

SCHAFFHAUSERLAND

|

Schaffhauser

Tavolata

2026

Menü



Menü

Vorspeisen

- Antipasti mit Oliven in Schalen
- Naturpark-Plättli (Salami von Müller Fleisch, Formaggini der Wagis Farm und Kürbiskerne von Brütsch)
- Durman Camembert auf dem Holzbrett dazu rotes Trauben-Chutney
- Frische Feigen und Melonenschnitze
- Grillierte Waldpilze
- Chrüsimüsi-Salat in Schüsseln



Menü

Hauptgang

- Auf Rebholz gesmokte Beef Ribs
- Gebratener Schweinshalsbraten
- aagne-Blauburgundersauce
- Ofenkartoffeln mit Wildkräuter von Kreativ- Flower-Power
- aagne-Riesling-Risotto mit karamellisierten Trauben und Mascarpone
- Röstgemüse vom Markt



Menü

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Zwetschkuchen
- Glacehübeli von Gelatito



Menü

Weine & Getränke

Zur Begrüßung wird ein Glas Prosecco gereicht.

Passen zum Menü werden fünf erlesene Weine aus dem Schaffhauser Blauburgunderland serviert:

- aagne weingut, Hallau
- Christen Weine, Wilchingen
- Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen
- Trotte Löhningen
- Sonnengut-Weine, Trasadingen



Menü

Weine & Getränke

Mineral und alkoholfreier «Truubetau» vom Lindenhof in Buchberg ergänzen das Angebot.

Zum Dessert wird Kaffee und Wiibrand der Rötiberg Kellerei angeboten.

Menü- und Weinänderungen bleiben vorbehalten.



SCHAFFHAUSERLAND

Ein gemeinsames Projekt zwischen dem Regionaler
Naturpark Schaffhausen und Schaffhauserland
Tourismus