

SCHAFFHAUSER

**BLAU
BURGUNDER
LAND**

2018

MIT 24 GASTRONOMEN

Gourmet-Festival 

1. BIS 31. MAI 2018.

ZUM 16. MAL IN DEN
SPITZENRESTAURANTS DER
REGION SCHAFFHAUSEN.

BERGTROTTE



8218 Osterfingen
Tel. 052 681 11 68
info@bergtrotte.ch
www.bergtrotte.ch
Geschäftsführerin: Yvonne Külling
Küchenchef: Philipp Weber

Geschlossen:
Montag und Dienstag

Die Bergtrotte Osterfingen steht im Rebberg oberhalb der Weinbaugemeinde Osterfingen. Sie ist bequem erreichbar mit dem Auto oder Bahn/Bus. Ein idealer Ort für genussvolles Einkehren, eine Feier, eine Hochzeit, ein Firmenfest oder eine Tagung. Yvonne Külling und ihr Team freuen sich, Sie mit regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Zum Einstimmen

Vin Mousseux (Blanc de Pinot Noir), Weingut Stoll, Osterfingen

Pastinakenschaum-Suppe verfeinert mit Zimmerlis Absinth
Gewürztraminer 2017, Weingut Lindenhof, Osterfingen

Carpaccio vom Klettgau-Pastrami an Kräutervinaigrette
mit Spargel-Belugalinsen-Salat
Chardonnay Barrique 2015, Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen, ODER Cuvée M (Pinot Noir, Merlot) 2013, HWG Weine, Wilchingen

Rindshuftmedaillon rosa gebraten mit kräftigem Blauburgunderjus,
Bärlauch-Maistätschli, knackiges Frühlingsgemüse
Hedinger Innovation 2016, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Holunderblüten-Mousse mit Schoggi-Rhabarber-Küchlein
Riesling-Silvaner Dessertwein Nr. 4, Rötberg-Kellerei, Wilchingen
Menu inkl. Wein: CHF 94.–, Menu ohne Wein: CHF 74.–

AUGARTEN



8462 Rheinau
Untere Steig 15
Tel. 052 319 12 67
info@augarten-rheinau.ch
www.augarten-rheinau.ch
Gerant und Küchenchef:
Peter Schnaibel
Chef de Service: Melanie Parpan

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Donnerstag 9–23 Uhr,
Samstag 10–23 Uhr, Sonntag 10–18 Uhr

Das Restaurant Augarten, Brauerei & Wirtshaus: Wir kochen traditionelle, erkennbare und schmackhafte Gerichte mit einer Prise Kreativität. Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fische aus der Schweiz. Dazu bieten wir eine grosse Auswahl an Schweizer Weinen. Der Augarten ist das Stammhaus der Braugarten-Biere. Marco Maier braut mit Leidenschaft traditionelle und moderne Craft-Biere.

UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

Ochschwanz-Terrine mit Entenleber und Kräutersalsa
Müller Thurgau Auslese 2016, Weingut Lindenhof, Osterfingen, CHF 24.–

Rhyfischsüppi à la «Bouillabaisse», Croûtons, Sauce Rouille
Federweisser 2016, Baumann Weingut, Oberhallau, CHF 14.–

Wollschweinkotelette mit Stammer Grünspargel,
Schalottenconfit und Weissbroterrine, Kartoffelnocken
Cabernet Merlot 2015, WeinStamm, Thayngen, CHF 52.–

Bread and Butter Pudding mit Erdbeeren und Kokosglace
Irma la Douce 2016, Aagne Familie Gysel, Hallau, CHF 12.–
Menu ohne Wein: CHF 95.–, Menu inkl. Wein: CHF 125.–
Menu ohne Suppe: CHF 85.–, inkl. Wein: CHF 105.–
Menu ohne Vorspeise: CHF 75.–, inkl. Wein: CHF 98.–

Jeder Gang ist auch einzeln erhältlich. (Preise pro Gang ohne Wein)

