



Rheinfall Gastronomie

GENUSS & ERLEBNIS

Herzlich Willkommen im 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.

Apéro ab 10 Personen

	pro Person
Schinkengipfeli, Chäschüechli  , Salziges  	11.00
Kleine Pinsa Stücke, Tomate-Mozzarella Spiesse  , Oliven  	12.00
Nussmischung  	4.00
Blätterteigstangen mit Parmesan und Kräutern 	4.00
Grissini mit Serrano Schinken	4.00
Parmesanwürfel 	4.00
Gemüsesticks mit Kräutersauerrahm 	6.00
Saisonale Suppe aus der Espressotasse	6.00
	pro Häppchen
Frischkäse & Bündnerfleisch auf Ruchbrot	6.00
Rauchlachs mit Mascarponecreme auf Pumpernickel	6.00
Rindstatar auf Toastbrot	6.00
Lachsmousse auf Toastbrot	6.00
Cous-cous Salat mit gebackener Falafel  	4.00
Gebratene Crevette mit Chilisauce	5.00
Fischknusperli im Bierteig mit Tartarsauce	5.00
Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney	6.00
Melonen-Fetakäse-Spiess 	4.00
Lachswrap	5.00
Schinkenwrap	5.00
Gemüsewrap 	4.00
Bruschetta mit Tomate und Avocado  	4.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt / All prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

Menü-Inspirationen ab 01. April

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren!

Es steht Ihnen frei, einzelne Gänge zu tauschen oder eines der 4 Gang Menüs mit nur 3 Gängen zu wählen. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot und beraten Sie bei der Zusammenstellung des Menüs. Es ist ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.

Eine vegetarische Alternative ergänzen wir Ihnen bei Bedarf gerne nach der Wahl Ihres Hauptmenüs.


Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses unterstützen können.

Telefon: +41 (0)52 672 18 21

E-Mail: genuss@rheinfall-gastronomie.ch

Menü 1

Gemischter Salat 
mit italienischem Dressing


Rieslingsuppe mit Croûtons 


„Züri Gschnätzlets“
an Champignonrahmsauce
mit Butterrösti und Gemüse

Schoggiküchlein 
mit Vanilleglacé

CHF 83.00

Menü 2

Spinatsalat an Balsamico Dressing 
mit Parmesanspänen

Thailändische Currysuppe 
mit Kokosnussglacé

Medium gebratenes Rindsfilet
an Portweinsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertvariation
(Mousse, Glacé/Parfait, gebackenes, Frucht)

CHF 99.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt / All prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

Menü 3

Spargelsalat an Vinaigrette
mit Bündner Rohschinken

Kartoffelsuppe 
mit lila Kartoffelchip

Im Ganzen gegartes Kalbsnierstück
an Morchelrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse

Café-Panna-Cotta mit Rhabarber

CHF 114.00

Menü 5

Schlössli Wörth Shrimp Cocktail
mit Brioche

Spargelcremesuppe 

Alpen-Zanderfilet mit Kräuterkruste
auf Erbsenpüree

Swiss Prime Roastbeef
an Sauce Bernaise
mit Kartoffeltaler und Gemüse

Himbeer Parfait 

CHF 127.00

Menü 4

Gemischter Frühlingsalat 
an Joghurt Dressing


Karotten-Ingwer-Schaumsuppe 
mit Orangenfilets

Gebratenes Eglifilet an Mandelbutter
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln


Erdbeer-Tiramisu 

CHF 85.00

Menü 6

Schweizer Ziegenkäse 
im Filoteig gebacken
mit Blattsalat an Sherrydressing

Tomatenessenz mit Bärlauchklösschen 

Taglierini mit grünen Spargeln 
und frischen Morcheln

Gebratener Lachs
an Zitronenbuttersauce
mit Reis und Gemüse

Erdbeer-Weisse Schokolade-Millefeuille 

CHF 114.00


Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt / All prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

Menü 7

Karotten-Minz-Tatar 
auf Hüttenkäse


Bärlauchcremesuppe 


Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce
mit Nudeln und Gemüse

Apfelküchlein an Vanillesauce 
mit Zimt & Zucker

CHF 85.00

Menü 8

Bunter Blattsalat an French Dressing 
mit gehacktem Ei und Croûtons

Tomatenschaumsuppe 
mit Blätterteigstange

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
an pikanter Paprikasauce
mit Nudeln und Gemüse

Crème Brûlée 


CHF 85.00

Menü 9

Saisonal hausgebeizter Lachs
mit Avocado-Mango-Salat


St. Galler Kartoffelsuppe 

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmlauch mit Wildreis

Toblerone Mousse 
mit Beerenragout

CHF 95.00

Menü 10

Knuspriger Bärlauch-Feta 
auf Blattsalat

Erbsensuppe mit gebratenem Speck

Gebratene Maispoularde
an Kräuterrisotto mit Gemüse

Tiramisu 

CHF 89.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt / All prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

Bankettplanung A-Z

Anzahlung

Bei allen Veranstaltungen ab 50 Personen und bei Zahlung auf Rechnung ist eine Anzahlung von min. 50 % des Auftragswertes zu leisten welche bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung auf unserem Konto gutgeschrieben sein muss.

Besprechung

Um Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten zu können, beraten wir Sie bei Buchung einer grösseren Gruppe sehr gerne individuell und persönlich. Für Besprechungen und Raumbesichtigungen ist eine Voranmeldung erforderlich. Spontane Termine können nicht garantiert/gewährleistet werden.

Dekoration

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen was den Blumenschmuck anbelangt? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unseren Hausfloristen. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen.

Geschenke

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem Erinnerungsgeschenk vom Rheinfluss überraschen? Sprechen Sie mit uns. Wir haben einige eigene, gebrandete „I love Rheinfluss“ Produkte, sowie diverse Artikel in unserem Souvenir Shop. Wir beraten Sie gerne.

Menükarten

Wir drucken für Ihre Veranstaltung unsere Standard-Menükarten zu pauschal CHF 15.00. Wenn Sie spezielle Vorstellungen haben, dürfen Sie die Menükarten auch selbst drucken lassen und mitbringen.

Menüwahl

Alle unsere Apéro und Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen. Für ein gelungenes Bankett servieren wir für Gesellschaften ab 10 Personen ein einheitliches Menü. Bitte teilen Sie uns die Wahl des Menüs und der Getränke bis zwei Wochen vor dem Anlass mit. Für Kinder, Vegetarier oder Allergiker bieten wir gerne ein individuell angepasstes Menü an.

Mitgebrachte Speisen

Grundsätzlich ist das Mitbringen von Speisen und Getränken nicht gestattet. Für, unter Absprache, selbst mitgebrachte Speisen (z.B. Geburtstagskuchen, Hochzeitstorte) verrechnen wir CHF 7.50 Tellergeld pro Person.

Parkplätze

Die Parkplätze auf der Schaffhauser-Seite des Rheinfalls gehören dem Kanton Schaffhausen und werden durch diesen Bewirtschaftet. Ab 18 Uhr abends bis am Folgetag um 9 Uhr ist das Parken auf den Parkfeldern P1 / P2 / P3 kostenlos. Tagsüber gelten die offiziellen Tarife. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter <https://rheinfall.ch/de>.

Saal-/Raummiete

Abhängig von der Grösse Ihrer Gesellschaft bieten wir Ihnen in Verbindung mit einer Mindestkonsumation gerne einen eigenen, separaten Raum an.

Schiffahrt

Sehr gerne organisieren wir für Sie auch die erlebnisreiche Möglichkeit einer Schiffahrt im Rheinfallbecken oder eine Fahrt auf den Felsen inmitten des Rheinfalls. Ob eine romantische Fahrt auf dem Rhein bis zum Weltkulturerbe Kloster Rheinau oder noch weiter bis nach Eglisau? Wir planen mit Ihnen die passende Schiffahrt in Kooperation mit Rhyfall Mändli www.maendli.ch

Technik

Beamer CHF 100.00

Leinwand CHF 50.00

Flipchart CHF 50.00 inkl. Papier & Stifte

Headset & Lautsprecherbox CHF 150.00

Verlängerung

Möchten Sie oder Ihre Gäste länger als 23 Uhr in unseren Räumen feiern? Dann holen wir für Sie eine Verlängerungsbewilligung bei der Verwaltungspolizei Neuhausen ein. Generell ist eine Verlängerung bis max. 02.00 Uhr möglich und muss spätestens vier Wochen vor dem Anlass durch uns beantragt werden.

Der Preis beträgt CHF 150.00 pro angefangene Stunde und setzt sich aus Bewilligungs- und Mitarbeiterkosten zusammen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir nach vorheriger Absprache:

Schaumweine: CHF 50.00 / 7.5 dl CHF 90.00 / 1,5 l Magnum

Wein: CHF 40.00 / 7.5 dl CHF 80.00 / 1,5 l Magnum

Spirituosen: CHF 80.00 / Flasche

Diese Option wird nur mit schriftlicher Zustimmung gewährt.

Zeitplan

Um den Ablauf Ihrer Veranstaltung optimal zu koordinieren und Ihnen einen reibungslosen Service garantieren zu können, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wie Ihr Zeitplan genau aussieht. Auch ob Sie während dem Essen Pausen für Ansprachen oder Darbietungen wünschen. Idealerweise planen Sie grössere Pausen erst nach dem Hauptgang ein.