



Rheinflall Gastronomie

GENUSS & ERLEBNIS

Herzlich Willkommen
im Restaurant Park am Rheinflall



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
Gemügesticks 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

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren!

Es steht Ihnen frei, einzelne Gänge zu tauschen oder eines der 3 Gang Menüs mit nur 2 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 ist bereits im jeweiligen Menü ergänzt.


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

Kalbsschnitzel Wiener Art
mit Pommes Frites und Gemüse


Panierter und gebratener Sellerie 
mit Pommes Frites und Gemüse

Tiramisu 


CHF 62.00

 CHF 53.00

Menü 2


Saisonale Blattsalate an French Dressing 
mit gehacktem Ei und Croûtons

Gegrilltes Forellenfilet
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Zucchini-Auberginen-Piccata 
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Frischer Fruchtsalat 
mit Vanilleglacé

CHF 57.00


 CHF 55.00

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

Restaurant Park

POLE POSITION



Menü 3


Rieslingsuppe mit Croûtons 

Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce
mit Bandnudeln und Gemüse

Bandnudeln an Kräuterrahmsauce 
mit Steinpilzen

Panna-Cotta
mit Früchten der Saison

Passionsfruchtglacé  
mit Früchten der Saison

CHF 66.00
 CHF 51.00


Menü 5

Tomatenschaumsuppe mit Basilikum 

Schweins Cordon Bleu
mit Pommes Frites und Gemüse


Auberginen Steak  
mit Pommes Frites und Gemüse

Crème Caramel 


CHF 53.00
 CHF 53.00

Menü 4


„Vitello Tonnato“
Kalbfleisch an Tunfischsauce mit Kapern

Tomate & Büffelmozzarella 
mit Basilikum-Pesto



Medium gebratenes Rindsfilet
an Portweinsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Gebratenes Planted Chicken 
mit Kartoffelgratin und Gemüse


Mousse von dunkler Schokolade 

CHF 84.00
 CHF 58.00


Menü 6

Blattsalat an Hausdressing  
mit gerösteten Kernen

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Rösti und Gemüse

Geschnetzeltes vom Planted Chicken 
mit Rösti und Gemüse

Crème Brûlée 

CHF 59.00
 CHF 51.00

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

 vegetarisch/vegetarian



 Vegan

Unsere Specials

Pinsa-Plausch zum Teilen

«Antipasto Misto»

Aufschnitt / Caprese  / Gemüse   / Käse 

Verschiedene Pinsen à discretion zum Teilen in der Mitte serviert
Gemischte Auswahl auch vegetarisch  (vegan  möglich)

CHF 44.00

Vom Heissen Stein (bis 60 Personen)


Blattsalat mit italienischem Dressing  

Schweinsnierstück (200g) vom heissen Stein
mit Pommes Frites, Gemüse und drei Saucen (Kräuterbutter, Smoked BBQ, Aioli)

CHF 46.00

Käsefondue (Oktober bis März)

Nüsslisalat an French Dressing 
mit gehacktem Ei und Croûtons

Haus-Fondue «Park» 
250g feine Schweizer Käsemischung mit Fondue-Brot und Gschwellti

CHF 47.00

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.