

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	6.00
<b>Grüner Salat</b>	7.00
<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Tomaten-Mozzarella Salat</b>	12.50
<b>Bruschetta</b> hausgemacht	9.50
<b>Tatar</b> mild oder rassig	18.00
<b>Obatzter</b> Käsecremesauce mit Bierbrezel	9.50

## Unsere Klassiker

<b>Bunte italienische Salatschüssel</b>		
– mit Knoblibrot		16.50
– mit Pouletspiessli		19.50
– mit Crevetten und Fischknusperli		22.50
<b>Frittierte Platte</b> ab 2 Personen	pro Person	18.50
<b>Schwingerhörndli</b> mit Schinkenrahmsauce		18.50
<b>Horseshoe-Sandwichs mit Pommes Frites</b>		23.50
Schweinschnitzel nature, Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Haussauce		
<b>Spare Ribs</b> im Bier mariniert		27.50
<b>Braui Burger mit Pommes Frites</b>		23.00
Burger-Brot mit «Horseshoe Bier»-Treber saftiges Rindfleisch, Speck, Tomaten, Käse, Zwiebeln, Haussauce		
<b>Elefantenoohr</b> Riesen-Schweinschnitzel paniert		27.50
<b>Bobfahrer Cordon-bleu</b> (750 g)		41.50
<b>Märtels Rindsfilet</b> (500 g) auf dem heissen Stein		59.50
<b>Traditionelle Bierwurst</b> mit Kartoffelsalat	<b>NEUI</b>	19.50

## Hauptgänge

• <b>Schwein</b>	<b>Rahmschnitzel</b>		27.50
	<b>Steak mit Kräuterbutter</b>		26.50
	<b>Cordon-bleu</b>		28.50
	<b>Äpler Cordon-bleu</b> (mit Speck und Alpkäse)		29.50
• <b>Poulet</b>	<b>Brüstli mit Speck</b> an Paprika-Rahmsauce		26.50
	<b>Poulet Cordon-bleu</b> im Sesammantel		29.50
• <b>Kalb</b>	<b>Wiener Schnitzel</b>		34.00
	<b>Cordon-bleu</b>		36.50
• <b>Rind</b>	<b>Gebratene Rindsfiletstreifen</b> an Cognac-Rahmsauce		37.50
	<b>Märtels Rindsfilet</b>	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

<b>Spaghetti «Toscana»</b>	26.00
mit Crevetten, Steinpilzen, Cherrytomaten, Knoblauch, Chili	
<b>Fitness-Salat</b> mit Pouletbrust	26.00
mit Frühlingsrolle	23.00
mit Lachssteak	31.00
mit Riesencrevetten	32.00

## Vegi

<b>Spaghetti</b> mit Avocado, Tomaten, Pinienkernen, Basilikum	22.50
<b>Gemüseteller</b> mit Spiegelei	21.00
<b>Spätzli-Gemüse-Pfanne</b>	19.50

## Kindermenue

<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	12.00
<b>Rahmschnitzel</b> mit Nudeln	14.00
<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes Frites	13.00

## Für den kleinen Hunger

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

## Snacks

<b>Schinken-Käse Toast</b>	6.00
<b>Knoblibrot</b> Portion	7.50
<b>Frühlingsrollen</b> mit Chilisauce	7.50
<b>Schnitzelbrot</b>	10.00
<b>Portion Chicken Nuggets</b> (10 Stück)	10.00
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	18.00
<b>Portion Pommes Frites</b>	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 7.7%.

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.

Allergien: Gerne geben wir Ihnen mündliche Auskunft über die Rezepturen.

## Rotweine

offen 1 dl 7,5 dl

**Italien** **No. 1 – Numero Uno IGT** 89.50  
Plozza, Veltlin  
*Nebbiolo*

**Amarone della Valpolicella Montresor** 68.00  
Cantine Giacomo Montresor, Verona  
*Corvina Veronese, Rondinella*

**Valpolicella  
classico DOC Ripasso** 7.00 47.00  
Cantine Giacomo Montresor, Verona  
*Corvina, Rondinella, Molinara*

**Primitivo Salento IGT  
Amabile Patio** 6.00 42.00  
Patio, Apulien  
*Primitivo*

**Schweiz** **Pinot noir AOC Hephaistos** 47.00  
Cave Emery, Ayent, Sion  
*Pinot Noir*

**Merlot del Ticino DOC Baiocco** 45.00  
Guido Brivio, Mendrisio  
*Merlot*

**Österreich** **Blauer Zweigelt** 44.00  
Rudolf Rabl, Kamptal  
*Blauer Zweigelt*

**Frankreich** **Châteauneuf-du-Pape** 56.00  
Jean-Baptiste Quiot, Rhône  
*Grenache, Mourvèdre, Syrah*

**Château La Fleur de Boüard** 64.00  
Lalande de Pomerol, Bordeaux  
*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

**Spanien** **PSI Ribera del Duero** 59.00  
Dominio de Pingus (Peter Sisseck)  
*Tempranillo*

**Portugal** **SEXY** 46.00  
Fitapreta Vinhos, Alentjo  
*Touriga Nacional, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah*

**Südafrika** **Hidden Gems** 54.00  
aus Stellenbosch, Südafrika  
*Ein klassisches Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon,  
Petit Verdot und Malbec*

**Argentinien** **Malbec Altos del Plata Terrazas** 45.00  
Terrazas de los Andes  
*Malbec*

5 dl

**Schweiz** **Cabernet AOC, Valais** 24.00  
Cave Marc-André Rossier  
*Cabernet Franc*

## Weissweine

		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Petite Arvine AOC l'Opaline</b>		47.00
	Cave Emery, Ayent, Sion <i>Petite Arvine</i>		
	<b>Merlot del Ticino DOC Bianco</b>		45.00
	Guido Brivio, Mendrisio <i>Merlot</i>		
		offen 1 dl	7 dl
<b>Schweiz</b>	<b>St. Saphorin AOC sous les Rocs</b>	6.00	44.00
	Luc Massy, Lavaux <i>Chasselas</i>		
		offen 1 dl	5 dl
	<b>Fechy</b>	4.50	21.00
	La Côte <i>Chasselas</i>		
		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Südafrika</b>	<b>Hidden Gems</b>		49.00
	aus Stellenbosch, Südafrika <i>Ein «süffiger» Weisswein aus Sauvignon blanc und Viognier</i>		

## Rosé

		offen 1 dl	3.75 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Œil-de-Perdrix Château de Auvernier</b>		18.00
	Neuenburg <i>Pinot Noir</i>		

## Bier offen

		3 dl	5 dl
	<b>Horseshoe «Hausbier»</b>	4.00	5.50
	<b>Eichhof Lager</b>	4.00	

## Bier Flaschen

		3.3 dl	5 dl
	<b>Eichhof Alkoholfrei</b>		5.50
	<b>Erdinger</b>		6.50
	<b>Smirnoff</b>	6.00	

## Most

		offen 1 dl	4.9 dl
	<b>Klarer Most</b>		5.50
	<b>Trüber Most</b>		5.50
	<b>Alkoholfreier, klarer Most</b>		5.50

## Mineral offen

	3 dl	5 dl
Nature	4.00	5.00
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	
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

## 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 Riserva, 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

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

## Aperitif / Zum Verdauen

<b>Appenzeller, Avena, Ramazotti, Pastis, Martini bianco</b>		4 cl	6.50
<b>Campari</b>	Cynar mit Soda oder Saft	4 cl	7.50
<b>Aperol, Hugo</b>			7.50
<b>Gespritzter Weisswein</b>	süss oder sauer		7.50
<b>Bicicletta</b>	Weisswein, San Bitter		7.50
<b>San Bitter</b>	ohne Alkohol		5.00
<b>Prosecco</b>		1 dl 6.00	7.5 dl 42.00
	Cantine Giacomo Mentresor, Verona, Italien		

## Horseshoe-Drinks ohne Alkohol

<b>Fahrerdrink</b>			9.50
	Erdbeer-Grenadinesirup, Ananassaft, Orangensaft		
<b>Trojka Energy Drink</b>		2.5 dl	5.00
<b>Orangensaft</b>		3 dl	5.00
<b>Ananassaft</b>		3 dl	5.00

## Spirituosen

<b>Grappa «Amarone»</b>		4 cl	8.00
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>		4 cl	8.00
<b>Williams</b>		4 cl	5.00

## Fassbind Spirituosen

<b>Vieille</b>	Prune, Poire, Pomme Framboise, Cerise, Abricot	4 cl	8.00
----------------	---	------	------

## 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 «Flämmli»				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 bis maximal 200 Personen.

## Horseshoe Stubä

Geniessen Sie das urige Ambiente in der rustikal eingerichteten Horseshoe Stubä mit Platz bis zu 60 Personen.

## Ritter Stubä

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

## Partyservice

Das Horseshoe-Team ist auch unterwegs an Partys, Dorffesten oder Schwingfesten. Das fantastische Catering-Erlebnis.