

### Mineral offen

	3 dl	5 dl
Nature	4.00	5.00
Coca Cola	4.00	5.00
Ice Tea	4.00	5.00
Citro	4.00	5.00
Rivella rot	4.00	5.00
Süssmost	4.00	5.00
Apfelschorle	4.00	5.00
Sinalco	4.00	5.00
Pepita	4.00	5.00

### Mineralwasser Flaschen

	3,3 dl	5 dl
Rivella blau	4.50	
Coca Cola zero	4.50	
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	10.00 5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	10.00 5.50
Kinley Tonic	2 dl	4.50
Kinley Bitter Lemon	2 dl	4.50
Ginger Ale	2 dl	4.50

### Horseshoe-Drinks mit Alkohol

Caipirinha	Cachaca, Limetten, Rohrzucker	12.50
Caipiroska	Vodka, Limetten, Rohrzucker	12.50
Caipi Fragola	Xuxu, Limetten, Rohrzucker	12.50
Cuba Libre	Cola, Havanna Reserva, Limetten	12.50
Schwingerdrink		12.50
	Grüner Vodka, Ananassaft, Grenadinesirup	
Grüne Banane	Milch	10.50
Malibu	Ananas- oder Orangensaft	10.50
Passoa Orange	Passoa, Orangensaft	10.50
Fisch	Weisser Vodka, Ice Tea	10.50
Whisky Cola	Gold Label, Cola	10.50
Captain Morgan	Rum, Cola	10.50
Suure Seebi	Saurer Apfelkorn, Ice Tea	10.50
Gummibärli	Roter Vodka, Red Bull	10.50
Vodka, alle Sorten mit . . .		10.50
Wändli		6.50

### Horseshoe-Shots

Bobschlitten klein	Shot nach Wahl	6 x 4 cl	25.00
Bobschlitten gross	Shot nach Wahl	12 x 4 cl	50.00
Schwinger-Shot	White Crème	4 cl	5.00
Munggepfupf	Caramel-Vodka mit Rahm	4 cl	5.00
Berentzen	Apfelkorn oder Berentzen, saurer Apfel	4 cl	5.00
Tequilla Silver	mit Zitrone und Salz	4 cl	5.00
Suure Blitz	Roter Vodka, Zitronensaft	4 cl	5.00
Xuxu	Erdbeer-Vodka mit oder ohne Rahm	4 cl	5.00
Saure Zunge			
	Grüner Vodka, Zitronensaft, Grenadinesirup	4 cl	5.00
Honig Chrüter		4 cl	5.00
Waschmaschine	Grüner Vodka, Zucker, Zitronensaft	4 cl	5.00
Flying Hirsch		4 cl	6.00
Francelico	Likör	4 cl	5.00
Antäbüsi	Likör	4 cl	5.00

### Aperitif / Zum Verdauen

Appenzeller, Averna, Ramazotti, Pastis, Martini bianco		4 cl	6.50
Campari	Cynar mit Soda oder Saft	4 cl	7.50
Aperol, Hugo			7.50
Gespritzter Weisswein	süss oder sauer		7.50
Biciletta	Weisswein, San Bitter		7.50
San Bitter	ohne Alkohol		5.00
Prosecco		1 dl	6.00 7.5 dl 42.00
	Cantine Giacomo Mentresor, Verona, Italien		
Moscato d'Asti Zagara		7.5 dl	42.00
	Marchesi di Barolo		

### Horseshoe-Drinks ohne Alkohol

Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	9.50
Fresh Garden		9.50
	Ginger Ale, Orangen, Limetten, Rohrzucker	
Fahrerdrink		9.50
	Erdbeer-Grenadinesirup, Ananassaft, Orangensaft	
Trojka Energy Drink		2.5 dl 5.00
Orangensaft		3 dl 5.00
Ananassaft		3 dl 5.00

### Spirituosen

Grappa Stravecchia		4 cl	8.00
Hennessy Fine de Cognac		4 cl	8.00
Williams		4 cl	5.00

### Fassbind Spirituosen

Vieille Prune, Poire, Pomme		4 cl	8.00
	Framboise, Cerise, Abricot		

### Kaffee / Tee

Crème			4.00
Milchkaffee, Schale			4.00
Cappuccino			4.00
Espresso			4.00
Espresso doppelt			5.00
Latte Macchiato			5.00
Ovo		3 dl	4.00 5 dl 5.00
Kaffee Fertig	Träsch, Zwetschgen, Chrüter oder Kirsch		5.00
Williams Fertig			5.50
Holdrio			5.00
Coretto Grappa			6.50
Kaffee Amaretto			6.50
Kaffee Baileys			6.50
Kaffee «Flämli»			8.50
Tee	(Schwarztee, Hagenbutten, Pfefferminze)		4.00
Punsch	(Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)		4.50

### Horseshoe Bar / Events

Unsere Horseshoe Bar lädt sowohl zum Znünikafi, der gemütlichen «Fyrabig-Rundi» als auch zu diversen Anlässen ein: Livekonzerte, DJ's, Motto-Abende uvm.  
Den Flyer mit dem aktuellen Programm finden Sie aufgelegt.  
In der Bar darf geraucht werden.

### Restaurant Schöntal

Das bodenständige Restaurant Schöntal bietet genügend Platz für grosse Bankette und Feierlichkeiten aller Art.  
Das Mittagsmenue (werktags) gibt's im Schöntal für CHF 16.–

### Horseshoe Braui / «Hausbier»

In unserer Brauerei braut der Chef das naturtrübe und unpasteurisierte «Hausbier». Ein helles Bier, feingehopft und schmackhaft.  
Die Brauerei ist ein wunderschöner Speise- und Bankettsaal.

### Ritterstube

Unsere Ritterstube eignet sich besonders gut für «das spezielle Bankett» bis 25 Personen.

### Partyservice

Das Horseshoe-Team ist auch unterwegs.  
An deiner Party, am Dorffest oder an einem Schwingfest.  
Das fantastische Catering-Erlebnis.

# HORSESHOE



## Speise- & Getränkekarte



Das feingehopfte und schmackhafte «Hausbier» kommt aus der hauseigenen Brauerei.



### Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	06.00-24.00 Uhr
Freitag und Samstag	06.00-02.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	11.00-23.00 Uhr

## Restaurant Schöntal Horseshoe Event-Bar

Martin Annen & Marcel Reichlin  
Gotthardstrasse 5, 6414 Oberarth  
Tel. 041 855 11 88

kontakt@horseshoe.ch

www.horseshoe.ch

## Vorspeisen

Tagessuppe	6.00
Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	9.50
Tomaten-Mozzarella Salat	12.50
Bruschetta hausgemacht	9.50
Rauch-Lachs-Tatar auf Avocado-Salat mit hausgemachtem Brioche	16.50
Rindsfilet Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan	16.50
Tatar mild oder rassig	18.00

## Unsere Klassiker

Bunte italienische Salatschüssel – mit Knoblibrot	16.50
– mit Pouletspiessli	19.50
– mit Crevetten und Fischknusperli	22.50
Frittierte Platte ab 2 Personen pro Person	18.50
Schwingerhörndli mit Schinkenrahmsauce	18.50
Horseshoe-Sandwichs mit Pommes Frites	23.50
Schweinsschnitzel nature, Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Haussauce	
Braui Burger mit Pommes Frites	23.00
Burger-Brot mit «Horseshoe Bier»-Treber saftiges Rindfleisch, Speck, Tomaten, Käse, Zwiebeln, Haussauce	
Spare Ribs	26.50
Elefantenoher Riesen-Schweinsschnitzel paniert	27.50
Grill-Teller mit Schweine- und Rindfleisch	32.50
Crevettenspiessli und Grillgemüse	
Bobfahrer Cordon-bleu (750 g)	41.50
Märtels Rindsfilet (500 g) auf dem heissen Stein	59.50

## Hauptgänge

• Schwein Rahmschnitzel	27.50
Steak mit Kräuterbutter	26.50
Cordon-bleu	28.50
Äpler Cordon-bleu (mit Speck und Alpkäse)	29.50
• Poulet Brüstli mit Speck an Paprika-Rahmsauce	26.50
Pouletflügeli	22.00
• Kalb Wiener Schnitzel	34.00
Cordon-bleu	36.50
• Rind Gebratene Rindsfiletstreifen an Cognac-Rahmsauce	37.50
Märtels Rindsfilet 200 g	39.50
auf dem heissen Stein 300 g	47.00

### Dazu gibt es . . .

Gemüse und nach Wahl: Pommes Frites, Teigwaren, Reis Kroketten, Gratine oder Baked Potato

## Fitnesssteller / Pasta

Spaghetti «Griechische Art» mit Feta, Peperoni, Tomaten und schwarzen Oliven	22.50
Fitness-Salat mit Pouletbrust mit Frühlingsrolle	26.00
mit Lachssteak	23.00
mit Riesencrevetten	31.00
	32.00

## Vegi

Zitronen-Risotto mit Zucchini und Tomaten	19.00
Gemüseteller mit Spiegelei	21.00
Spätzli-Gemüse-Pfanne	19.50

## Kindermenue

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.00
Fischknusperli mit Pommes Frites	12.00
Schnitzel paniert mit Pommes Frites	13.00

## Für den kleinen Hunger

Schweinswürstli mit Brot	8.50
Wurst-Käsesalat einfach	15.00
Wurst-Käsesalat garniert	18.50
Thonsalat einfach	15.00
Thonsalat garniert	19.50
Schöntalteller	18.50
Kalte Platte ab 2 Personen pro Person	14.00

## Snacks

Schinken-Käse Toast	6.00
Knoblibrot Portion	7.50
Frühlingsrollen mit Chilisauce	7.50
Schnitzelbrot	10.00
Portion Chicken Nuggets (10 Stück)	10.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	18.00
Portion Pommes Frites	8.00

Fleischherkunft: Schwein, Kalb, Poulet (Schweiz) Rindfleisch (Schweiz/Amerika).  
Lachs: Norwegen, Alaska  
Hahnenwasser als Zusatzgetränk ist GRATIS.

Als Hauptgetränk wird ein Unkostenbeitrag von 50 Rp. pro Deziliter verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt 8%.

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab Beträgen von CHF 30.–.  
Abgabe und Verkauf von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Abgabe / Verkauf von Spirituosen an Personen unter 18 Jahren ist verboten. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

## Rotweine

		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Italien</b>	<b>No. 1 – Numero Uno IGT</b>		89.50
	Plozza, Veltlin Nebbiolo		
	<b>Amarone della Valpolicella Montresor</b>	68.00	
	Cantine Giacomo Montresor, Verona Corvina Veronese, Rondinella		
	<b>Valpolicella classico DOC Ripasso</b>	7.00	47.00
	Cantine Giacomo Montresor, Verona Corvina, Rondinella, Molinara		
	<b>Sangiovese di Romagna Riserva</b>		46.00
	Umberto Cesari, Emilia-Romagna Sangiovese		
	<b>Primitivo Salento IGT Amabile Patio</b>	6.00	42.00
	Patio, Apulien Primitivo		
<b>Schweiz</b>	<b>Pinot noir AOC Hephaistos</b>		47.00
	Cave Emery, Ayent, Sion Pinot Noir		
	<b>Merlot del Ticino DOC Baiocco</b>		45.00
	Guido Brivio, Mendrisio Merlot		
<b>Österreich</b>	<b>Blauer Zweigelt</b>		44.00
	Rudolf Rabl, Kamptal Blauer Zweigelt		
<b>Frankreich</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>		56.00
	Jean-Baptiste Quiot, Rhône Grenache, Mourvèdre, Syrah		
<b>Spanien</b>	<b>Rioja DOCa Tobelos Crianza</b>		49.00
	Bodegas y Viñedos, Rioja Tempranillo		
<b>Portugal</b>	<b>Fabelhaft Douro DOC</b>		46.00
	Dirk Niepoort, Douro Tinta Roriz, Touriga Franca, Tintat São, Tinta Barrica		
	<b>SEXY</b>		46.00
	Fitapreta Vinhos, Alentejo Touriga Nacional, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah		
<b>Südafrika</b>	<b>Hidden Gems</b>		54.00
	aus Stellenbosch, Südafrika Ein klassisches Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Malbec		
<b>Argentinien</b>	<b>Malbec Altos del Plata Terrazas</b>		45.00
	Terrazas de los Andes Malbec		
		5 dl	
<b>Schweiz</b>	<b>Dole AOC La Cascatelle</b>		24.00
	Cave Emery, Ayent, Sion Pinot Noir, Gamay		

## Weissweine

		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Petite Arvine AOC l'Opaline</b>		47.00
	Cave Emery, Ayent, Sion Petite Arvine		
	<b>Merlot del Ticino DOC Bianco</b>		45.00
	Guido Brivio, Mendrisio Merlot		
		offen 1 dl	7 dl
<b>Schweiz</b>	<b>St. Saphorin AOC sous les Roccs</b>	6.00	44.00
	Luc Massy, Lavaux Chasselas		
		offen 1 dl	5 dl
	<b>Fechy</b>	4.50	21.00
	La Côte Chasselas		
	<b>Blanc de Noir</b>		24.00
	Aus «Ottis Wychäller», Walchwil Riesling, Sylvaner, Chasselas		
			7.5 dl
<b>Südafrika</b>	<b>Hidden Gems</b>		49.00
	aus Stellenbosch, Südafrika Ein «süffiger» Weisswein aus Sauvignon blanc und Viognier		
			3.75 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Œil-de-Perdrix Château de Auvernier</b>		18.00
	Neuenburg Pinot Noir		
			2 dl
		3 dl	5 dl
	<b>Horseshoe «Hausbier»</b>		4.00
	<b>Eichhof Lager</b>	3.50	4.00 5.00
			5.8 dl 5.50
	<b>Eichhof Alkoholfrei</b>		5.0 dl 5.00
	<b>Heineken</b>		3.3 dl 5.00
	<b>Erdinger</b>		5.0 dl 6.50
	<b>Salitos Ice</b>		3.3 dl 6.00
			8.00
			5 dl 5.50
	<b>Klarer Most</b>		5 dl 5.50
	<b>Trüber Most</b>		5 dl 5.00
	<b>Alkoholfreier, klarer Most</b>		5 dl 5.00

## Most