



Rheinfall 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

	Klein/Small	Gross/Large
Grüner Salat   Green Salad	9.00	12.00
Gemischter Salat  Mixed Salad	11.00	14.00
Nüsslisalat / French Dressing / gebratene Speckwürfel / Ei / Croûtons Lamb's lettuce / French dressing / fried bacon cubes / egg / croutons	12.00	15.00
Schweizer Ziegenkäse gebacken / Kürbischutney /  Sherrydressing / Blattsalat Swiss goat cheese baked / pumpkin chutney / sherry dressing / leaf salad		18.00
Rindstatar «Schlössli» nach alter Sitte Beef tatar «Schlössli» traditional style Schärfegrad nach Wunsch – mild/mittel/scharf Degree of spiciness as desired – mild/medium/spicy Mit Cognac oder Whisky verfeinert Refined with cognac or whisky	29.00	39.00
Saisonal hausgebeizter Lachs / Avocado-Mango-Salat Seasonal house pickled salmon / avocado-mango-salad	21.00	26.00

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 consum "only" an appetizer without a main course, a surcharge of CHF 10.00 per person will be made.

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

Suppen / Soups

Klein/Small Gross/Large

Thailändische Currysuppe / Kokosnussglacé 	13.00
Thai curry soup / coconut ice cream	
Rieslingsuppe / Kräuterblättertorteigstange 	13.00
Riesling soup / herb leaf pastry stick	
Kraftbrühe / Flädli / Kräuter	13.00
Broth / pancake stripes / herbs	

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet / Kartoffelmantel / frische Kräuter / Gemüse	39.00	48.00
Fried pike perch fillet / potato coat / fresh herbs / vegetables		
Gebratenes Eglifilet / Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Gemüse	39.00	48.00
Fried perch fillet / almond butter / parsley potatoes / vegetables		
Eglifilet gebacken im Rheinfall-Bierteig / Salzkartoffeln / Tartarsauce / Gemüse	39.00	48.00
Perch fillet baked in Rhine Falls beer batter / boiled potatoes / tartar sauce / vegetables		
Gebratenes Lostallo Lachsfilet / Zitronenbuttersauce / Reis / Gemüse	39.00	48.00
Fried Lostallo salmon fillet / lemon butter / rice / vegetables		
Ganze Forelle / Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Blattspinat		49.00
Whole trout / almond butter / parsley potatoes / leaf spinach		

Vegetarisch & Vegan / Vegetarian & Vegan

Gemüsecurry / Jasminreis 	25.00	29.00
Vegetable curry / jasmine rice		
Trüffel Ravioli / Rahmgemüse 	25.00	29.00
Truffle ravioli / creamed vegetables		
Gemüse Bolognese / gebratene Pilze / Linguine  	25.00	29.00
Vegetable Bolognese / roasted mushrooms / linguine		

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

Schlössli Klassiker / Classics






Klein/Small Gross/Large

«Züri Gschnätzlets» / Champignonrahmsauce / Butterrösti / Gemüse «Sliced veal Zurich Style» / mushroom cream sauce / swiss hash brown / vegetables	40.00	46.00
Geschnetzelte Kalbsleber / frische Kräuter Zwiebeln / Knoblauch / Rösti / Gemüse Sliced veal liver / fresh herbs / onion / garlic / hash brown / vegetables	40.00	46.00
Gebratene Maispoularde / Kräuterrisotto / Randen Roasted corn poulard / black risotto / beetroot		46.00
Rindsfilet 180g / Kräuterkruste / Portweinjus / Pommes Frites / Gemüse Fillet of beef / herb crust / port wine jus / French fries / vegetables		57.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» / Nudeln / picante Paprikasauce / Gemüse Beef fillet cubes «Stroganoff» / noodles / spicy pepper sauce / vegetables	41.00	47.00
Gebratenes Lammnierstück / Pfannengemüse Kartoffel-Rosmarin-Gratin Fries piece of lamb / pan fried vegetables / potato-rosemary-gratin		45.00

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

Dessert / Dessert

Klein/Small Gross/Large

Crème Brûlée 		14.00
Schlössli Tiramisu 		14.00
Lauwarmes Schoggiküchlein / Heidelbeer-Cheesecake-Glacé 		14.00
Lukewarm chocolate cake / blueberry-cheesecake ice cream		
Orangen-Panna-Cotta / Brownie		14.00
Orange panna cotta / brownie		
Grand Marnier Parfait 		14.00
Regionaler Käseteller / Trauben / Birne 		14.00
Regional cheese plate / grapes / pear		
Dessertwein Rubino	4cl 7.00	10cl 12.00
Süsswein hergestellt nach Portweinmethode aus der Trotte Löhningen		
Dessert wine Rubino		
Sweet wine made using the port wine method from Trotte Löhningen		

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. 8.1% MwSt / All prices are in CHF and incl. 8.1% VAT

 vegetarisch/vegetarian

 Vegan

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
Süswasserfische / 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

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

