



Gastronomische Vielfalt am Rhein

Rund 50 Jahre stand der Güterhof in Schaffhausen leer. In das imposante Gebäude am Rhein ist seit einem Jahr neues Leben eingekehrt. Die Gastronomie gibt den Ton an. Was früher ein Umschlagsplatz für Handelsgüter war, ist heute ein Restaurant mit offener Küche, eine Sushi-Bar, eine Lounge, eine Bar, also ein vielfältiges wie anspruchsvolles Konzept, das Verena Prager, die Tochter des Mövenpick-Gründers Ueli Prager, entworfen hat.

Wir haben an einem Mittag den soliden Businesslunch genossen: ein perfekt gebratenes Lammfilet in der Kräuterkruste, Tagliatelle und Gemüse. Spannend ist die Kombination von einem gebratenen Zanderfilet mit einer Limettenhaube an Walnuss-Chilisauce, das mit Mascarpone-Risotto und Gemüse serviert wird. Mit einer Vorspeise zahlt man 40 Franken. Mit dem Dessert sind es 45 Franken. Auf der Weinkarte sind Gewächse aus aller Welt

zu finden, darunter gute Beispiele aus dem Blauburgunderland, wie sich die Region Schaffhausen nennt. Unsere Wahl fiel auf den glasweise angebotenen Figuero Crianza 2004, einen mehrheitsfähigen Roten aus dem Ribera del Duero. Das Gesamtkunstwerk «Güterhof» kann man nicht verpassen: Es ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet. Peter Keller
● Restaurant Güterhof, Gastronomie am Rhein, Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen, www.gueterhof.ch