



Rheinfal 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

---

<b>Grüner Salat</b>  	9.50
Green salad	
<b>Gemischter Salat</b>  	11.50
Mixed salad	
<b>Nüsslisalat Mimosa</b> 	12.50
Lambs lettuce „Mimosa style“	
<b>Geräucherter Lachs mit Toast &amp; Butter</b>	klein/small 25.50 gross/large 35.00
Smoked salmon with toast & butter	
<b>Rindstatar «Schlössli» nach alter Sitte</b>	klein/small 26.00 gross/large 36.00
Beef tartare «Schlössli» traditional style <i>Schärfegrad nach Wunsch - mild/mittel/scharf</i>	
mit Cognac oder Whiskey verfeinert	+ 2.50
<b>Tomatencrèmesuppe mit Basilikum</b> 	12.50
Cream of tomato soup with basil	
<b>Thailändische Currysuppe mit Kokosnusseiscreme</b> 	13.50
Thai curry soup with coconut ice cream	
<b>Tagliolini mit Scampi an Hummerbuttersauce</b>	24.50
Tagliolini with scampi in lobster butter sauce	

---

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

## Schlössli Klassiker/classics

---

<b>„Züri Gschnätzlets“</b> <b>mit Champignonrahmsauce und Butterrösti</b> „Sliced veal Zurich Style“ with mushroom cream sauce and buttered hash brown	43.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> <b>mit frischen Kräutern, Zwiebel und Knoblauch</b> <b>in Butter gebraten, serviert mit Butterrösti</b> Sliced veal liver with fresh herbs, onion and garlic fried in butter, served with buttered hash brown	41.50
<b>Kalbsschnitzel</b> <b>mit Mascarpone-Cognacsauce und Nudeln</b> Veal escalope with mascarpone-cognac sauce and pasta	41.50
<b>Ossobucco Cremolata</b> <b>an einer Gemüsesauce mit Nudeln</b> Braised veal shank in a vegetable sauce with pasta	38.50
<b>Rindsfilet mit Pflaumen</b> <b>an Portweinsauce mit Reis</b> Fillet of beef with plums, port wine sauce and rice	54.00
<b>Rindsfilet an Kräuterkruste überbacken</b> <b>mit Pommes Frites</b> Fillet of beef with herb crust au gratin with french fries	54.00
<hr/>	
<b>Empfehlung unseres Küchenchefs Renato Pedroncelli</b> Recommendation of our chef Renato Pedroncelli	
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b> <b>Pikante Paprikasauce und hausgemachte Nudeln</b> Beef fillet cubes „Stroganoff“ Spicy pepper sauce and homemade pasta	43.50
<hr/>	
<b>Lammnierstück „Provencale“ mit Rösti</b> Lamb loin „Provencale“ with hash brown	41.50

---

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

## Fisch/fish

---

<b>Zanderfilet im Kartoffelmantel mit frischen Kräutern</b>	klein/small	36.00
Pike perch fillet in a potato coat with fresh herbs	gross/large	44.50
<b>Zanderfilet an Orangenpeffersauce mit Reis</b>	klein/small	36.00
Pike perch fillet with orange pepper sauce and rice	gross/large	45.50
<b>Lostallo Lachsfilet auf Zitronenbutter mit Reis</b>	klein/small	36.00
Lostallo salmon fillet on lemon butter with rice	gross/large	44.50

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

## Vegetarisch/Vegetarian

---

<b>Gnocchoni mit Steinpilzen gefüllt an Rahmsauce</b>	26.50
Gnocchoni stuffed with porcini mushrooms in cream sauce	
<b>Gemüsecurry im Reising</b>	24.50
Vegetable curry with rice	
<b>Gransole al limone</b>	24.50
Pasta filled with ricotta and parmesan, parsley and lemon	
<b>Tortelloni</b>	24.50
Pasta filled with spinach and ricotta	

---

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

 vegetarisch

 vegan

## Desserts/dessert

---

<b>„Parfait Crocantina“</b> <b>Halbgefrorenes mit Honig und Maraschino (alkoholisch)</b> Semi-frozen ice cream with honey and maraschino (alcoholic)	12.50
<b>Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu</b> Strawberry-rhubarb tiramisu	12.50
<b>„Flan“ Crème Caramel</b> Caramel crème	9.50
<b>Frischer Fruchtsalat „maison“</b> Fresh fruit salad	10.50
<b>„Brischtner Nytlä“</b> Pears, vanilla ice-cream and whipped cream (contains alcohol)	14.50

Brischtner Nytlä ist ein typisches Dessert aus dem Kanton Uri mit im Rotwein eingekochten, gedörrten Birnen, Vanilleeis und Schlagsahne (Nytlä). Es ist eine «Hommage» an den Herkunftskanton von Renato Pedroncelli.

*Brischtner Nytlä is a traditional dessert from the canton Uri with dried pears cooked in red wine, vanilla ice-cream and whipped cream (Nytlä). It is a «homage» to the origin of Renato Pedroncelli.*

**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

---

<b>Fleisch/meat</b> Poulet/chicken Kalb/veal Schwein/pork	alles Suisse Garantie/ guaranteed swiss
Rind/beef	Schweiz/Irland/Argentinien Switzerland/Ireland/Argentina
Lamm/lamb	Irland/Neuseeland - Ireland/New Zealand
<b>Fisch/fish</b> Lachs/salmon Süßwasserfische/freshwater fish	Swiss Alpine Fish, Graubünden 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

