

Bankett Dokumentation

Erlebnis
Rheinfall

Ihr Anlass mit Blick auf den Rheinfall

Nathalie Knörr
Erlebnis Rheinfall

event@erlebnis-rheinfall.ch
+41 52 544 14 00

erlebnis-rheinfall.ch

Erlebⁿis
Rheinfall

Apéro

Erlebnis
Rheinfall

Alle Apérohäppchen bestellbar ab 10 Stück

Knabbereien

Paprika Chips	Schale	5.00
Nature Chips	Schale	5.00
Gemischte Nüssli	Schale	5.50
Marinierte Oliven	Schale	6.00
Parmesanmöckli	Schale	6.00

Crostini

mit Rindfleischtatar	Stück	6.00
mit Rauchlachs	Stück	6.00
mit Roastbeef	Stück	6.00
Bruschetta mit Parmesansplitter und Basilikum	Stück	5.50
mit Oliventapenade	Stück	5.50
mit Frischkäse und Schnittlauch	Stück	5.00

Kalte Häppchen

Rindstatar im Carpaccio-Mantel, Trüffelmayonnaise, Zwiebel Crumble, Focaccia	Stück	8.50
Lachstatar, Honig-Senf Sauce, Schalotten, Blini	Stück	8.00
Geflämmerter Brie, Früchtebrot, Feigensenf, Walnüsse	Stück	6.00
Frischkäse im Rohschinkenmantel	Stück	6.50
Dattel im Speckmantel, Mandelsplitter	Stück	5.00

Warme Häppchen

Schinkengipfeli	Stück	2.90
Chäschüechli	Stück	3.80
Poulet-Spiessli mit Satay Sauce	Stück	4.00
Crevette im Panko-Mantel mit sweet & chili Sauce	Stück	4.60
Frühlingsrolle mit sweet & chili Sauce	Stück	3.90
Falafel auf Couscous mit Minzdip	Stück	5.00

Apéro

Alle Apérohäppchen bestellbar ab 10 Stück

Suppen

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikum 🍷	Stück	5.00
Schaffhauser Weissweinsuppe mit Schnittlauch 🍷	Stück	5.00
Karotten-Ingwer Suppe mit Sesam und Koriander 🍷 🌱	Stück	5.00
Gefügel Velouté mit Schnittlauch	Stück	6.00

Mini Desserts (im Glas)

Kokosnuss Panna cotta, Mango, Minze, Kokosraspeln 🍷	Stück	5.00
Schokoladenmousse, Schokoraspeln, Minze	Stück	5.00
Mini Schokoladen Tartelettes	Stück	3.50
Exotischer Fruchtsalat 🍷	Stück	5.00
Profiteroles gefüllt mit Vanillecrème	Stück	2.80

Menus

Erlebnis
Rheinfall

Menus

Alle Gerichte servieren wir ab 10 Personen.
Aus allen Gerichten können Sie sich Ihr persönliches Menu zusammenstellen.
Es ist ein einheitliches Menu für alle Gäste zu wählen. Bitte beachten Sie,
dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist.

Vorspeisen – Ganzjährig

Blattsalat mit Radieschen, Kresse und gesalzenem Granola (V)	12.00
Gemischter Salat mit Gurke, Rüebli, Tomaten, Rande, Radieschen, Kresse und gesalzenem Granola (V)	15.00
Tatar vom Schweizer Weiderind mit Essiggemüse, Toast und Butter	24.00
Tatar vom geräuchertem Wildlachs mit Honig-Senf Sauce, Gurke, Kresse und Blini	26.00

Frühlingshafte Vorspeisen – April bis Juni

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren, Hüttenkäse-Vinaigrette und Quinoa Crumble (V)	24.00
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Nussbutter Crumble (V)	28.00
Tatar vom gebeiztem Saibling mit Bärlauchsalat, Bärlauchpesto, Apfel und Kräuterbaguette	26.00

Sommerliche Vorspeisen – Juli bis September

Tomaten-Carpaccio mit Burrata, Basilikumpesto, Parmesansplitter, Pinienkernen und knusprigem Focaccia (V) (V)	25.00
Klassisches Vitello tonnato mit Kapern gepickelten Zwiebeln und Kräuter	26.00
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Pinienkernen	28.00

Herbstliche Vorspeisen – Oktober bis Dezember

Nüsslisalat «Mimosa Art» mit Speck, Ei, Croûtons, Birnen und Schnittlauch an Frenchdressing (V)	16.00
Karamellierter Ziegenkäse mit Randen-Carpaccio, Zwiebel-Vinaigrette und Walnüssen (V)	24.00
Geräucherte Forelle aus Bremgarten mit Waldorfsalat, Walnüssen und Apfel	28.00

Menus

Suppen – Ganzjährig

Schaffhauser Weissweinsuppe mit Schnittlauch 🍴	14.00
Karotten-Ingwer Suppe mit Sesam und Koriander 🍴 (🌱)	12.00

Frühlingshafte Suppen – April bis Juni

Bärlauch-Kartoffel Suppe mit Bärlauch-Julienne und Kartoffel-Croûtons 🍴	16.00
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Spargelragout und Schnittlauch 🍴	16.00

Sommerliche Suppen – Juli bis September

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikum und Parmesan Splitter 🍴	16.00
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm, Zitrone und Kerbel 🍴	12.00

Herbstliche Suppen – Oktober bis Dezember

Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und Schnittlauch (🍴)	15.00
Geröstete Geflügel Consommé mit Flädli und Schnittlauch	16.00
Kürbissuppe mit Kernen und Kernöl 🍴	16.00

Menus

Fleisch oder Fisch – ganz nach deinem Geschmack

Stellen Sie sich ein Wunschhauptgang selber zusammen (einheitlich für die ganze Gesellschaft). Im Menupreis ist eine Sauce, eine Beilage sowie ein Gemüse inkludiert.

Weitere Sauce: pro Portion 5.00
Weitere Beilage: pro Portion 7.50
Weiteres Gemüse: pro Portion 6.00

Fleisch am Stück gegart

Rindsfilet	64.00
Rinds-Entrecôte	54.00
Rinds-Hohrücken	48.00
Kalbsrücken	58.00
Kalbsfilet	62.00
Schweinsrücken	34.00

Geschmorte Fleischgerichte

Suure Mocke von der Rindsschulter	49.00
Rindfleischvogel	39.00
Mediterraner Lammgigot im Rosmarinsud	35.00

Kurzgebratene Fleischstücke

Pouletbrust Suprême	39.00
Schweinsschnitzel (Nature)	28.00
Kalbsschnitzel (Nature)	45.00

Fischfilets

Saibling	38.00
Zander	45.00
Lachsforelle	39.00
Swiss Lachs	48.00
Kabeljau (pochiert)	34.00

Menus

Saucen

Blauburgunderjus · Café de Paris Sauce · Pilzrahmsauce · Mediterraner Kräuterjus · Kräuterbutter · Zitronensauce · Beurre blanc

Beilagen

Kartoffelgratin · Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie · Pommes frites · Kartoffelstock · Polentaschnitte, überbacken mit Parmesan · Pilaw Reis · Tagliatelle

Gemüse

Blattspinat mit Zwiebelbutter · Saisonales Marktgemüse · Mediterranes Gemüse · Spargel (saisonal – Aufpreis CHF 6.00) · Beilagensalat

Menus

Schlössli's Klassiker

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Butterrösti und Gemüse	45.00
Egli Knusperli mit Sauce Tartare, Spinat und Salzkartoffeln	34.00
Hackbraten mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock und Erbsli-Rüebli Gemüse	41.00
Siedfleisch vom Rinds-Hohrücken mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Bouillon Gemüse	45.00

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte 🌱 🌱

Agnolotti, gefüllt mit Taleggio und getrockneten Tomaten, Cherrytomaten Sugo, Basilikum und Parmesan 🌱	39.00
Cremige Schupfnudel Pfanne mit Wirsing, Rahm, Gruyère, Schnittlauch und Röstzwiebeln 🌱	34.00
Knusprige Falafel mit Knoblauch-Hummus, pikantes Gemüse, Avocadocrème und Tzatziki 🌱 🌱	32.00
Kichererbsencurry mit Basmatireis, Sesam und Koriander 🌱	26.00
Mediterrane Gnocchi Pfanne mit Cherrytomaten, Zucchini, Knoblauch, Basilikumpesto und Parmesan Splitter 🌱	36.00
Samosa gefüllt mit Gemüse, Taboulé-Salat, Gurken und Granatapfel-Vinaigrette 🌱	26.00

Dessert

Schlössli's Zitronentarte mit Zitronensorbet, Meringue und Mascarpone	16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Orangenfilets und Vanilleglacé	16.00
Klassisches Tiramisu	12.00
Kokosnuss Panna cotta mit Ananas, Kokosglacé und Kokosraspeln	14.00
Tonkabohnen Crème brûlée 🌱	14.00
mit saisonalen Früchten und Erdbeerglace	
Saisonale Sorbet Variation mit saisonalen Früchten 🌱	12.00
Erdbeersalat mit Minze, Vanilleglace und Schlagrahm (Mai bis August)	14.00
Käsevariation mit 3 Sorten vom Chäs Marili in Schaffhausen mit Feigensenf, Früchtebrot und Walnüssen	24.00

Herkunft / Deklaration

Backwaren: Schweiz mit Ausnahme von Focaccia: Italien, Blini: Frankreich, Profiterole: Niederlande
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Poulet): Schweiz
Egli: Deutschland, Wildfang / Zander: Schweden, Wildfang / Saibling: Island, Aquakultur
Lachs: Schweiz, Zucht / Rauchlachs: MSC Red Sockey, Wildfang
Lachsforelle & geräucherte Forelle: Schweiz, Zucht / Thunfisch: FAO 51, Wildfang
Crevetten: Vietnam, Aquakultur

Seite 11/13

Alle Preise sind in CHF inkl. MWSt.
Preisanpassungen bleiben vorbehalten.
Preisstand Februar 2026

🌱 vegetarisch 🌱🌱 vegetarisch möglich 🌱🌱🌱 vegan 🌱🌱🌱🌱 vegan möglich

Erlebnis
Rheinfall

Miete & Dienstleistungen

Stuhlhussen-Miete

inklusive Montage und Reinigung	pro Stück	CHF 10.00
Lieferkosten pauschal		CHF 165.00

Tisch-Miete

Runder Tisch à 8 Personen	pro Tisch	CHF 38.00
---------------------------	-----------	-----------

Technik

Auf Anfrage.

Verlängerung

Verlängerung Freitag und Samstag bei Abweichungen von unseren generellen Öffnungszeiten möglich: Nachtzuschlag 180.00 nach 00.00 bis maximal 03.00 Uhr, Zuschlag pro begonnene Stunde.

Gabelgeld CHF 5.00

Beim Mitbringen Ihrer eigenen Torte stellen wir Ihnen das Gedeck zur Verfügung und verrechnen ein Gabelgeld pro Person. Diese Gebühr entfällt bei einer Dessertbuffet-Bestellung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vereinbarung

Basierend auf den Angaben der Kundin erstellt Erlebnis Rheinfall eine detaillierte Offerte für den gewünschten Anlass. Diese Offerte ist für beide Parteien unverbindlich.

Nach möglichen Anpassungen bestätigt Erlebnis Rheinfall den Auftrag in schriftlicher Form durch eine Auftragsbestätigung. Die Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Auftragsbestätigung unterzeichnet und an Erlebnis Rheinfall zurücksendet.

Falls Erlebnis Rheinfall Grund zur Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Betriebsablauf, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens gefährden könnte, ist es berechtigt, die Veranstaltung ohne Entschädigung abzusagen.

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbemassnahmen, die auf Veranstaltungen in den Räumlichkeiten von Erlebnis Rheinfall hinweisen, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung. Bei Veröffentlichungen ohne Zustimmung behält sich Erlebnis Rheinfall das Recht vor, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

2. Detailinformationen

Für ein unvergessliches Erlebnis am Rheinfall bitten wir Sie, uns spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass detaillierte Informationen zu Menü- und Getränkewahl, Bestuhlung, zeitlichem Ablauf, Dekoration sowie Fremdtechnik mitzuteilen.

Die finale Teilnehmerzahl benötigen wir 7 Tage im Voraus, da alle Waren individuell für Ihren Anlass bestellt und frisch im Erlebnis Rheinfall zubereitet werden. Die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird entsprechend verrechnet. Falls mehr Gäste als angegeben erscheinen, liegt die Verantwortung beim Veranstalter.

3. Reduzierung der Gästezahl

Bitte teilen Sie uns eine grosse Reduzierung der geplanten Gästezahl frühestmöglich mit.

Bei einer Reduzierung der vereinbarten Gästezahl um 30% oder mehr, werden 7 bis 21 Tage vor dem Anlass CHF 30.00 pro abgemeldeten Gast in Rechnung gestellt. Die Räume können der neuen Personenzahl angemessen getauscht werden.

4. Anlieferungen und Abholung

Material für die Anlässe können, nach Absprache, von Montag bis Sonntag zwischen 09.00 – 11.00 Uhr ohne Bewilligung angeliefert und abgeholt werden.

Erlebnis
Rheinfall

5. Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer (8,1 %). Erlebnis Rheinflall behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, beispielsweise aufgrund von fehlenden Waren oder stark erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Dabei werden die Interessen und Wünsche der Kunden berücksichtigt, und es wird eine gleichwertige Auftragserledigung angeboten.

6. Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Weine, Champagner und Spirituosen verrechnen wir folgendes Zapfengeld:

- Weisswein 75 cl Flaschen CHF 35.00
- Rotwein 75 cl Flaschen CHF 35.00
- Magnumflaschen Rot & Weisswein CHF 70.00
- Champagner 75 cl Flaschen CHF 40.00
- Spirituosen 70 cl Flaschen CHF 80.00

7. Zahlungsbedingungen

Die Rechnung der Veranstaltung ist innert 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

8. Annullationen

Annullationen sind dem Erlebnis Rheinflall möglichst frühzeitig und schriftlich mitzuteilen. Sie werden auf der Basis der vereinbarten Gesamtleistung wie folgt in Rechnung gestellt:

- 60 – 40 Tage vor Veranstaltung 25 %
- 39 – 20 Tage vor Veranstaltung 50 %
- 19 – 10 Tage vor Veranstaltung 75 %
- 9 – 0 Tage vor Veranstaltung 100 %

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Aperitif auf der Basis von CHF 30.00 pro Person und bei Banketten auf der Basis von CHF 80.00 pro Person.

Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos, bzw. schon veranlasst wurden, sind in jedem Falle zu bezahlen (inklusive der daraus entstandenen Kosten).