



## THEATER RESTAURANT



**CH – Schaffhausen | Seit zwei Jahren befindet sich das Restaurant neben dem Stadttheater am Herrenacker unter der Ägide des bekannten Schaffhauser Gastgebers und „Gasgebers“ (Eigenaussage) Daniel Ciapponi. Es gehört somit zum Gastrotriumvirat Schlössli Wörth und Koch&Kellner im Schweizer Neuhausen. Für uns an der Zeit, zu testen, was ein Besuch im Theater Restaurant mit sich bringt.**

Nach einem herzlichen und charmanten Empfang weist man uns einen Platz im Bistro zu, da das Restaurant im ersten Stock ausgebucht ist. Ist uns auch recht, da wir einen schönen Fensterplatz haben, und wir etwas vom Treiben in der Bar mitbekommen. Die Speisekarte ist nicht ausladend, jedoch professionell aufgemacht und sie hält für jeden Geschmack etwas parat. Als Entrée soll „s ein Caesar’s Salad mit Rubli-Speck, Beringer Freilandeiern und Croûtons sein. Wir bekommen die schweizerische Variante des beliebten American Classic. Hübsch serviert mit Balsamico-Träufeln und Sprossen-Topping. Einzig der Mayonnaise fehlt etwas der typische Caesar’s Pfiff. Ein Augenschmaus ist der Salat hingegen allemal. Die Weinkarte ist übersichtlich, mit einem klaren Bekenntnis zur Regionalität. Der Hausherr lässt mit feiner Ironie auch ein paar „Ausländer“ zu. Wir beugen uns dem Diktat und lassen uns einen Cabernet Sauvignon und eine Dornfelder Cuvée von Wein Stamm Thayngen bringen. Der Wein namens „Inspiration“ wird seinem Namen gerecht, hat jedoch auf längere Sicht nicht das erwartete Standvermögen. Als Hauptgang bestelle ich gebratene Zanderfilets an einer leichten Safransauce, mit Schnittlauchrisotto. Ich erhalte kross braun gebratene Zander-Karreestückchen in perfekter Konsistenz, die durch die gelungene Saf-

ransauce unterstrichen werden. Das Risotto ist etwas über den Punkt gegart und kann seinen üblichen körnig-bissigen Charakter nicht voll entfalten. Meine Begleitung wählt die Ravioli mit Trüffel und Ricotta gefüllt an Parmesanschaum. Die hausgemachten Ravioli sind wunderbar al dente und bilden mit der Trüffel-Ricottafüllung eine harmonische Liaison. Auch der locker aufgeschlagene Parmesanschaum sorgt für Gaumenverzücken. Wir sind zufrieden, gesättigt und verzichten schweren Herzens auf die Tarte Tatin mit selbstgemachtem Vanille-Glace.

**Fazit: Ein sehr gastfreundliches, motiviertes Team, klassisch-modernes Interieur mit liebevollen Details, ein Platz zum Wohlfühlen. Nicht die Haute Cuisine, dafür ideal für ein gutes Essen und das schöne Gefühl, Gastgeber mit Herz und Verstand getroffen zu haben. Wir haben uns selten so gut umsorgt gefühlt.**

TEXT & FOTO: CHRISTINE HAUS

**Theater Restaurant | Herrenacker 23, Schaffhausen | +41 52 625 05 58,  
www.theaterrestaurant.ch  
Mo.-So. 9 – 23 Uhr, Mi./Do. Ruhetag | Hauptgerichte: 15 – 32 SFr**



mmmmh!



lecker!



spitzel!

Unter neuer Leitung • regionale Gerichte  
– neu vertont • hausgemachter, köstlicher Kuchen • direkte Seelage • große Seeterasse • schöne, alte, schattenspendende Platanen • traumhafter Blick auf den Untersee, die Schweizer Berge und die Insel Reichenau • leckeres Eis • märchenhaftes Ambiente • gemütlich-moderner Gasträum • herrlicher Wintergarten mit Rundumblick • herzliche Atmosphäre!

**Unsere Öffnungszeiten:**  
Täglich 10.00–23.00 h (kein Ruhetag)

**Seerestaurant Schlössli • Fon 07735-2041  
Hornstaader Straße 43 • 78343 Horn**

[www.schloessli-horn.de](http://www.schloessli-horn.de)

