

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 Warenumsschlagplatz 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

Grüner Salat  Green salad		9.50
Gemischter Salat  Mixed salad		11.50
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan  an gebratenen Pilzen Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese with fried mushrooms		12.50
Gebackener Ziegenkäse mit Honig  Salatbouquet und Apfel-Kräuter-Vinaigrette Baked goat cheese with honey Salad bouquet and apple-herb vinaigrette		22.50
Hausgebeizter Lachs mit Wildblüten und einer Avocado-Mango-Salsa Home pickled salmon with wild flowers and an avocado-mango salsa	klein/small	25.50
	gross/large	35.00
Taglierini mit Scampi an Hummerbuttersauce Taglierini with scampi in lobster butter sauce		24.50
Rindstatar «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> mit Cognac oder Whiskey verfeinert	klein/small	26.00
	gross/large	36.00
		+ 2.50

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.

Saisonale Spezialitäten

Melone mit Parmaschinken Melon with Parma ham		24.50
Taglierini mit Cherrytomaten und frischen Pfifferlingen	klein/small	22.50
Taglierini with cherry tomatoes and fresh chanterelles 🌿	gross/large	29.50

Suppen/Soups

Erbesen-Minz-Suppe mit Rauchlachs Pea and Mint Soup with Smoked Salmon		11.50
Weisswein Suppe mit Rohschinken White wine soup with cured ham		11.50
Thailändische Currysuppe mit Kokosnusseiscreme 🌿 Thai curry soup with coconut ice cream		13.50

Fisch/fish

Zanderfilet im Kartoffelmantel mit frischen Kräutern	klein/small	36.00
Pike perch fillet in a potato coat with fresh herbs	gross/large	44.50
Loup de Mer auf Kartoffel-Karotten Püree mit Kefen und einer Paprikasauce	klein/small	36.00
Loup de Mer on potato carrot puree with sugar snap peas and paprika sauce	gross/large	44.50
Lostallo Lachsfilet auf Zitronenbutter mit Reis	klein/small	36.00
Lostallo salmon fillet on lemon butter with rice	gross/large	44.50

Wechselnde Fischempfehlung / Changing fish recommendation

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Fisch des Tages
Please ask our staff for the fish of the day

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

Schlössli Klassiker/classics

„Züri Gschnätzlets“ mit Champignonrahmsauce und Butterrösti „Sliced veal Zurich Style“ with mushroom cream sauce and swiss hash brown	43.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern, Zwiebel und Knoblauch in Butter gebraten serviert mit Rösti Sliced veal liver with fresh herbs, onion and garlic fried in butter and served with swiss hash brown	41.50
Kalbssteak mit Trüffeljus und Nudeln an sommerlich, fruchtigen Gemüsen Veal steak with truffle jus and pasta with summery, fruity vegetables	48.50
Ossobucco Gremolata an einer Gemüsesauce mit Nudeln Braised veal shank in a vegetable sauce with pasta	38.50
Rindsfilet an Kräuterkruste überbacken mit Portweinjus und Pommes Frites Fillet of beef with herb crust au gratin with port wine jus and french fries	54.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Nudeln an pikanter Paprikasauce Beef fillet cubes „Stroganoff“ Spicy pepper sauce and homemade pasta	43.50
Lammnierstück „Provencale“ mit Gnocchi und Pfannengemüse Lamb loin „Provencale“ with hash brown	41.50

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

Vegetarisch/Vegan

Kräuter-Gnocchi mit Cherrytomaten und Rahmlauch 	26.50
Herb Gnocchi with cherry tomatoes and creamed leek	
Gemüsecurry mit Jasminreis 	24.50
Vegetable curry with jasmine rice	
Ravioli mit Antipasti Gemüse 	24.00
Ravioli with antipasti vegetables	

Desserts/dessert

Frische Erdbeeren mit Minze und Limettensorbet 	11.50
Fresh strawberries with mint and lime sorbet	
Crème Brûlée	12.50
Schokomousse mit frischen Beeren	12.50
Chocolatemousse with fresh berries	
Waldmeister Panna Cotta mit Pfirsichragout	11.50
Woodruff Panna Cotta with Peach Ragout	
Frischer Fruchtsalat „Maison“ 	12.50
Fresh fruit salad „Maison“	

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

 vegetarisch

 vegan

Herkunft/Origin

Fleisch/meat

Poulet/chicken

Kalb/veal

Schwein/pork

alles Suisse Garantie/ guaranteed swiss

Rind/beef

Lamm/lamb

Schweiz/Irland/Argentinien

Switzerland/Ireland/Argentina

Irland/Neuseeland - Ireland/New Zealand

Fisch/fish

Lachs/salmon

Süßwasserfische/freshwater fish

Salzwasserfische/saltwater fish

Swiss Alpine Fish, Graubünden

Wild oder Zucht/wild or culture

Europäische Binnengewässer

European binning water

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

