

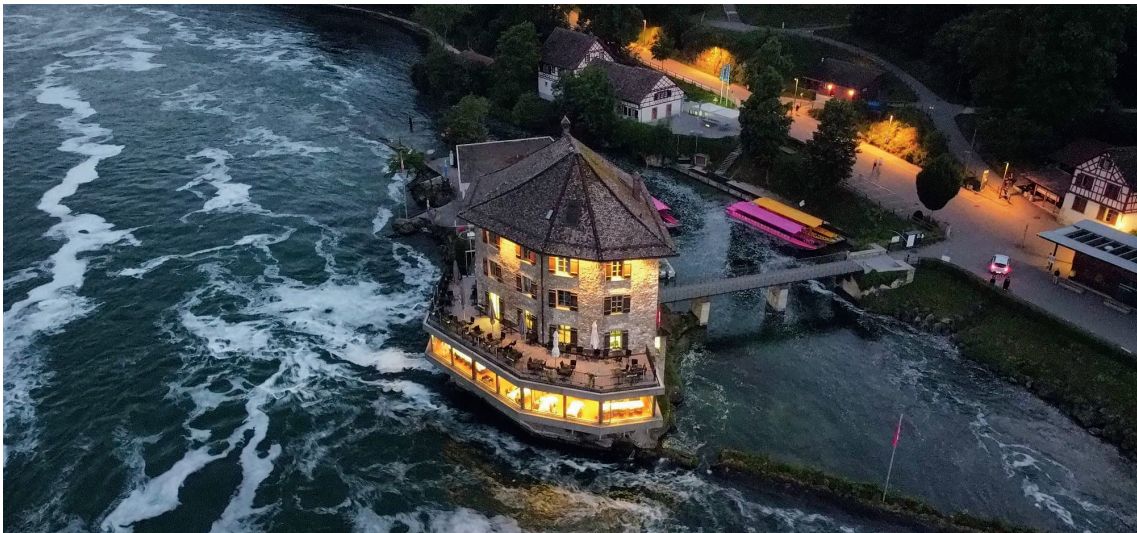


Rheinfall Gastronomie

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
Wildschweinschinken / Blattsalat / Himbeerdressing / eingelegter Kürbis Wild boar ham / leaf salad / raspberry dressing / pickled pumpkin		19.00
Rindstatar «Schlössli» nach alter Sitte Beef tatar «Schlössli» traditional style Schärfegrad nach Wunsch – mild/mittel/scharf <i>Degree of spiciness as desired – mild/medium/spicy</i>	29.00	39.00
Mit Cognac oder Whisky verfeinert <i>Refined with cognac or whisky</i>	+ 2.50	+ 2.50
Saisonal hausgebeizter Lachs / Senf-Preiselbeer-Sauce / Salatbouquet House-pickled salmon / mustard-cranberry sauce / salad bouquet	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 consume «only» an appetiser without a main course, a surcharge of CHF 10.00 per person will be made.

Suppen/Soups





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

Fisch/Fish

Gebratenes Zanderfilet / Kartoffelmantel / frischen Kräutern Fried pike perch fillet / potato coat / fresh herbs	39.00	48.00
Gebratenes Eglifilet / Mandelbutter / Petersilienkartoffeln Fried perch fillet / almond butter / parsley potatoes	39.00	48.00
Gebratenes Lostallo Lachsfilet / Zitronenbuttersauce / Reis Fried Lostallo salmon fillet / lemon butter / rice	39.00	48.00
Ganze Forelle / Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Blattspinat Whole trout / almond butter / parsley potatoes / leaf spinach		49.00

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

Vegetarisch/Vegetarian & Vegan

Gemüsecurry / Jasminreis  Vegetable curry / jasmine rice	25.00	29.00
Kürbisravioli / Kürbiskerne / gebratenes Gemüse  Pumpkin ravioli / pumpkin seeds / roasted vegetables	25.00	29.00
Gemüse Bolognese / gebratene Pilze / Kürbis / Linguine   Vegetable Bolognese / roasted mushrooms / pumpkin / linguine	25.00	29.00

Schlössli Klassiker/Classics

	Klein/Small	Gross/Large
«Züri Gschnätzlets» / Champignonrahmsauce / Butterrösti «Sliced veal Zurich Style» / mushroom cream sauce / swiss hash brown	40.00	46.00
Geschnetzelte Kalbsleber / frische Kräuter / Zwiebeln / Knoblauch / Rösti Sliced veal liver / fresh herbs / onion / garlic / hash brown	40.00	46.00
Gebratene Maispoularde / schwarzes Risotto / Randen-Gemüse Roasted corn poulard / black risotto / beetroot vegetables		46.00
Rindsfilet 180g / Kräuterkruste / Portweinjus / Pommes Frites Fillet of beef / herb crust / port wine jus / french fries		57.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» / Nudeln / pikante Paprikasauce Beef fillet cubes «Stroganoff» / noodles / spicy pepper sauce	41.00	47.00
Gebratenes Lammierstück / Pfannengemüse / Kartoffel-Rosmarin-Gratin Fried pice of lamb / pan fried vegetables / potato-rosemary-gratin		45.00
Beilagen: Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert Side dishes: All main dishes are served with vegetables		

Desserts/Dessert

	Klein/Small	Gross/Large
Crème Brûlée 		14.00
Schlössli Tiramisu 		14.00
Lauwarmes Schoggiküchlein / Vanilleglacé  Lukewarm chocolate cake / vanilla ice cream		14.00
Rheinfallküsschen / Himbeercoulis / Passionsfrucht-Sorbet  Small chocolate mousse cake / raspberry coulis / passion fruit sorbet		14.00
Vermicelles / Meringue / Schlagrahm / Trauben  Chestnut puree / meringue / whipped cream / grapes	9.50	12.50
Pistaziencreme / Mango-Ananas-Salat  Pistachio cream / mango-pineapple salad		14.00
Regionaler Käseteller / Trauben / Birne  Regional cheese plate / grapes / pear		14.00
Dessertwein Rubino Süsswein hergestellt nach Portweinmethode aus der Trotte Löhningen Dessert wine Rubino Sweet wine made using the port wine method from the Trotte Löhningen	4cl 7.00	10cl 12.00

**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/vegetarian

 vegan

Herkunft/Origin

Fleisch/Meat

Poulet/Chicken	alles Suisse Garantie/Guaranteed swiss
Kalb/Veal	
Schwein/Pork	
Wild/Game	
Rind/Beef	Schweiz/Irland/Argentinien Switzerland/Ireland/Argentina
Lamm/Lamb	Irland/Neuseeland – Ireland/New Zealand

Fisch/Fish

Lachs/Salmon	Swiss Alpine Fish, Graubünden
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

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

