



Bergtrotte

OSTERFINGEN



Lassen Sie sich von einem saisonalen 4-Gänge-Menü kulinarisch verwöhnen. Pro Gang können Sie sich auf jeweils 2 Weine von zwei Winzern aus dem Schaffhauser Blauburgunderland freuen, welche am Abend direkt vor Ort sind.

Lernen Sie die Winzer persönlich kennen und tauschen Sie sich mit Ihnen zu den edlen Tropfen aus.

Freitag, 19. August 2022: Wunderstaa Wein (Hallau): Roger Roth

Weingut Lindenhof (Osterfingen): Matthias Nigg

Freitag, 9. September 2022: Hedinger Weingut & Kellerei (Wilchingen): Markus Hedinger

aagne Weingut (Hallau): Stefan Gysel

Freitag, 28. Oktober 2022: WeinStamm (Thayngen): Markus & Thomas Stamm

Richli Hirschen (Osterfingen): Rosmarie & Paul Richli

Freitag, 18. November 2022:HWG Weine (Wilchingen): Hans-Walter Gysel

GVS Schachenmann AG (Schaffhausen): Roland Güntert

Freitag, 9. Dezember 2022: Rötiberg-Kellerei (Wilchingen): Sebastian Gerner

Weingut Stoll (Osterfingen): Christoph Stoll

Anlassbeginn: jeweils ab 18:30 Uhr

Preis pro Person: CHF 98.- (4-Gänge-Menü inkl. 2 Gläser Wein pro Gang)

Reservation: per Mail an info@bergtrotte.ch oder telefonisch +41 52 681 11 68



Bergtrotte

OSTERFINGEN

**Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes.
Ruhe, gutes Essen, heimische Weine: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.**

WINE & DINE 19. AUGUST 2022

**Wunderstaa Wein (Hallau)
Roger Roth**

**Weingut Lindenhof (Osterfingen)
Matthias Nigg**

Wassermelonen-Feta Salat an Balsamicodressing
mit Klettgauer Wildschweinschinken

Gebratene Pfirsichscheiben mit Büffelmozzarella
und fruchtiger Balsamicoessenz

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Karotten-Chorizo Beet mit Tortilla

Lauwarmer Traubenkuchen
mit Sauerrahmglace

4- Gang Menu inkl. Wein CHF 98.-



Bergtrotte

OSTERFINGEN

**Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes.
Ruhe, gutes Essen, heimische Weine: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.**

WINE & DINE 9. SEPTEMBER 2022

**Hedinger Weingut & Kellerei (Wilchingen)
Markus Hedinger**

**aagne Weingut (Hallau)
Stefan Gysel**

Hausgemachte Falafel
auf rassigem Ratatouille

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf rahmigem Schwarzwurzelbeet

Sous vide gegartes Kalbslaffenablet an Rosmarinjus
mit Kürbis-Kräuterrisotto

In Weisswein gekochte Williams Birne
mit dunklem Schokoladensorbet

4- Gang Menu inkl. Wein CHF 98.-



Bergtrotte

OSTERFINGEN

**Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes.
Ruhe, gutes Essen, heimische Weine: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.**

WINE & DINE 28. OKTOBER 2022

**WeinStamm (Thayngen)
Markus & Thomas Stamm**

**Richli Hirschen (Osterfingen)
Rosmarie & Paul Richli**

Kürbis-Kokossuppe mit Chili

Carpaccio vom heimischen Reh
mit Nüsslisalat, Baumnüssen und Eierschwämmli

Geschmorte Kalbshaxe auf Wurzelspinat
mit Kartoffeltätschli

Apfelsorbet mit Schokoladen-Koralle
Auf Crumble

4- Gang Menu inkl. Wein CHF 98.-



Bergtrotte

OSTERFINGEN

**Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes.
Ruhe, gutes Essen, heimische Weine: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.**

WINE & DINE 18. NOVEMBER 2022

**HWG Weine (Wilchingen)
Hans-Walter Gysel**

**GVS Schachenmann AG (Schaffhausen)
Roland Güntert**

Nüsslisalat an Holunderdressing
mit gebratenen Pilzen

Wildschwein Ravioli
an Balsamico-Butter und Nüssen

Zweierlei vom Rind
Geschmortes Rindskopfbäggi und Blauburgunder-Bratwurst
mit Kartoffelstampf und Rotkraut

Schokoladen-Lebkuchenmousse
mit Rotweinbirne

4- Gang Menu inkl. Wein CHF 98.-



Bergtrotte

OSTERFINGEN

**Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes.
Ruhe, gutes Essen, heimische Weine: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.**

WINE & DINE 9. DEZEMBER 2022

**Rötiberg-Kellerei (Wilchingen)
Sebastian Gerner**

**Weingut Stoll (Osterfingen)
Christoph Stoll**

Getrüffelte Kohlrabischaumsuppe
mit Birneneinlage

Randen-Apfelrisotto
mit Gorgonzolaflocken

Gebratenes Zanderfilet
mit Rahmwirz und Petersilienkartoffeln

Lauwarmes Zwetschgenkompott
mit Maisglace

4- Gang Menu inkl. Wein CHF 98.-