




Vorspeisen / Starters

	Klein	Gross
Grüner Salat   Green Salad		10.00
Gemischter Salat  Mixed Salad		13.00
Nüsslisalat / Kartoffeldressing / Linsen / Räucherlachs Lamb's lettuce / potato dressing / lentils / smoked salmon		18.00
„Vitello Tonnato“ / Kalbfleisch / Tunfischsauce / Kapern „Vitello Tonnato“ – veal / tuna sauce / capers		18.00

Suppen / Soups

Tagessuppe Soup of the day		12.00
--------------------------------------	--	-------

Fisch / Fish

Fischknusperli / Pommes Frites / Gemüse / Tartaresauce Crispy fish in beer batter / french fries / vegetables / tartar sauce		26.00
Forellenfilet gegrillt / Gemüse / Salzkartoffeln Grilled trout fillet / vegetables / boiled potatoes		31.00
Lachs / Estragon-Rahmsauce / Gemüse / Reis Salmon / tarragon cream sauce / vegetables / rice		29.00

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

Fleisch / Meat

Kalbsschnitzel Wiener Art (paniert) / Gemüse / Pommes Frites 38.00

Veal escalope Viennese style (breaded) / vegetables / french fries

Schaffhauser Rehschnitzel / Wildrahmsauce / Trauben / 38.00

Rotkohl / Haselnusspätzli

Venison escalope / game cream sauce / grapes / red cabbage / hazelnut spaetzli

Spezialitäten vom heissen Stein / Specialities from the hot stone

Rindfilet 200 g 56.00

Beef fillet 200 g

Rinds Entrecôte 200 g 42.00

Beef Entrecôte 200 g

Kalbsnierstück 200 g 52.00

Veal loin 200 g

Schweinsnierstück 200 g 36.00

Pork loin 200g

Hot Stone „Trio“ – ab 2 Personen / from 2 persons 49.00

Rinds Entrecôte (100 g), Schweinsnierstück (100 g),

Kalbsnierstück (100 g) – pro Person

Beef Entrecôte (100 g), Pork loin (100 g),

Veal loin (100 g) – per person

pro Person
per person

Beilagen / Sides

Zu jedem Gericht servieren wir Pommes Frites, Gemüse und drei Saucen (Kräuterbutter, Smoked BBQ, Aioli).

With every dish we serve French fries, vegetables and three sauces (herb butter, smoked BBQ, aioli).




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

 vegetarisch/vegetarian

 Vegan

Pinsa Romana Originale

Margherita classico / Tomaten / Mozzarella / Datteltomaten / Oregano 	18.00
Tomatoes / mozzarella / plum tomatoes / oregano	
Funghi / Tomaten / Mozzarella / Pilze / Oregano 	25.00
Tomatoes / mozzarella / mushrooms / oregano	
Prosciutto / Tomaten / Mozzarella / Schinken / Oregano	24.00
Tomatoes / mozzarella / ham / oregano	
Piccante / Tomaten / Mozzarella / Salami Calabrese / Peperoncino	26.00
Tomatoes / mozzarella / salame calabrese / chilli pepper	
Porca / Tomaten / Mozzarella / Salami / Hinterschinken / Speck / Rohschinken	26.00
Tomatoes / mozzarella / salame / ham / bacon / cured ham	
Ortolana / Tomaten / Mozzarella / Auberginen / Zucchini / Peperoni / Oliven / Oregano 	24.00
Tomatoes / mozzarella / eggplant / zucchini / paprika / olives / oregano	
Parma / Tomaten / Mozzarella / Mascarpone / Oregano / Parmaschinken	28.00
Tomatoes / mozzarella / mascarpone / oregano / parma ham	
Valtellina / Tomaten / Mozzarella / Mascarpone / Bresaola / Rucola / Parmesanspäne	28.00
Tomatoes / mozzarella / mascarpone / bresaola / rocket / parmesan shavings	
Raclette / Raclette Käse / Cornichons / Silberzwiebeln 	27.00
Raclette cheese / cornichons / silver onions	
Gustosa / Sauerrahm / Birne / Gorgonzola / gehackte Baumnüsse 	26.00
Sour cream / pear / gorgonzola cheese / chopped walnuts	
Nutella / Nutella / Kokosnussraspeln 	20.00
Nutella / grated coconut	
+ Banane / banana	+ 1.50

Wie Pizza – nur besser. Die Pinsa ist oval & extra knusprig. Ist besser verdaulich als eine herkömmliche Pizza und dadurch leichter. Rund 75 % weniger Kalorien. Der Teig besteht aus drei Sorten Mehl: Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig. Der Teig hat eine extra lange Gärzeit von mind. 24 Stunden. Das Schmeckt man. Biss für Biss.

Like pizza – only better. The Pinsa is oval & extra crispy. Is more digestible than a conventional pizza and therefore lighter. Around 75 % fewer calories. The dough consists three types of flour: wheat flour, rice flour, soy flour and sourdough. The dough has an extra long fermentation time of at least 24 hours. You can taste it. Bite for bite.

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

Pasta e basta / Just pasta

1. Wählen Sie Ihre Pasta / Choose your pasta

→ Spaghetti

→ Conchiglioni (Muschelnudeln / shell pasta)

→ Rigatoni (Röhrennudeln / tube pasta)

2. Wählen Sie Ihre Sauce / Choose your sauce

Pomodoro   21.00

Der Klassiker: Nichts als feine Tomaten

The classic: Nothing but the finest tomatoes

Bolognese (Rind/beef) 27.00

Wie bei Grossmama

Like at grandma's

Porcini  27.00

Steinpilze / Zwiebeln / Knoblauch / Kräuter / Rahm

Porcini mushrooms / onions / garlic / herbs / cream

Alpenlachs 27.00

Alpenlachs / Rahmsauce / Petersilie

Alpine salmon / cream sauce / parsley

Aglione e olio (piccante/spicy)   24.00


"Weil einfach, einfach gut ist." Olivenöl / Knoblauch / Peperoncino

„Simplicity at ist best.“ Olive oil / garlic / peperoncino

Amatriciana 27.00

Geräucherter Speck / Zwiebeln / Knoblauch / Kräuter / Tomatensauce

Smoked bacon / onions / garlic / herbs / tomato sauce

Gardiniera  26.00

Gemüse / Kräuter / Olivenöl





Vegetables / herbs / olive oil

Ravioli / Hokkaidokürbis / Zucchini / Baumnüsse  28.00

Ravioli / hokkaido pumpkin / courgette / walnuts

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

Dessert / Dessert

Zimt-Tiramisu mit Kirschragout 	13.00
Cinnamon tiramisu with cherry ragout	
Marroni Crème Brûlée an Zwetschgenkompott 	13.00
Marroni crème brûlée with plum compote	
Vermicelles / Meringue / Schlagrahm 	11.00
Chestnut puree / meringue / whipped cream	
Coupe Nesselrode / Vermicelles / Vanilleglacé / Meringue / Schlagrahm 	13.00
Sundae Nesselrode / chestnut puree / vanilla ice cream / meringue / whipped cream	
Saisonaler Tageskuchen	6.50
Seasonal cake of the day	

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

Herkunft / Origin

Fleisch / Meat

Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Kalb / Veal	Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork	Schweiz / Switzerland
Rind / Beef	Schweiz / Irland / Argentinien Switzerland / Ireland / Argentina
Lamm / Lamb	Irland / Neuseeland - Ireland / New Zealand

Fisch / Fish

Lachs / Salmon	Schweiz Graubünden / Swiss Alpine Fish / Norwegen / Norway
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

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.

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.

Schlössli Wörth

FINE DINING



Insel Bistro

SNACKS & MORE



Mühlerad Bistro

TOP OF THE FALLS

