

## Vorspeisen/Starters

	Klein / small	Gross / large
<b>Grüner Salat</b>   <i>Green salad</i>		10.00
<b>Gemischter Salat</b>  <i>Mixed salad</i>		13.00
<b>«Vitello Tonnato»</b> / Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern <i>Vitello Tonnato – veal / tuna sauce / capers</i>		18.00
<b>«Antipasto Misto»</b> / Aufschnitt / Caprese / Gemüse / Käse <i>Antipasto Misto – cold cuts / caprese / vegetables / cheese</i>		18.00
<b>Einfacher Wurstsalat</b> Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing <i>Salad made of strips of sausage / onions / gherkins / house dressing</i> + Käse / cheese	13.00	25.00 + 2.50
<b>Garnierter Wurstsalat</b> Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing / mit gemischtem Salat <i>Salade made of strips of sausage / onions / gherkins / house dressing with mixed salad</i> + Käse / cheese	19.00	32.00 + 2.50

## Suppen/Soups

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	12.00
---	-------

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

## Fisch/Fish

---

**Fischknusperli** / Pommes / Gemüse / Tartaresauce 26.00  
*Battered and fried fish / chips / vegetables / tartar sauce*

**Forellenfilet gegrillt** / Salzkartoffeln / Gemüse 31.00  
*Grilled trout fillet / boiled potatoes / leaf spinach*

**Lachs** / Estragon-Rahmsauce / Gemüse / Reis 29.00  
*Salmon / tarragon cream sauce / vegetables / rice*

## Fleisch/Meat

---

**Kalbsschnitzel Wiener Art** (paniert) / Pommes Frites / Gemüse 38.00  
*Veal escalope Viennese style (breaded) / french fries / vegetables*

**Alle Hauptgerichte sind auch als Fitnesssteller mit einem grossen Salat erhältlich.**

*All main dishes are also available as a fitness plate with a large salad.*

---

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

---

# Pinsa Romana Originale

---

<b>Margherita classico</b> / Tomaten / Mozzarella / Datteltomaten / Oregano <i>Tomatoes / mozzarella / plum tomatoes / oregano</i> 	18.00
<b>Funghi</b> / Tomaten / Mozzarella / Pilze / Oregano  <i>Tomatoes / mozzarella / mushrooms / oregano</i>	25.00
<b>Prosciutto</b> / Tomaten / Mozzarella / Schinken / Oregano <i>Tomatoes / mozzarella / ham / oregano</i>	24.00
<b>Piccante</b> / Tomaten / Mozzarella / Salami Calabrese / Peperoncino <i>Tomatoes / mozzarella / salame calabrese / chilli pepper</i>	26.00
<b>Porca</b> / Tomaten / Mozzarella / Salami / Hinterschinken / Speck / Rohschinken <i>Tomatoes / mozzarella / salame / ham / bacon / cured ham</i>	26.00
<b>Ortolana</b> / Tomaten / Mozzarella / Auberginen / Zucchini / Peperoni / Oliven / Oregano  <i>Tomatoes / mozzarella / eggplant / zucchini / paprika / olives / oregano</i>	24.00
<b>Parma</b> / Tomaten / Mozzarella / Mascarpone / Oregano / Parmaschinken <i>Tomatoes / mozzarella / mascarpone / oregano / parma ham</i>	28.00
<b>Valtellina</b> / Tomaten / Mozzarella / Mascarpone / Bresaola / Rucola / Parmesanspäne <i>Tomatoes / mozzarella / mascarpone / bresaola / rocket / parmesan shavings</i>	28.00
<b>Gustosa</b> / Sauerrahm / Birne / Gorgonzola / gehackte Baumnüsse  <i>Sour cream / pear / gorgonzola cheese / chopped walnuts</i>	26.00
<b>Nutella</b> / Nutella / gemahlene Kokosnusssraspel  <i>Nutella / ground grated coconut</i>	20.00
+ 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 min. 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 of 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. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT**

# Pasta e basta/Just pasta

## 1. Wählen Sie Ihre Pasta / Choose your pasta

→ **Spaghetti**

→ **Conchiglioni** (Muschelnudeln / shell pasta)

→ **Rigatoni** (Röhrennudeln / tube pasta)

 vegetarisch/vegetarian

 vegan

## 2. Wählen Sie Ihre Sauce / Choose your sauce

Klein / small    Gross / large

**Pomodoro**  

14.00    21.00

Der Klassiker: Nichts als feinste Tomaten

*The classic: Nothing but the finest tomatoes*

**Bolognese** (Rind/beef)

19.00    27.00

Wie bei Grossmama

*Like at grandma's*

**Porcini** 

19.00    27.00

Steinpilze / Zwiebeln / Knoblauch / Kräuter / Rahm

*Porcini mushrooms / onions / garlic / herbs / cream*

**Alpenlachs**

19.00    27.00

Alpenlachs / Rahmsauce / Petersilie

*Alpine salmon / cream sauce / parsley*

**Aglio e olio** (piccante/spicy)  

17.00    24.00

«Weil einfach, einfach gut ist». Olivenöl / Knoblauch / Peperoncino

*«Simplicity at its best». Olive oil / garlic / peperoncino*

**Amatriciana**

19.00    27.00

Geräucherter Speck / Zwiebeln / Knoblauch / Kräuter / Tomatensauce

*Smoked bacon / onions / garlic / herbs / tomato sauce*

**Gardiniera** 

18.00    26.00

Gemüse / Kräuter / Olivenöl

*Vegetables / herbs / olive oil*

**Nautilus**

21.00    29.00

Meeresfrüchte / Tomatensauce / Kräuter / Knoblauch





*Seafood / tomato sauce / herbs / garlic*

Unsere Pasta wird nur mit Wasser und Hartweizengriess von Hand hergestellt, rein Luft getrocknet und sind von MOLINO E PASTIFICIO aus Poschiavo, einem Südtal im Kanton Graubünden. Einem uralten Familien-Traditionsbetrieb und tragen das Qualitätslabel «Fait sù in Valposchiavo».

*Our pasta is handmade using only water and durum wheat semolina, dried in pure air. The pasta is made by MOLINO E PASTIFICIO in Poschiavo, a southern valley in the canton of Graubünden, an age-old traditional family business and bear the quality label «Fait sù in Valposchiavo».*

## Dessert

---

<b>Park Tiramisu</b>  <i>Park Tiramisu</i>	11.00
<b>Saisonaler Tageskuchen</b> <i>Seasonal cake of the day</i>	6.50
<b>Sorbet mit frischem Obst</b>   <i>Sorbet with fresh fruits</i>	9.00
<b>Reispudding mit frischen Beeren</b>  <i>Rice pudding with fresh berries</i>	9.00

---

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

### 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

