



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Bergtrotte Osterfingen

# Heiraten inmitten der Schaffhauser Rebberge







# Ihre Hochzeit in der Bergtrotte Osterfingen

Ausgezeichnete Gastronomie, preisgekrönte  
Architektur und die Bergtrotte aus dem Jahr 1584:  
Ihr grosser Tag wird bei uns bestimmt in Erinnerung bleiben.

Ich freue mich, Sie persönlich mit unserem Team auf  
Ihrem besonderen Weg zu begleiten.



**Carolin Keuling**

Event- und Kulturmanagerin

[carolin.keuling@bergtrotte.ch](mailto:carolin.keuling@bergtrotte.ch)

Tel. +41 52 681 11 68

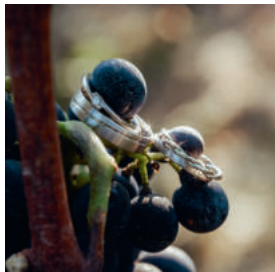
# Die einmalige Hochzeitslocation in Schaffhausen

Geniessen Sie den Apéro unter freiem Himmel mit Blick auf die imposanten Weinberge von Osterfingen.

Feiern Sie im Anschluss in der altherwürdigen Bergtrotte von 1584 oder dem modernen Festsaal – abgerundet von einem festlichen Menu, das Sie sorgfältig mit unserem Küchenteam persönlich zusammenstellen.

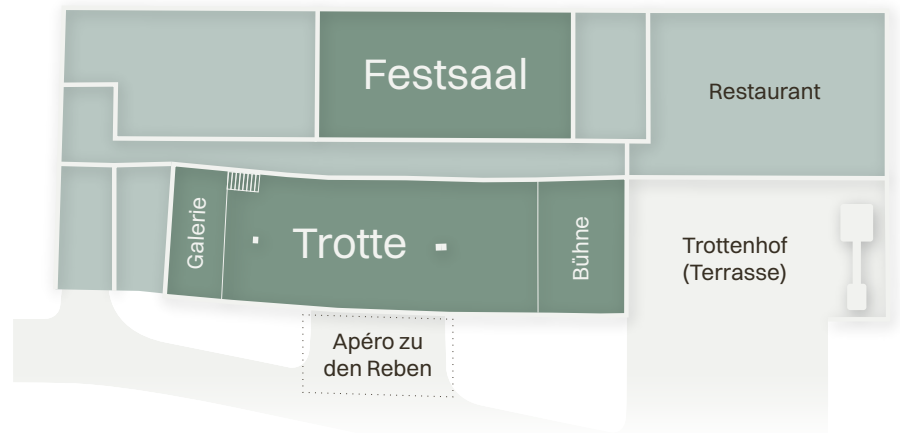








# Unsere Räume



60-200 Personen

## Trotte

Von der Trauungs-Zeremonie bis hin zur grossen Hochzeitsfeier: Das historische Gebäude von 1584 ist beeindruckend und unterstreicht den feierlichen Rahmen. Wo früher Wein mit den mächtigen Baumtrotten gepresst wurde, werden heute stilvolle Hochzeiten gefeiert.



Weitere Informationen zu unseren Räumen und zur technischen Ausstattung finden Sie auf unserer Webseite:

[bergtrotte.ch/hochzeit](http://bergtrotte.ch/hochzeit)





40-120 Personen

## Festsaal

Mögen Sie ein Hochzeitsfest in moderner Umgebung? Der Festsaal wurde 2015 im Zuge der aufwendigen Sanierung der denkmalgeschützten Bergtrotte neu erbaut. Die klaren Linien vermitteln Modernität, wirken dennoch warm und sympathisch.



### Professionelle Technik

Beide Räume bieten  
Ton, Licht und Video auf  
Top-Konzerniveau.





Die Osterfinger Bergtrotte steht für die jahrhundertealte Weinbautradition im Kanton Schaffhausen. Der eindrückliche Fachwerkbau ist 37 Meter lang und wurde 1584 erbaut. Als Baudenkmal von nationaler Bedeutung ist sie unter Schutz der Schweizerischen Eidgenossenschaft gestellt.





2015 wurde die Bergtrotte aufwendig saniert und um einen modernen und preisgekrönten Neubau ergänzt – dank welchem sie über die Kantonsgrenzen hinweg Bekanntheit erlangte.



Erfahren Sie mehr:  
[kulturgut-bergtrotte.ch](http://kulturgut-bergtrotte.ch)





# Menuinspirationen

In der Bergtrotte zelebrieren wir eine Küche, die Regionalität, Handwerk und kreative Raffinesse vereint – traditionsverbunden und modern interpretiert. Lassen Sie sich inspirieren:

## Unser Klassiker

Bunter Blattsalat Bergtrotte  
mit Hausdressing

\*\*\*

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe mit  
Kiefernadelöl und Bronzefenchel

\*\*\*

Apfel-Rosmarin-Sorbet

\*\*\*

Rindsfilet an Blauburgunderjus,  
Kartoffelgratin und Ofengemüse

\*\*\*

Dessertvariation saisonal, gebacken,  
cremig, geliert, fruchtig

## Veganes Menu

Randen Tatar, Meerrettich,  
Granny Smith, Wildkräuter

\*\*\*

Tomaten-Kokossuppe,  
Limetten, Cashew

\*\*\*

Apfel-Rosmarin-Sorbet, Kaffeegranité

\*\*\*

Geschmorte Aubergine, Tahinacrème,  
Granatapfel, Minze

\*\*\*

Dunkles Schoggimousse,  
Orange, Erdnuss

## Buffet

Zum Einstieg: Antipasti,  
verschiedene Salate, gebeizter Lachs,  
Hobelspeck, Rieslingsuppe

\*\*\*

Das Warme: Klettgauer Rindsfilet mit  
Blauburgunderjus, pochiertes Lachsfilet  
an Riesling-Zitronen-Butter

\*\*\*

Beilagen: Kartoffelgratin, Riesling-Risotto,  
Butternudeln, Ofengemüse  
(saisonale nach Angebot)

\*\*\*

Dessert und Käse: Schoggimousse,  
Tiramisu, Süssmostcreme,  
Caramelköpfl, Fruchtsalat,  
fünf verschiedene Käsesorten

## Apéro

Snacks: Appenzeller Chips Auswahl,  
Nussmischung Bergtrotte,  
Crostini mit Dips (Auberginentatar,  
Hummus, Peperonisalsa)

\*\*\*

Kalte Häppchen: Gazpacho mit  
Traubenkernöl im Glas, Vitello Tonnato  
auf dem Löffel serviert, Onigiri mit  
Gemüsefüllung (vegan)

\*\*\*

Warme Häppchen: Mini Chäschrüechli,  
Schaffhauser Bülletünne, Fischknusperli  
mit Zitrusmayonnaise

\*\*\*

Kuchen und Sandwiches: Saisonaler  
Blechkuchen, Focaccia



«Handwerk, Geschmack und Inspiration –  
das ist unsere Küche. Ihr Menü entsteht nach  
Mass, abgestimmt auf Ihren Geschmack.»

**Adriano Pratsch**, Küchenchef



# Über 70 Weine aus Schaffhausen

Unsere Weinkarte verfügt über Weine aus dem Schaffhauser  
Blauburgunderland – rekordmässige 70 Weine stehen  
bei uns in den Regalen. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der  
optimalen Begleitung zu Ihrem Festmenu.



«Unsere Schaffhauser Weine wählen wir mit  
feinem Gespür aus – authentisch, harmonisch  
und regional, perfekt zu Ihrem Menü.»

**Armin Waldvogel**, Gastgeber



Erfahren Sie mehr:  
[bergtrotte.ch/wein](https://bergtrotte.ch/wein)



# Der Weg zum unvergesslichen Hochzeitsfest

## ● Erstkontakt

Fragen Sie Ihr gewünschtes Datum gleich online an ([www.bergtrotte.ch/hochzeit](http://www.bergtrotte.ch/hochzeit)) oder kontaktieren Sie uns telefonisch oder per E-Mail.

## ● Besichtigung und Besprechung vor Ort

Besuchen Sie uns vor Ort und lernen Sie uns kennen. Lassen Sie sich von der altherwürdigen Trotte und dem modernen Erweiterungsbau beeindrucken. Wir stellen Ihnen persönlich die Möglichkeiten vor und beraten Sie.

## ● Zustellung individuelle Offerte

Sie erhalten Ihre individuelle Offerte gemäss Ihren Wünschen zugestellt. Unklarheiten und Fragen klären wir persönlich.

## ● Probeessen

Nach der verbindlichen Reservation Ihrer Hochzeitsfeier kosten Sie als Brautpaar das Festmenü zum halben Preis. Zum regulären Preis dürfen Sie auch weitere Gäste mitbringen.

## ● Hochzeitsfest

Der grosse Tag ist gekommen! Während des gesamten Tages begleiten wir Sie mit unserem Team und sorgen für ein unvergessliches Fest.

## Schon gewusst?

Unser **Rundum-Service für Hochzeitspaare** begleitet Sie persönlich bei der Planung und während des Festes. Wir entwickeln Ihre Menüvorschläge, inklusive Probeessen, und stellen sicher, dass Räume und Bestuhlung genau Ihren Wünschen entsprechen. Darüber hinaus unterstützen wir Sie mit Empfehlungen für Floristen, Konditoren, Transfermöglichkeiten, Übernachtungen und Unterhaltung, damit Ihr grosser Tag rundum perfekt wird.

## Persönliche Beratung



**Carolin Keuling**  
Event- und Kulturmanagerin

[carolin.keuling@bergtrotte.ch](mailto:carolin.keuling@bergtrotte.ch)  
Tel. +41 52 681 11 68

## Online anfragen



[bergtrotte.ch/hochzeit](http://bergtrotte.ch/hochzeit)



#### Ausgezeichnet

Auch 2025 von Hochzeitspaaren und einer Fachjury **zu einer der schönsten Hochzeitslocations** gewählt.



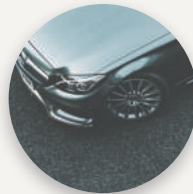
#### Für jede Gesellschaftsgrösse

Unser breites Raumangebot für alle Ansprüche – für Hochzeitsgesellschaften **bis 200 Personen**.



#### Professionelle Technik

Unsere Eventlocation bietet Ton, Licht und Video auf Top-Konzerniveau.



#### Kostenlose Parkplätze

Bei der Bergtrotte stehen ausreichend Parkplätze für Ihre Gäste zur Verfügung – **auch für Cars**.



#### Barrierefrei

Sämtliche Räume und Toiletten der Bergtrotte sind **stufenlos und somit rollstuhlgerecht** benutzbar.



#### Geschichtsträchtig

**Der eindruckliche Bau von 1584** steht für die Weinbautradition im Kanton Schaffhausen.









Bilder:  
ASTPic (Cover),  
Claudia Fellino,  
David & Kathrin,  
Fabian Müller,  
Michele Sieber





**Bergtrotte Osterfingen**  
Trottenweg 38  
8218 Osterfingen

Tel. +41 52 681 11 68  
[info@bergtrotte.ch](mailto:info@bergtrotte.ch)  
[www.bergtrotte.ch](http://www.bergtrotte.ch)



Die Bergtrotte Osterfingen ist ein **Kulturgut von nationaler Bedeutung** und gehört der «Stiftung Bergtrotte Osterfingen». Der Gastronomiebetrieb ist vollständig im Besitz der Stiftung. Allfällige Gewinne werden ausschliesslich in den Erhalt der historischen Anlage, die Infrastruktur und das Kulturprogramm reinvestiert. **Der Gesamtbetrieb entspricht daher dem Prinzip der Gemeinnützigkeit.**