

Spargelzeit

Montag bis Freitag: ab 17.45 Uhr

Samstag: 11.30 bis 17.00 Uhr / 17.45 bis 21.30 Uhr

Sonn- und Feiertag: 11.30 bis 17.00 Uhr / 17.45 bis 20.30 Uhr

Vorspeisen

Tatar vom gebeizten Saibling mit Spinat, Haselnüssen und Frühlingszwiebel-Vinaigrette	26
Spargel-Bärlauch Salat an Frühlingszwiebel-Vinaigrette Grüner Spargel, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln, knuspriges Granola	16
Weisser Spargel, in Butter geschwenkt mit Frühlingszwiebel-Vinaigrette und Nussbutter-Crumble zusätzlich mit Rohschinken	24 30
Weisse Spargelschaumsuppe mit Schnittlauch und Croûtons	16

Hauptgänge

Cordon bleu vom Poulet, gefüllt mit Schinken und Bärlauch-Frischkäse mit Pommes frites und Marktgemüse	43
---	----

Erlebnis
Rheinfall

**Schlössli
Wörth**

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Fischherkunft: Saibling: Island, Aquakultur / Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur

Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen

Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Bärlauch-Rahmsauce mit Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Frühlingszwiebeln	45
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit Bärlauch Beurre blanc, Salzkartoffeln und weisser Spargel	44
Gebratene Schupfnudeln mit Spargeln Gruyère, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen vegetarisch	29
Weisser Spargel, in Butter geschwenkt mit Sauce Hollandaise, Nussbutter Crumble und Salzkartoffeln vegetarisch	36
zusätzlich mit Rohschinken	42

Dessert

Zitronen Cheesecake mit Blaubeer-Cheesecake Glace, Blaubeerenragout und Meringue	14
---	----

Erlebnis
Rheinfall

**Schlössli
Wörth**

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Fischherkunft: Saibling: Island, Aquakultur / Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur

Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen