Silvester-Dinner 2026

Fleisch & Fisch

Fijord Lachsforelle
Fenchel · Orange · Pistazien · Frischkäse

Hummer-Bisque
Hummer Tartar · Vanille · Limette
Oder
Schaffhauser Weissweinsuppe
Croûtons · Schnittlauch

Auf der Haut gebratener Schweizer Zander
Beurre blanc · Apfel · Sauerkraut

Aprikosen Sorbet · Champagner

Schweizer Rindsfilet am Stück gegart
Trüffel Jus · geschmorte Karotte · Kartoffelzwiebel Stampf

Schokoladen Suppe verfeinert mit Passionsfrucht
Macadamia Glace · Mascarpone · Honig Kresse

Preis pro Person: CHF 132.00

Erlebnis Rheinfall
Schlössli Wörth

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz
Fischherkunft: Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur. Zander: Schweiz.
Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich
Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen

Silvester-Dinner 2026

Vegetarisch

Glasierter Seitan-Tofu
Fenchel · Orange · Pistazien · Frischkäse

Geröstete Gemüse Velouté
Schnittlauch · Croûtons

Gebratener Salzsellerie Taler
Beurre blanc · Apfel · Sauerkraut

Aprikosen Sorbet · Champagner

Mille-feuille von mediterranem Gemüse
Schnittlauch Sauce · Fregola Sarda

Schokoladen Suppe verfeinert mit Passionsfrucht
Macadamia Glace · Mascarpone · Honig Kresse

Preis pro Person: CHF 109.00

Erlebnis Rheinfall
Schlössli Wörth

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz
Fischherkunft: Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur. Zander: Schweiz.
Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich
Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen