



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

GOURMET-FESTIVAL-MENU SCHAFFHAUSER BLAUBURGUNDERLAND

25. April bis 30. Mai 2026
ab 18 Uhr

4- und 5-Gang-Menü | vegetarisch
mit oder ohne Weinbegleitung

Tizian Barrique Orange Wine 2023
Wunderstaa Wein | Hallau

Geschmorte Urkarotte
Pumpernickel | Basilikum | Gin

Pinot Blanc Goldsiegel 2023
GVS Weinkellerei | Schaffhausen

Bärlauchcrème
Walnuss | Burrata | Radicchio

Zitronenverbene-Sorbet

Element 5 Weiss 2021
aagne weingut | Rötiberg-Kellerei
Weingut Lindenhof | WeinSTAMM

Wachsweiches Ei
ingelegter Spargel | Röstkartoffel | Rosmarin

Schaffhauser EisArt 2003
WeinKeller.sh | Schaffhausen

Tiramisu
Rhabarber | Holunderblüte | Zitronenthymian

Trockenbeeren
Weingut Neukomm | Hallau

Blauer Schnee
dezentere Blauschimmel-Käse |
Crumble aus Haselnuss und Fenchelsamen |
Feigen-Chutney

4-Gang-Menü: CHF 79.00

4-Gang-Menü mit Weinbegleitung: CHF 107.00

5-Gang-Menü (mit Käse): CHF 89.00

5-Gang-Menü (mit Käse) mit Weinbegleitung: CHF 121.00

Nach Möglichkeit passen wir Gerichte bei Intoleranzen und Allergien individuell an.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Alternativen. Preise inkl. MwSt.