



# 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
Gemüwesticks 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 23. September

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](mailto: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

Nüsslialat an Balsamico Dressing   
mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Thailändische Currysuppe   
mit Kokosnussglacé

\*\*\*

Medium gebratenes Rindsfilet  
an Portweinsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

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

CHF 101.00

---

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

---

## Menü 3

Nüsslisalat an French Dressing  
mit gebratenem Speck,  
gehacktem Ei und Croûtons

\*\*\*

Kartoffelsuppe   
mit lila Kartoffelchip

\*\*\*

Im Ganzen gegartes Kalbsnierstück  
an Pilzrahmsauce  
mit Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Orangen-Panna-Cotta mit Brownie

CHF 100.00

## Menü 5

Wildterrine an Nüsslisalat  
mit Kernen und Preiselbeermarmelade

\*\*\*

Getrüffelte Weissweinsuppe 

\*\*\*

Alpen-Zanderfilet mit Rote Bete Kruste  
auf Erbsenpüree

\*\*\*

Swiss Prime Roastbeef  
an Sauce Bernaise  
mit Kartoffeltaler und Gemüse

\*\*\*

Grand Marnier Parfait 

CHF 132.00

## Menü 4

Saisonaler Blattsalat    
mit Hausdressing


\*\*\*

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe   
mit Orangenfilets

\*\*\*


Gebratenes Eglifilet an Mandelbutter  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Ananascarpaccio   
mit Kokosnussglacé

CHF 82.00

## Menü 6

Schweizer Ziegenkäse   
im Filoteig gebacken mit Kürbischutney  
und Blattsalat an Sherrydressing

\*\*\*

Waldpilzsuppe mit Bündnerfleischstreifen


\*\*\*

Kürbisravioli mit Kürbiskernen   
und gebratenem Gemüse

\*\*\*

Gebratener Lachs  
an Zitronenbuttersauce  
mit Reis und Gemüse

\*\*\*

Schokoladen-Millefeuille   
mit Orangenragout

CHF 113.00

---

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

---

## Menü 7

Gemischter Salat   
mit karamellisierten Nüssen


\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli  
und frischen Kräutern

\*\*\*

Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce  
mit Nudeln und Gemüse

\*\*\*


Apfelküchlein an Vanillesauce   
mit Zimt & Zucker

CHF 83.00

## Menü 8

Wildschweinschinken an Blattsalat  
mit Himbeerdressing und eingelegtem Kürbis

\*\*\*

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen   
und Kürbiskernöl

\*\*\*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
an pikanter Paprikasauce  
mit Nudeln und Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée 

CHF 91.00

## Menü 9

Saisonal hausgebeizter Lachs  
mit Avocado-Mango-Salat

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Suppe mit Speck

\*\*\*


Gebratener Rehrücken an Cassis Sauce  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni  
und Mirzapfel

\*\*\*


Toblerone Mousse   
mit pochierter Birne

CHF 96.00

## Menü 10

Gemischter Salat   
mit Datteln und Nüssen

\*\*\*

Maronissuppe 

\*\*\*

Gebratene Maispoularde  
auf Kürbisrisotto mit Herbstgemüse

\*\*\*

Tiramisu 

CHF 88.00

## 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](http://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.