gang: CHF 82.–, 3-Gang: CHF 78.–

SCHLOSS LAUFEN AM RHEINFALL



8447 Dachsen
Tel. 052 659 67 67
info@schlosslaufen.ch
www.schlosslaufen.ch
Schlossherr: Bruno Greuter
Leiter Restaurant: Daniel Denner
Küchenchef: Robert Wiedemann

Täglich geöffnet von 11.30 – 23.30 Uhr
Durchgehend warme Küche
bis 22.00 Uhr

Auf Schloss Laufen, hoch über dem tosenden Rheinfall, ist der Bleulersaal die richtige Adresse für ein unvergessliches Abendessen im stilvollen Ambiente. Es erwartet Sie eine gehobene Gastronomie mit internationalem Touch und einer kreativen Mischung aus regionalen, saisonalen Produkten. Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl aus unserem schlosseigenen Weinkeller.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Gebratene Kalbsmilken und Rindermark

auf Focaccia mit Jus und Parmesan überbacken

Rosé, Pinot Noir 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Fischconsommé mit Safran, Kokos-Sauerrahm und Forellenkaviar

Pinot Gris 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Apfelsorbet

Vin Mousseux Blanc, brut, Weinkeller.sh, Schaffhausen

Schweizer Rindsfilet auf Kohlrabi-Erbsen-Ragout

mit gebratenen Shiitake und Fregola Sarda

Magistral, Pinot Noir 2018, Rimuss & Strada Wein, Hallau

Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarpone

und weissem Schokoladensand

Midas 2013, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, ODER

Käseteller mit fünf Käsesorten von Chäs-Marili, Chutneys, Früchtbrot

Pinot Noir 2018, Weingut Florin, Stein am Rhein

Menu inkl. Wein: CHF 105.–, Menu ohne Wein: CHF 80.–

GASTHAUS SCHUPFEN



8253 Diessenhofen
Steinerstrasse
Tel. 052 657 10 42
info@schupfen.ch
www.schupfen.ch
Restaurantleiter: Mirko Möser
Küchenleitung: Christian Türke
und Dominik Kradolfer
Gastgeber: Philipp Diener

Geschlossen: Montag und Dienstag

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.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Ceviche vom Swiss Alpine Lachs mit Frühlingszwiebel,

getrockneten Tomaten und Urdinkemulsion

Rheinriesling 2020, Weingut Florin, Stein am Rhein

Ochenschwanzessenz mit einer Knochenmarkpraline

Sauvignon Blanc 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau, ODER

RhyPasso 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Rosa gebratenes Rückensteak und geschmortes Bäggi vom Schrofenhof-Kalb

mit Rotweinjus, dazu Pommes Williams,

gebackene Karotten und Artischockenpüree

Hedinger Edition 2015, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Schokoladen-Erdbeer-Schnitte

mit Basilikumglace und karamellisierten Nüssen

Sinfonia d'Oro 2018 oder Rubino 2016, Trotte Löhningen

Menu inkl. Wein: CHF 99.–, Menu ohne Wein: CHF 79.–

UNTERHOF



8253 Diessenhofen
Tel. 052 646 38 83
info@unterhof.ch
www.unterhof.ch
Joel-Etienne Bollinger
Tatjana Moser

Donnerstag bis Sonntag
17.30 bis 23 Uhr

Das Burgrestaurant Unterhof 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 Gourmeterlebnis auf der Terrasse im ersten Stock. Wir freuen uns schon jetzt auf Sie am wohl schönsten Platz am Rhein.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Amuse-Bouche

Zweierlei vom Lamm mit Frischkäse und Himbeeressig
Diessenhofer Bürgerwy 2019, Weinkeller.sh, Schaffhausen

Offener Raviolo mit Spinat und Eigelbpraline
Pinot Gris 2019, Weingut Florin, Stein am Rhein

Zanderfilet auf Champagnerisotto mit Erbsen
Rheinriesling 2019, Aagne Familie Gysel, Hallau

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kartoffelnocken und Blumenkohl
Pinot Noir ann mee 2016, Baumann Weingut, Oberhallau

Sinfonie von Erdbeeren und weisser Schokolade, begleitet von Vanille
Dessertwii 2019, Rötberg-Kellerei, Wilchingen

Friandise

4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 96.–, ohne Wein: CHF 82.–

5-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 108.–, ohne Wein: CHF 89.–

MUNOTBLICK



8245 Feuerthalen
Zürcherstrasse 7
Tel. 052 503 81 40
info@munotblick.ch
www.munotblick.ch
Daniel Riedener
Sara Zancanaro

Geschlossen:
Sonntag und Montag

Auf der anderen Seite des Rheins bei Schaffhausen bieten wir Genuss für Augen 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.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Heiss geräucherter Blumenkohl, Tahin, Dukkah-Brösel, Granatapfel
Räuschling 2018, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen

Dim Sum «hoch 2», Shitake, Reh-Maibock, eingelegter Rettich und Chinakohl-Kimchi, Dip
Pinot Gris 2019, Baumann Weingut, Oberhallau

«Gegrilltes Rinds-Teres-Major» (Luma Neuhausen), Zwiebeljus, Adschika, Kartoffel-Sellerie-Krokette, Senfkörner
Pinot Noir 2017 (aus Doppel-Magnum) Rötberg-Kellerei, Wilchingen, ODER

Geflammtes Lachsforellenfilet (Quellpark Kundelfingerhof), Dashi-Vinaigrette, schwarzer Kaviar, Spargeltaboulé, Schnittlauchöl
Schiller 2020, Weingut Florin, Stein am Rhein

«Millefeuilles», Erdbeeren, Baiser, Butterscotch, (verbrannte) Schokolade, Holunderblüten-Gelato, Frucht-Chips
Tro secco Schaumwein, Trotte Löhningen, ODER

Käse, Rohmilch-Gruyère (30 Monate), Birne, Gewürz-Nüsse
Rubino, Trotte Löhningen

Menu inkl. Wein: CHF 115.–, Menu ohne Wein: CHF 95.–

GEMEINDEHAUS



8232 Merishausen
Hauptstrasse 78
Tel. 052 653 11 31
restaurant@gmeindhuus.ch
www.gmeindhuus.ch
Urs Hallauer

Montag bis Samstag:
8.45 bis 23.30 Uhr
Sonntag: 10 bis 21 Uhr

Das Gemeindehaus-Team verabschiedet sich bei Ihnen mit einem «Best-of Menu», zusammengestellt aus Gängen aus den letzten 7 Jahren unserer Teilnahme am Gourmet-Festival. Nach 15 Jahren in Merishausen werden wir ab Januar 2022 unsere kreativ-bürgerliche Küche an einer neuen Wirkungsstätte weiterführen. Dies natürlich weiterhin mit frischen und regionalen Produkten aus dem Merishausertal und der Region Schaffhausen. Begleitet durch die Vielfalt Schaffhauser Weine.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Amuse-Bouche «Der Bäcker im Koch»

Plaisir weiss 2018, WeinStamm, Thayngen

Frittierte Risottokugel pikant gefüllt,
auf mariniertem Sommersalat mit Erdbeeren

Sauvignon Blanc 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Chardonnay-Weinschaumsuppe mit Merishauser Wildschweinschinken-Chips
Chardonnay 2018, Weinbaugenossenschaft Löhningen

Cordon bleu vom Rinds-Entrecôte (CH) in Haus-Brotpanade gebraten,
gefüllt mit Tomaten-Concassé und Basilikum-Kräuterfrischkäse,
hausgemachte Eier-Spätzli und Pfannengemüse

Edition 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, ODER

Zweigelt 2019, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Holunder-Vanille-Parfait mit Rhabarber-Rosmarin-Kompott
Dessertwein Federweisser ODER Lie vieux Grappatyp,

Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Menu inkl. Wein: CHF 94.50, Menu ohne Wein: CHF 68.50

Vegetarisches Menu bitte bei Reservation anmelden

RHEINGOLD



8212 Neuhausen
Rheingoldstrasse 51
Tel. 052 672 19 90
burgerst@bluewin.ch
www.rheingold-nh.ch
Evelyne und Stefan Burger

Geschlossen:
Sonntag, Montag und Samstagmittag,
Samstag ab 18 Uhr geöffnet

«Ehrlich, natürlich, herzlich» heisst unsere Philosophie. So kochen wir mit Leib und Seele saisonal, regional und international. Wir bieten unseren Gästen bewährte Gerichte, die wir mit neuen Ideen kombinieren. Mit erlesenen Weinen runden wir unser Angebot ab. In unserem heimeligen Restaurant – oder wenn es die Sonne gestattet im liebevoll gepflegten Naturgarten – können Sie sich entspannen und sich von uns mit aufmerksamem Service umsorgen lassen.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Amuse-Bouche

Carpaccio vom Semmel-Knödel

Mit gehobelter Belper Knolle, Lachsschinkli und Spargelsalat
Federweisser 2019, Baumann Weingut, Oberhallau

Gebratenes Zanderfilet an Safranschaum

Pochierte Zucchiniblüte mit Ricotta-Fisch-Füllung
Linden-Weiss 2018, Weingut Lindenhof, Osterfingen

Roastbeef an Rotweibutter mit Kräutern und Kampot-Pfeffer

Soufflée-Kartoffeln und Frühlingsgemüse
Heerenberger Cuvée 2015, Weinkeller.sh, Schaffhausen

Stilton mit Evelynes Birnenbrot

Portos, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, ODER

Blanc-manger mit Erdbeeren

Midas, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Menu inkl. Wein: CHF 112.–, Menu ohne Wein: CHF 86.–

Jeder Gang ist auch einzeln erhältlich

SCHLÖSSLI WÖRTH



8212 Neuhausen am Rheinfall
Tel. 052 672 18 21
genuss@rheinfall-gastronomie.ch
www.rheinfall-gastronomie.ch
Renato Pedroncelli

Mittwoch bis Samstag: 11.30 bis 23 Uhr
Sonntag: 11.30 – 20 Uhr

Das Menu wird nur tischweise
serviert. Am Sa und So auch
am Mittag.

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.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac und Crevetten
Hedinger Chardonnay 2016/18, Hedinger Weingut und Kellerei, Wilchingen, ODER Sauvignon 2017, WeinStamm, Thayngen

Gebratenes Zanderfilet auf Weinkraut, an Pommerysensauce
Pinot Gris Reserve 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen ODER Sauvignon Blanc 2018, Rimuss & Strada Weine, Hallau

Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat und Kräuterbutter, mit Panko paniert auf Safranrisotto
Strada Magistral Pinot noir Schaffhausen 2018, Rimuss & Strada Weine, Hallau, ODER Rhypasso 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu
Midas, GVS Weinkellerei, Schaffhausen ODER bliss Perlwein 2018, WeinStamm, Thayngen

Menu inkl. Wein: CHF 120.–, ohne Wein: CHF 85.–

GMAANDHUUS8213



8213 Neunkirch
Vordergasse 26
Tel. 052 681 59 59
info@gmaandhuus8213.ch
www.gmaandhuus8213.ch
Küchenchef: Ivo Lobeek
Gastgeber: Marco Rüedi

Geschlossen: Montag

Das Gmaandhuus8213-Team verwöhnt Sie gerne mit einem kreativen Menu. Erliesene Weine aus dem Schaffhauser Blauburgunderland machen diesen Genuss zu einem exklusiven Erlebnis. Geniessen Sie eine unbeschwernte Zeit und besuchen Sie uns am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Wir sind bequem mit der S-Bahn erreichbar, es stehen aber auch genügend Parkplätze zur Verfügung.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Amuse-Bouche, kleiner Gruss aus der Küche
Eleganza 2020, Trotte Löhningen, Löhningen

Nordseekrabben, Safranmayonnaise, weisse Spargeln
Pinot Gris 2019, Baumann Weingut, Oberhallau

Klare Ochsenchwanzsuppe, Gemüse-Brunoise, Sherry-Rahm
Pinot Noir Rötiberg 2017, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Mango-Passionsfrucht-Sorbet
Vin Mousseux, Wunderstaa Wein, Hallau

Ossobuco, geschmorte Kalbshaxe, Kartoffelgratin mit Trüffel, Gemüsegar nitur
Cabernet Merlot 2017, Aagne Familie Gysel, Hallau

Kosmilch-Panna-Cotta-Würfel mit frischen Früchten oder
eine Auswahl von unserem Käsewagen
Prélude, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

5-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 95.– inkl. Apérowein, ohne Wein: CHF 75.–
4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 85.– inkl. Apérowein, ohne Wein: CHF 68.–

BERGTROTTE



8218 Osterfingen
Tel. 052 681 11 68
info@bergtrotte.ch
www.bergtrotte.ch
Gastgeberin: Susanne Zellweger
Küchenchef: Philipp Weber

Geschlossen:
Montag und Dienstag

Die Bergtrotte Osterfingen steht im Rebberg oberhalb der Weinbaugemeinde Osterfingen. Sie ist bequem erreichbar mit dem Auto (40 Gratis-Parkplätze) oder mit Bahn/Bus. Ein idealer Ort für genussvolles Einkehren, eine Feier, eine Hochzeit, ein Firmenfest oder eine Tagung. Das Bergtrotte-Team freut sich, Sie mit regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Zur Begrüssung

Strada Millésime Extra 2019, Rimuss & Strada Wein, Hallau

Kartoffel-Sauerampfer-Suppe

mit Ebly-Einlage
Pinot Gris 2019, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Hausgemachte Spargel-Quiche

mit Frühlingssalat und Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
Element 5 weiss 2017, Aagne Familie Gysel, Hallau; Rötiberg-Kellerei, Wilchingen; Weingut Lindenhof, Osterfingen; WeinStamm, Thayngen

Kalbssteak-Medaillon im Petersilienmantel, hausgeräuchertes Lammhüftli mit Pinot Noir,

Bio-Dinkel-Risotto und Frühlingsgemüse
*Cuvée M 2019, HWG Weine, Wilchingen, ODER
Pinot Noir Barrique 2018, Weingut Stoll, Osterfingen*

Erdbeer-Tarte-Tatin

mit Sauerrahm-Wildpfeffer-Glace
Bliss AOC 2018, WeinStamm, Thayngen

Menu inkl. Wein: CHF 98.–, Menu ohne Wein: CHF 78.–

ANNEGRETH'S SCHÜTZENSTUBE



8200 Schaffhausen
Schützengraben 27
Tel. 052 625 42 49
www.schuetzenstube.ch
Annegreth Eggenberg und
Anita Schwegler



Montag bis Freitag geöffnet

Vegetarisches Festival-Menu siehe:
www.schuetzenstube.ch

Die Schützenstube – von einigen liebevoll «Schützenstübli» genannt – ist ein kleines Schmuckstück. Das Kleinod aus dem Mittelalter steht am Rande der Altstadt und doch mittendrin. Annegreth kocht hier seit 18 Jahren frisch, lustvoll und mit viel Freude. Regionale und saisonale Produkte stehen im Vordergrund. Eine wunderbare kulinarische Frühjahrsreise erwartet Sie im Schützenstübli.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Amuse-Bouche

Thymianhüppe mit Morchelfüllung, Spinat-Weinschaumsuppe mit Blüten
Pinot Blanc «Gässli» 2019, Weingut Bad Osterfingen, Osterfingen

Forelle mit Haselnusskruste auf Verbenapfeffer-Aioli, Linsenvinaigrette
Riesling-Silvaner Auslese 2019, Weingut Florin, Stein am Rhein

Intermezzo

Kalb: Schinken, Vogel und Leber an Föhrensausen, Rösti und Schmorgemüse
*ZWAA 2017, Weingut Baumann, Oberhallau/
Weingut Bad Osterfingen, Osterfingen*

Quarkchöpfli, Himbeersauce, Praline-Kuchen, Mandelkrokant
*Mulsum: eine Weinzubereitung aus Müller-Thurgau 2018,
WeinStamm, Thayngen, und Kramer Honig, Oberhallau*

Amuse-Tschüss:

Äs Muu vou Chäs
3-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 85.–, ohne Wein: CHF 63.–
4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 95.–, ohne Wein: CHF 75.–

BECKENBURG



8200 Schaffhausen
Neustadt 1
Tel. 052 620 12 12
info@beckenburg.ch
www.beckenburg.ch
Gastgeber: Claudio Natale
Küchenchef: Marco Mathys



Geschlossen: Sonntag und Montag

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.»

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Amuse-Bouche: Gedämpftes Edelpilz-Bun mit karamellisierten Schalotten
Sauvignon blanc 2019, Aagne Familie Gysel, Hallau

Rauchforellenmousse vom Kundelfingerhof, Tomaten-Panna-Cotta,
Basilikumespuma und Kräuterzupsalat an Balsamicodressing
Quantum Cuvée blanc 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Pastinaken-Apfel-Trilogie: Cremesuppe, geräuchertes Pastinakenpüree
und eine Apfel-Ingwer-Wurst des Wurstmachers aus Schaffhausen
Pinot Noir Barrique AOC 2017, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Duett vom irischen Rind und einheimischen Kalb, Rindsfilet im
Kräutermantel am Stück gebraten und Kalbskopfbäckchenpraline,
Brombeerjus, Kartoffelrisotto und zweierlei Spargeln
Pinot Noir Reserve 2017, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Erdbeer-Holunder-Symphonie, Erdbeerparfait, Holunder-Limetten-Sorbet,
Erdbeer-Holunder-Macarons, Schoggicrumble, magische Eischneewolke
Millésimé Extra Dry Mousseux Suisse AOC, Rimuss & Strada Wein, Hallau
4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 115.–, ohne Wein: CHF 95.–
5-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 125.–, ohne Wein: CHF 105.–

D'CHUCHI



8200 Schaffhausen
Brunnengasse 3/5
Tel. 052 620 05 28
essen@dchuchi.ch
www.dchuchi.ch
Jan Schmidlin und Andrea Zürcher



Geschlossen: Sonntag und Montag

«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.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Snacks

Brot, Buttermilch

Zucchetti, Hollandaise, Pilz, Majoran
Müller-Thurgau 2019, Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

Swiss Lachs, Joghurt, Radieschen, Tannenöl
Federweisser 2019, Baumann Weingut, Oberhallau

LUMA Pork, Karotte, Spinat, Kartoffel
Blauer Zweigelt 2018, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen

Joghurtglace, Beeren, weisse Schokolade, Sauerampfer ODER
Käse vom Wagen, Panforte, Zwiebel, Chutney
Irma La Douce 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Friandise

Menu inkl. Wein: CHF 115.–, Menu ohne Wein: CHF 90.–

GÜTERHOF



8200 Schaffhausen, Freier Platz 10
Tel. 052 630 40 40
info@gueterhof.ch
www.gueterhof.ch
Geschäftsführerin:
Petra Yürekli-Hangartner
Küchenchef: Andy Saupe
Sushi-Master: Ken Tappolet

Mo bis Sa: 11.30 bis 23 Uhr
So: 10 bis 21 Uhr
Durchgehend warme Küche

Im ehemaligen Lagerhaus an exzellenter Uferlage wird mit Restaurant, Sushi-Bar, Lounge & Bar, Terrasse und einem Bankettsaal Gastlichkeit rund um die Uhr geboten. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit Grillspezialitäten, Klassikern und Sushi-Köstlichkeiten. Wir freuen uns, Sie während des Gourmet-Festivals im Güterhof am Rheinufer begrüßen zu dürfen.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Frühlingsuppe

Erbse, Miso, Sesam, Minze, Mango, Avocado, Amaebi
Rheinriesling 2018, Weingut Florin, Stein am Rhein

Thunfisch

Dampfbrot, Ume, Rettich, Shiso, Wasabi, Tobiko,
gerösteter Schwarztee, Gurke
Pinot Blanc 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Entrecôte vom Wagyu-Rind (Neuseeland)

Löhninger Szechuan-Pfeffer, schwarzer Knoblauch,
Blumenkohl, Alge, Bonito, Reis
Nr. 9 Pinot Noir Estate Reserve 2015, WeinStamm, Thayngen

Japanische Note

Meringues, Waldmeister, Schokolade, Adzuki-Bohne, Yuzu Matcha, Erdbeere
Dulcedo 2018, Wunderstaa Wein, Hallau

Menu inkl. Wein: CHF 105.–, ohne Wein: CHF 85.–

Täglich ab 18 Uhr. Vorbestellung bitte bis am Vorabend um 18 Uhr.

VILLA SOMMERLUST



8200 Schaffhausen
Rheinholdenstrasse 8
Tel. 052 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch
Gastgeber: Lorenz Messori

Öffnungszeiten: siehe Website
Wir bieten auch ein
veganes/vegetarisches Menü an.



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.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Snack

Purple-Curry-Tapiokachip
Forellenmousse, Frischkäse, Pumpernickel
Promesa 2019, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Sashimi vom Tuna

Stamm 3 2018, WeinStamm, Thayngen

Zweierlei Spargel, Portwein, Schnittlauch, Rohschinken

Pinot Noir Rosé 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Luma Beef Steak vom Holzkohlegrill, Asia-Jus, Pak Choi, Süsskartoffeln

Merlot 2019, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Käsevariation, Feigen-Nussbrot, Feigensenf, ODER

Schokoladenmousse, Erdbeer-Mandel, Tonkabohnen, Meringues

Pinot Noir Likörwein 2019, Weingut Florin, Stein am Rhein

Friandise

4-Gang-Menu mit Wein: CHF 118.–, ohne Wein: CHF 98.–

5-Gang-Menu mit Wein: CHF 128.–, ohne Wein: CHF 108.–

WIRTSCHAFT ZUM FRIEDEN



8200 Schaffhausen
Herrenacker 11
Tel. 052 625 47 67
Heidi und Fabrice Bischoff
info@wirtschaft-frieden.ch
www.wirtschaft-frieden.ch



Geschlossen:
Sonntag und Montag

Seit 2007 überzeugt Fabrice Bischoff aus der Waadt hier in Schaffhausen mit seinen kreativen Ideen und Tellern, die einem Gemälde gleichen. Zusammen mit seiner Frau Heidi hat er den Frieden wieder zu einer der Top-Adressen gemacht. In den schönen alten Räumen lässt es sich stilvoll tafeln und dazu eine Flasche guten Schaffhauser Wein geniessen.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Gruss aus der Küche

Stracciatella di Buffalo, Basilikum-Pesto, Tomaten-Sorbet
Müller-Thurgau 2019, Wunderstaa Wein, Hallau

Hausgemachte Gnocchi, Meeresfrüchte
Chardonnay erste Wahl 2019, Weingut Florin, Stein am Rhein

Hasenschenkel gefüllt mit Pilzen,
Senfsauce nach Grossmutter Art, Hallauer Emmerotto
*Pinot Noir Auslese 2018, Weingut Baumann, Oberhallau, ODER
Symphonie rouge 2018, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen*

Ricotta-Mousse, Erdbeeren-Kompott, Crumble
Grand Vin Mousseux Rosé, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen
4-Gang-Menu mit Wein: CHF 115.–, ohne Wein: CHF 95.–

RANDENHAUS



8225 Siblingen
Tel. 052 685 27 37
Fax 052 685 28 69
info@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch
Sandra und Claude Tappolet



Geschlossen:
Montag und Dienstag

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?

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Hausgebeizter Swiss Lachs mit Randen und Gin,
Pumpernickel, Rucola, Rettich
Sauvignon Blanc 2019, Trotte Löhningen

Klare Pilzsuppe mit Pilzpüree und geschmortem Kräuterseitling
Cuvée Weiss 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Zweierlei vom Klettgauer Schwein (Filet und Bäggli),
Schaffhauser Frühkartoffeln und Spargelgemüse
*Pinot Noir Spätlese 2019, Aagne Familie Gysel, Hallau, ODER
Merlot 2019, HWG Weine, Wilchingen*

Erdbeerkompott kombiniert mit Dessertjoghurt (Demeter)
vom Randenhof, Schokolade, Krokant und Rhabarber
*Dessertwein, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, ODER
Eclat, WeinStamm, Thayngen*

Menu inkl. Wein: CHF 98.–, Menu ohne Wein: CHF 75.–
Wir bieten auch ein veganes Menu an.

BURG HOHENKLINGEN



8260 Stein am Rhein
Hohenklingenstrasse 1
Tel. 052 741 21 37
info@burghohenklingen.com
www.burghohenklingen.com
Pia Bach-Rasmussen/Roman Bach
Küchenchef: Beni Dähler



Ruhetage:
1. Mai bis 30. Sept.: Mo
1. Okt. bis 30. April: Mo/Di
Ganzes Jahr: Sonntag ab 18 Uhr

An wunderschöner Lage hoch über dem Städtchen Stein am Rhein befindet sich die aus dem Mittelalter stammende, komplett sanierte 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.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Rauchforellenmousse auf Meerrettich-Apfel-Gelée

mit Kräutersalat und Schwarzbrot

Schiller Hohestäl 2020, Weingut Florin, Stein am Rhein

Consommé double mit Morchel-Bärlauch-Knödel

Pinot Blanc 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Hausgemachtes Holunderblüten-Minze-Sorbet mit einem Schuss Riesling-Silvaner-Schaumwein (Weingut Florin, Stein am Rhein)

Zweierlei vom Thurgauer Weidekalb, rosa Kalbssteak und lackierte Kalbsbrust, Süsskartoffel-Pommes frites und ein saisonales Gemüsebouquet
Tradition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Weisser Schokoladen-Cheesecake mit frischen Erdbeeren und Erdbeerglace

Dessertwii 2019, Rötberg-Kellerei, Wilchingen

Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich.

Menu inkl. Wein: CHF 115.–, Menu ohne Wein: CHF 95.–

RHEINFELS



Hotel Rheinfels
8260 Stein am Rhein
Rhigass 8
Tel. 052 741 21 44
Fax 052 741 25 22
rheinfels@bluewin.ch
www.rheinfels.ch
Max, Doris und Susanne Schwegler

Geschlossen: Mittwoch

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 Susanne und Doris Schwegler und Team gereicht werden. Für unsere Fischgerichte, welche einheimische Produkte mit französischer Kochkunst vereinen, sind wir weitherum bekannt.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Zander-Ceviche mit Fenchel

Riesling 2016, Rötberg-Kellerei, Wilchingen

Maibock-Ravioli mit Krause Glucke

Element 5 weiss 2017, WeinStamm, Thayngen; Rötberg-Kellerei, Wilchingen; Aagne Familie Gysel, Hallau; Weingut Lindenhof, Osterfingen

Hechtschnitzel mit Bärlauch-Risoni und Bodenseekrebsauce

Steiner Chardonnay 2018, Weinbau Truttmann, Stein am Rhein

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Bliss Perlwein, WeinStamm, Thayngen

Menu inkl. Wein: CHF 100.–, Menu ohne Wein: CHF 75.–

HIRSCHEN



8466 Trüllikon
Diessenhoferstrasse 23
Tel. 052 319 13 17
info@hirschen-truellikon.ch
www.hirschen-truellikon.ch
Thomas Zwicky



Sonntagabend und Montag
geschlossen

Seit 1894 wird im Gilde-Restaurant Hirschen Trüllikon Gastfreundschaft von der gleichen Familie gelebt und zelebriert. Wir setzen auf die Stärken unserer Region: 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!

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Zweierlei Swiss Lachs mit Meerrettich Espuma, Gurken-Carpaccio und Sommersalat an Limetten-Vinaigrette
Sauvignon Blanc 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Tom Kha Gai, leichte Suppe mit Kokos, Kaffir-Limette, Gemüse und Pilzen
Schaffhauser Gewürztraminer 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Duett vom Rind: Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind, hausgemachte Wurst vom Trülliker Wagyu Beef mit Frühlingssmorchel, Rösti und Gemüse
Innovation 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Quark-Mousse mit Rhabarberkompott

Mandelhüppe und Zitronenmelisse

Irma la Douce 2019, Aagne Familie Gysel, Hallau

Menu inkl. Wein: CHF 98.–, Menu ohne Wein: CHF 76.–

SCHAFFHAUSER
BLAU
BURGUNDER
LAND

VORDERGASSE 73, SCHAFFHAUSEN:
**IHRE NEUE PROBIERSTELLE FÜR WEINE
AUS DEM BLAUBURGUNDERLAND!**



HOLEN SIE
SICH IHRE
WERTKARTE

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!



17 Top-Winzer aus dem Schaffhauser
Blauburgunderland freuen sich auf viele
genussvolle Momente.



Thomas Stamm, Fernando Gianini, Sebastian Gerner, Michael Meyer,
Cédric und Nadine Besson-Strasser, Markus Ruch, Maurizio De Almeida, Stefan Gysel,
Andreas Florin, Philipp Rüttimann, Jan Christen, Matthias Nigg, Christoph Stoll,
Matthias Richli, Markus Hedinger, Michael Fuchs, David Walter.

www.blauburgunderland.ch



DIE WEINMACHER



HALLAU
Aagne Familie Gysel
www.aagne.ch



HALLAU
Gianini Weinbau
www.gianini-weinbau.ch



HALLAU
**Rimuss & Strada
Wein AG**
www.strada-wein.ch



LAUFEN-UHWIESEN
**Winzerkeller
Strasser**
www.winzerkeller-strasser.ch



LÖHNINGEN
**Weinbau-
genossenschaft**
www.trotte.ch



NEUNKIRCH
Weinbau Markus Ruch
www.weinbauruch.ch

DIE WEINMACHER



HALLAU
Rutishauser-DiVino SA
www.rutishauser-divino.ch



OSTERFINGEN
Weinkellerei
zum Hirschen
www.richli-hirschen.ch



STEIN AM RHEIN
Weingut Florin
www.weingutflorin.ch



OSTERFINGEN
Weingut Stoll
www.weingut-stoll.ch



SCHAFFHAUSEN
GVS Weinkellerei
www.gvs-weine.ch



WILCHINGEN
Christen Weine
www.christen-weine.ch



OSTERFINGEN
Weingut
Bad Osterfingen
www.badosterfingen.ch



THAYNGEN
WeinStamm
www.weinstamm.ch





OSTERFINGEN
Weingut Lindenhof AG
www.weingut-lindenhof.ch



WILCHINGEN
Hedinger
Weingut & Kellerei
www.hedinger.ch



WILCHINGEN
Rötiberg-Kellerei
www.roetiberg.ch

GEMEINDE	FIRMA	TELEFON	INTERNET	WEINVERKAUF		
Buchberg	Weinbau Lindenhof, Markus Simmler	044 867 15 59	www.lindenhof-sh.ch	Mo–Sa*		
	Familie Sigrist Weinbau, Murkathof 8	044 867 25 37	www.sigrist-weine.ch	Mo–So*	■	■
Hallau	Aagne Familie Gysel, Atlingerstr. 27	052 681 38 10	www.aagne.ch	Mo–Fr*, Sa 10–14 Uhr	■	■
	Domaine Bösch, D. + P. Bösch, Atlingerstr. 5	052 681 33 91	www.domaine-boesch.ch	Mo–So*		
	Wunderstaa Wein AG, Hauptstrasse 30	052 682 25 25	www.wunderstaa.ch	Mo–Sa*		
	Gianini Weinbau, Hohlengasse 11	052 681 39 31	www.gianini-weinbau.ch	Mo–Sa*	■	■
	Regli Weine GmbH, Selmattenstr. 30	052 681 29 21	www.regliweine.ch	Mo–Sa*		■
	Rimuss & Strada Wein AG	052 687 37 37	www.strada-wein.ch	Mo–Fr	■	■
	Rutishauser-DiVino SA, Bergstrasse 32	052 681 38 52	www.rutishauser-divino.ch	Mo–Fr*	■	■
	Weingut Atlingen, Andreas und Arlette Neukomm	052 681 33 63	www.atlingen.ch	Mo–Sa*		■
Landi und Winzergenossenschaft Hallau/Oberhallau		052 681 36 83	www.landihallau.ch	Mo–Sa		
	Bringolf Weinbau	076 274 37 50	www.bringolf-weinbau.ch			
Gächlingen	vinoTon Weine, Heusi Rebbaud, Schulgasse 9	079 226 52 33	www.vinoton.ch	Sa 9–13 Uhr		■
Hemishofen	Leibacher Wein, Hauptstrasse 16	078 774 57 49	www.leibacher-wein.ch	Mo–Sa		■
Löhningen/Beringen	Weinbaugenossenschaft Löhningen	052 685 36 46	www.trotte.ch	Fr/Sa	■	■
	Weinbau Ruch, Mühlengasse 24	071 620 04 80	www.weinbauruch.ch	Mo–Sa*	■	
Oberhallau	Baumann Weingut, Dorfstrasse 23	052 681 33 46	www.baumannweingut.ch	Sa, Mo–Fr*	■	■
	Klemenz Weine, H.M. Klemenz-Schlatter	052 681 35 03	www.klemenz-weine.ch	Mi, Sa		
Osterfingen	Deuber Weine, Dorfstrasse 54	052 681 19 92	www.deuber-weine.ch	Mo–Sa*		■
	Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen	052 681 21 21	www.badosterfingen.ch	Mi–Sa	■	■
	Rebgut + Weinkellerei zum Hirschen, Fam. Richli	052 681 21 49	www.richli-hirschen.ch	Mo–Sa*	■	■
	Weingut Lindenhof AG, Dorfstrasse 19	052 681 21 25	www.weingut-lindenhof.ch	Fr-Abend/Sa	■	■
Schaffhausen	Weingut Stoll, Christoph + Claudia Stoll	052 681 11 21	www.weingut-stoll.ch	Mo–Sa	■	■
	GVS Weinkellerei, Gennersbrunnerstr. 61	052 631 18 00	www.gvs-weine.ch	Mo–Sa	■	■
	GRÜN Schaffhausen, Rheinhardstrasse 6	052 632 54 03	www.gruen-schaffhausen.ch	Mo–Sa		
Stein am Rhein	WeinKeller.sh, Vorstadt 64	052 625 96 50	www.weinkeller.sh	Fr/Sa		■
	Weinbau Trutmann, Blaurockstrasse 20	077 213 64 71	www.weinbau-trutmann.ch	Jeden 1. und 3. Sa im Monat		■
Thayngen	Weingut Florin, Fronhof 26	079 784 97 46	www.weingutflorin.ch	Mo–So*	■	■
	WeinStamm Kellerei, Tonwerkstr. 4	052 620 18 85	www.weinstamm.ch	Fr/Sa		■
Trasadingen	Rüedi Monika + Andreas, Im Zinggen 1	079 598 92 21	www.rueedi-ferien.ch	Mo–Sa*		
	Weinbau Waldmeier, Gässli 7	052 681 36 56	www.fasshotel.ch	Mo–So*	■	■
Wilchingen	Weinbau zum Haumesser, Silvia und Markus Gysel	052 681 28 75	www.gysel-haumesser.ch	Mo–So*		■
	HWG Weine, H.W. Gysel, Hauptstrasse 74	052 681 25 49	www.hwg-weine.ch	Sa		■
	Bergwy, Familie Hallauer, Wilchingerberg 1	052 681 58 48	www.bergwy.ch	Mo–Sa*		■
	Christen Weine, In Wiesen 1	052 681 17 03	www.christen-weine.ch	Mo–Sa*	■	■
	Hedinger Weingut, Katrin und Markus Hedinger	052 681 25 72	www.hedinger.ch	Mo–Sa	■	■
	Rötiberg-Kellerei AG, Hauptstrasse 34	052 681 19 21	www.roetiberg.ch	Mo–Sa	■	■

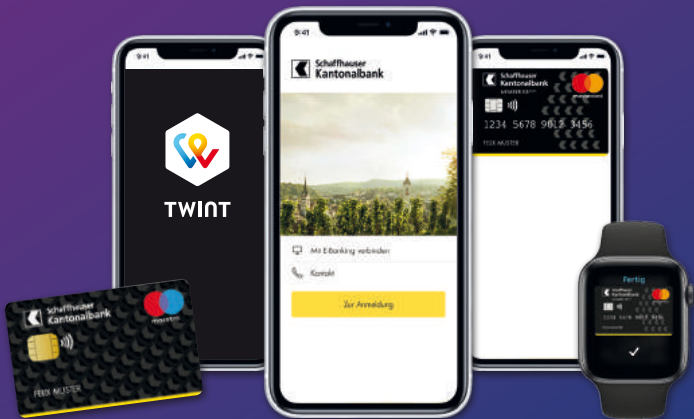
AUSSERKANTONALE KELLEREIEN

Freienbach	Gebr. Kümmin Weinbau und Weinhandel AG	055 417 40 20	www.kuemmin-weine.ch	Mo–Sa	■	■*
Uhwiesen a. Rhf.	Winzerkeller Strasser	052 659 14 39	www.winzerkeller-strasser.ch	Sa, Mo–Fr*	■	■

* auf Voranmeldung

Gestalten Sie Ihr Leben einfacher

Nutzen auch Sie die Vorteile der digitalen Welt mit unseren sicheren Lösungen



Wir zeigen Ihnen wie es geht und helfen Ihnen beim Einrichten. Kommen Sie bei uns vorbei!
Ihre digitale Bank: www.shkb.ch/digital



**Schaffhauser
Kantonalbank**