



Rheinfall Gastronomie

GENUSS & ERLEBNIS

Herzlich willkommen im Schlössli Wörth Welcome to Schlössli Wörth



Das Schlössli Wörth ist eine Burg aus dem 12. Jahrhundert, welche grösstenteils aus einem sechseckigen Turm besteht und auf einem vom Rhein umflossenen Felsen erbaut wurde. Der Hochrhein wurde über viele Jahrhunderte als Transportweg genutzt, wobei der Rheinfall sowie Stromschnellen bei Schaffhausen für die Schifffahrt unüberwindliche Hindernisse bildeten, sodass alle Waren zwischen Schaffhausen und dem Rheinfallbecken mit Wagen transportiert werden. Die Burg Werd, wie das Schlösschen Wörth ursprünglich hiess, wurde somit als Zoll und Warenumschlagplatz erbaut. Diesem Umstand verdankt die Stadt Schaffhausen auch ihre Gründung im 11. Jahrhundert.

The Schlössli Wörth is a 12th-century castle, which consists largely of a hexagonal tower and was built on a rock surrounded by the Rhine. The High Rhine was used as a transport route for many centuries, with the Rhine Falls and rapids near Schaffhausen forming insurmountable obstacles for shipping, so that all goods between Schaffhausen and the Rhine Falls basin are transported by wagon. Werd Castle, as Wörth Castle was originally called, was thus built as a customs and goods transfer point. The town of Schaffhausen also owes its foundation in the 11th century to this circumstance.

Vorspeisen/Starters

	Klein/Small	Gross/Large
Grüner Salat   Green salad	9.00	12.00
Gemischter Salat  Mixed salad	11.00	14.00
Nüsslisalat an French Dressing mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Croûtons Lamb's lettuce with french dressing with chopped egg, fried bacon and croutons		15.00
Salatbouquet mit Bündnerfleisch an Apfel-Kräuter-Dressing mit marinierten Feigen Salad bouquet with «Bündnerfleisch» (swiss dried beef) on apple and herb dressing with marinated figs		18.00
Rindstartar «Schlössli» nach alter Sitte Beef tartare «Schlössli» traditional style Schärfegrad nach Wunsch – mild/mittel/scharf <i>Degree of spiciness as desired – mild/medium/spicy</i>	29.00	39.00
Mit Cognac oder Whisky verfeinert <i>Refined with cognac or whisky</i>	+ 2.50	+ 2.50
Tabouleh Salat mit Swiss Shrimps Tabouleh salad with Swiss shrimps		24.00

Lieber Gast/Dear guest

Schön, dass Sie da sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei einer Konsumation von «nur» einer Vorspeise ohne Hauptgang ein Zuschlag von CHF 10.00 pro Person verrechnet wird.

We are delighted that you are here. Please understand that if you consume «only» an appetiser without a main course, a surcharge of CHF 10.00 per person will be made.

Suppen/Soups

	Klein/Small	Gross/Large
Thailändische Currysuppe mit Kokosnussglacé 		13.00
Thai curry soup with coconut ice cream		
Süßkartoffelcremesuppe mit Nussblätterteigstange 		12.00
Cream of sweet potato soup with walnut pastry bar		
Kräuterkraftbrühe mit Eigelbflädli		13.00
Herb broth with egg yolk pancakes		

Fisch/Fish

Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel mit frischen Kräutern	39.00	48.00
Fried pike perch fillet in a potato coat with fresh herbs		
Gebratenes Eglifilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	39.00	48.00
Fried perch fillet with almond butter, parsley potatoes		
Gebratenes Lostallo Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce mit Reis	39.00	48.00
Fried Lostallo salmon fillet on lemon butter with rice		

Beilagen: Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert
Side dishes: All main dishes are served with vegetables

Vegetarisch/Vegetarian & Vegan

Gemüsecurry mit Jasminreis 	25.00	29.00
Vegetable curry with jasmine rice		
Früchte Riz Casimir mit gebratenem Planted Chicken  	25.00	29.00
Fruit Riz Casimir with fried planted chicken		

Schlössli Klassiker/Classics

	Klein/Small	Gross/Large
«Züri Gschnätzlets» mit Champignonrahmsauce und Butterrösti «Sliced veal Zurich Style» with mushroom cream sauce and swiss hash brown	40.00	46.00
Geschnitzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, in Butter gebraten und serviert mit Rösti Sliced veal liver with fresh herbs, onion and garlic, fried in butter and served with hash brown	40.00	46.00
Kalbsplätzli mit Trüffeljus und Nudeln Veal escalope with truffle jus and noodles		52.00
Gebratene Perlhuhnbrust an Portweinjus mit Kräutergnocchi Roasted guinea fowl breast with port wine jus and herb gnocchi		42.00
Rindsfilet 180g mit einer Kräuterkruste überbacken an Portweinjus mit Pommes Frites Fillet of beef with herb crust au gratin with port wine jus and french fries		57.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Nudeln an pikanter Paprikasauce Beef fillet cubes «Stroganoff» with noodles and spicy pepper sauce	41.00	47.00
Gebratenes Lammnierstück «Provencale» mit Kartoffel-Rosmarin-Gratin und Pfannengemüse Fried pice of lamb «Provencale» with potato-rosemary-gratin and pan fried vegetables		45.00
Beilagen: Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert Side dishes: All main dishes are served with vegetables		

Desserts/Dessert

	Klein/Small	Gross/Large
Vermicelles Chestnut puree	8.00	11.00
Crème Brûlée		14.00
Schlössli Tiramisu		14.00
Gebackene Apfel-Nusstasche an Amaretto Sauce mit Caramel Glacé Bake dapple and nut cake with Amaretto sauce and caramel ice cream Wartezeit 15 Minuten / Wait time 15 minutes		14.00
Rheinfallküsschen mit Himbeercoulis und Passionsfrucht-Sorbet Small chocolate mousse cake with raspberry coulis and passion fruit sorbet		14.00

Für Auskünfte über Allergene und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

For information about allergens and intolerances, our service staff will be happy to assist.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

Herkunft/Origin

Fleisch/Meat

Poulet/Chicken	alles Suisse Garantie/Guaranteed swiss
Kalb/Veal	
Schwein/Pork	
Wild/Game	
Rind/Beef	Schweiz/Irland/Argentinien Switzerland/Ireland/Argentina
Lamm/Lamb	Irland/Neuseeland – Ireland/New Zealand

Fisch/Fish

Lachs/Salmon	Swiss Alpine Fish, Graubünden
Süsswasserfische/Freshwater fish	Wild oder Zucht/wild or culture Europäische Binnengewässer european binning water
Salzwasserfische/Saltwater fish	FAO 21*/27*/47* Wild, Atlantik/atlantic ocean

*FAO: Fanggebietseinteilung der Welternährungsorganisation
Catchment Area Division of the World Food Organisation FAO

Rheinfall Gastronomie

Jedes der Restaurants am Rheinfall hat seinen eigenen Charakter und unterscheidet sich in Einrichtung und Angebot jedoch steht bei allen gleichermassen das Konzept «Qualität, Tradition und Gastlichkeit» an erster Stelle. Nachhaltigkeit, guter Geschmack und frische sowie hochwertige Produkte stehen bei uns im Vordergrund.

Each of the restaurants on the Rhine Falls has its own character and differs in terms of furnishings and offerings, but the concept of «quality, tradition and hospitality» is equally paramount in all of them. Sustainability, good taste and fresh, high-quality products are our top priorities.

Restaurant Park

POLE POSITION



Insel Bistro

SNACKS & MORE



Mühlerad Bistro

TOP OF THE FALLS

