

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>		7.50
<b>Saisonaler bunter Blattsalat</b>		9.00
<b>Blattsalat</b> mit Speck und Croûtons		11.50
<b>Knoblibrot</b>	3 Stück	11.50
<b>Frühlingsrolle</b> hausgemacht (Speck oder Vegi), mit Salatbouquet	3 Stück	13.50
<b>Tatar</b> mild oder rassig	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	38.00
<b>Lachstatar</b> mit Avocado		16.50

## Unsere Klassiker

<b>Frittierte Platte</b> ab 2 Personen	pro Person	19.50
<b>Schwingerhörndli</b> mit Schinkenrahmsauce		20.50
<b>Spaghetti Schöntal</b> mit Speck, Cherrytomaten, Steinpilzen, Chili-Chnobliöl		25.50
<b>Horseshoe-Sandwich mit Pommes Frites</b> Schweinschnitzel nature, Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Haussauce		27.50
<b>Braui Burger mit Pommes Frites</b> Burger-Brot mit «Horseshoe Bier»-Treber, saftiges Rind- fleisch, Speck, Tomaten, Käse, Zwiebeln, Haussauce		26.50
<b>Thai-Curry</b> mit Poulet		28.50
<b>Äplerrösti</b> mit Speck und Käse		20.50
<b>2-er Bob</b> Schweinsfilet-Medaillon mit Pilzrahmsauce		35.50
<b>Elefantenohr</b> Riesen-Schweinschnitzel paniert		28.50
<b>Bobfahrer Cordon-bleu</b> (750 g)		45.50
<b>Märtels Rindsfilet</b> (500 g) auf dem heissen Stein		66.00

## Hauptgänge

<b>• Schwein</b>	<b>Rahmschnitzel</b>	28.50
	<b>Steak mit Kräuterbutter</b>	28.50
	<b>Cordon-bleu</b>	30.50
	<b>Äpler Cordon-bleu</b> mit Speck und Muotathaler Alpkäse	31.50
	<b>Chnobli Cordon-bleu</b> mit Raclettekäse, Chnobli, Landrauchschenken	31.50
<b>• Poulet</b>	<b>Brüstli mit Speck</b> an Paprikarahmsauce	28.50
<b>• Kalb</b>	<b>Schnitzel paniert</b>	36.50
	<b>Cordon-bleu</b>	39.50
<b>• Rind</b>	<b>Rindsfiletstreifen Stroganoff</b>	39.50
	<b>Märtels Rindsfilet</b> 200 g	41.50
	auf dem heissen Stein 300 g	51.50
	500 g	66.00

Dazu gibt es: Gemüse und nach Wahl  
Pommes Frites, Teigwaren, Reis, Kroketten,  
Kartoffelgratin, Rösti

## Saisonale Salatschüssel

mit Bergkäse, Rüeblistreifen, Croûtons  
und gebratenen Pilzen

- mit Knoblibrot	20.50
- mit Pouletspiessli	23.50
- mit Crevetten und Fischknusperli	26.50

## Vegi

Kürbis Cordon-bleu mit Frischkäse	24.50
Gemüse-Rösti mit Spiegelei	20.50

## Vegan

Thai-Curry mit Gemüse	21.50
-----------------------	-------

## Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	5 Stück	14.00
Rahmschnitzel mit Nudeln		16.00
Schnitzel paniert mit Pommes Frites		16.00

## Für den kleinen Hunger

Schweinswürstli mit Brot		8.50
Wurst-Käsesalat	einfach 15.00	garniert 20.50
Thonsalat	einfach 15.00	garniert 20.50
Schöntal-Teller		19.50
Kalte Platte	ab 2 Personen	pro Person 17.00

## Snacks

Schnitzelbrot		10.00
Portion Chicken Nuggets	(10 Stück)	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		19.00
Portion Pommes Frites		9.00

Fleischherkunft:

Schwein, Kalb, Poulet (Schweiz). Pouletspiess (Thailand). Nuggets (Brasilien).  
Rindfleisch (Schweiz/Amerika). Crevetten (Vietnam). Zander (Kasachstan).

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt 8.1%.

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.

## **Desserts**

Wählen Sie Ihr Dessert aus der gluschtigen Auswahl von der Glacekarte.

---

Wir bieten Ihnen aber auch folgende

### **Hausspezialitäten (saisonal)**

Mangotraum im Glas Fr. 9.50

---

Apfelküchlein mit Vanilleglace Fr. 13.50

---

Grand Marnier Parfait, hausgemacht mit Orangensalat Fr. 11.50

---

Toblerone Mousse Fr. 9.50

---

Klein aber fein Fr. 5.00

---

## Rotweine

		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Italien</b>	<b>Barolo DOCG</b>		71.00
	Fontanafredda, Piemonte Nebbiolo		
	<b>PEAN Bolgheri Rosso DOC</b>		59.00
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, «Barrique» Azienda Batzella		
	<b>Valpolicella classico DOC Ripasso</b>		51.00
	Cantina Giacomo Montresor, Verona Corvina, Rondinella, Molinara		
	<b>Primitivo Salento IGT</b>	7.00	46.00
	Selezione Speciale, Puglia Primitivo		
	<b>Nero d'Avola Sicilia DOC</b>		46.00
	Baglio di Grisi, Trapani Nero d'Avola		
			5 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Cabernet AOC, Valais</b>		28.00
	Cave Marc-André Rossier Cabernet Franc		
		offen 1 dl	7.5 dl
	<b>Pinot Noir Lucifer AOC Valais</b>		54.00
	Adrian und Diego Mathier, Salgesch Pinot Noir		
	<b>Merlot Ticino DOC</b>		52.00
	Chiodi Ascona Merlot		
	<b>Mathier's Optimo rouge AOC Valais</b>	8.50	57.00
	Adrian und Diego Mathier, Salgesch Assemblage von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah		
<b>Frankreich</b>	<b>Château La Fleur de Boüard</b>		66.00
	Lalande de Pomerol, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
<b>Spanien</b>	<b>Tamaral Crianza</b>	8.00	56.00
	Bodegas Tamaral, Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Argentinien</b>	<b>Malbec Reserva</b>		55.00
	Benegas Estate, Mendoza Malbec		
<b>Frankreich</b> <b>Südafrika</b> <b>Argentinien</b>	<b>Triple A</b>		53.00
	Eine Cuvée von erlesenen Weinen aus Traubensorten von drei Kontinenten. Merlot, Pinotage und Malbec		

## Weissweine

		5 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Fendant AOC Valais</b> Cave André Rossier, Saillon	26.00
	<b>Blanc de Noir AOC Aargau</b> Weingut Heuberger AG, Bözen	28.00
		<i>offen 1 dl 7.5 dl</i>
	<b>Bianco di Merlot DOC</b> Chiodi Ascona Merlot	51.00
	<b>St. Saphorin Lavaux AOC</b> Vins de la Régence SA, Cully Chasselas	49.00
	<b>Mathier's Optimo blanc AOC Valais</b> Adrian und Diego Mathier, Salgesch Assemblage von Heida, Ermitage, Amigne, Johannisberg	8.00 55.00
		<i>offen 1 dl 5 dl</i>
<b>Australien</b>	<b>Chardonnay</b> Armidale Estate, Wingfield Chardonnay	5.00 24.00

## Rosé

		1 dl	7.5 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Rosé Pinot Noir AOC Aargau</b> Weingut Heuberger AG, Bözen	7.50	50.00



## Bier offen

		3 dl	5 dl
	<b>Horseshoe Bier, Eigenbräu</b>	4.50	5.50
	<b>Feldschlösschen Lager</b>	4.50	

## Bier Flaschen

		2.75 dl	5 dl
	<b>Feldschlösschen, Alkoholfrei</b>		5.50
	<b>Schneider Weisse, Hefeweizen</b>		6.50
	<b>Smirnoff</b>	7.00	

## Most

		4.9 dl
	<b>Klarer Most</b>	5.50
	<b>Trüber Most</b>	5.50
	<b>Klarer Most, Alkoholfrei</b>	5.50

## Mineral offen

	3 dl	5 dl
Tafelwasser	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
Himbeer-Sirup	4.00	5.00

## Mineralwasser Flaschen

	3.3 dl	5 dl
Rivella blau	5.00	
Cola zero	5.00	
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	10.00 5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	10.00 5.50
		2 dl
Kinley Tonic		5.00
Kinley Ginger Beer		5.00

## Horseshoe-Drinks mit Alkohol

Caipirinha Cachaca, Limetten, Rohrzucker	13.50
Caipiroska Vodka, Limetten, Rohrzucker	13.50
Caipi Fragola Xuxu, Limetten, Rohrzucker	13.50
Cuba Libre Cola, Havanna Reserva, Limetten	13.50
Schwingerdrink	13.50
Grüner Vodka, Ananassaft, Grenadinesirup	
Grüne Banane Milch	11.50
Malibu Ananas- oder Orangensaft	11.50
Passoa Orange Passoa, Orangensaft	11.50
Fisch Weisser Vodka, Ice Tea	11.50
Whisky Cola Gold Label, Cola	11.50
Captain Morgan Rum, Cola	11.50
Suure Seebi Saurer Apfelkorn, Ice Tea	11.50
Gummibärli Roter Vodka, Red Bull	11.50
Vodka, alle Sorten mit . . .	11.50
Gin Tonic (imGINsee, Premium Dry Gin)	16.50

## Horseshoe-Shots

<b>Ingwer-Shot</b>		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>		2 cl	6.00
<b>Francelico</b>	Likör	4 cl	5.00
<b>Äntäbüsi</b>	Likör	4 cl	5.00

## Aperitif / Zum Verdauen

<b>Fränzis Huusapéro</b>	Horseshoe Bier mit Grapefruit		7.00
<b>Appenzeller, Averna, Ramazotti, Patis, Martini bianco</b>		4 cl	7.50
<b>Campari</b>	Cynar mit Soda oder Saft	4 cl	8.50
<b>Aperol</b>			9.00
<b>Gespritzter Weisswein</b>	süss oder sauer		8.00
<b>San Bitter</b>	ohne Alkohol		5.00
<b>San Bitter</b>	mit Orangensaft oder Mineral		8.00
<b>Prosecco DOC</b>		1 dl	6.50
		7.5 dl	47.00
<b>La Delizia, Veneto, Italien</b>			

## Horseshoe-Drinks ohne Alkohol

<b>Fahrerdrink</b>			9.50
	Erdbeer-Grenadinesirup, Ananassaft, Orangensaft		
<b>Trojka Energy Drink</b>		2.5 dl	6.00
<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	4.50
Espresso	4.00
Espresso doppelt	5.00
Latte Macchiato	5.50
Ovo, Schoggi	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	7.00
Kaffee Baileys	7.00
Kaffee «Flämmli»	8.50
Tee (Schwarztee, Hagenbutten, Pfefferminze)	4.00
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)	4.50

## Horseshoe Event Bar

Unsere Horseshoe Bar lädt sowohl zum Znünikafi, der gemütlichen «Fyrabig-Rundi» als auch zu diversen Anlässen ein:  
Siehe [www.horseshoe.ch](http://www.horseshoe.ch)

## Restaurant Schöntal

Im rustikalen Ambiente geniessen Sie unsere Service à la carte und von Montag bis Freitag ein Mittagsmenu mit Suppe und Salat für Fr. 17.50. Das Mittagsmenu gibt es auch zum Mitnehmen für Fr. 15.00 (ohne Suppe).

## Horseshoe Braui / Horseshoe Bier

In unserer Brauerei wird das naturtrübe und unpasteurisierte «Hausbier» gebraut. Ein helles und dunkles Bier, feingehopft und schmackhaft. Die Brauerei ist ein wunderschöner Speise- und Bankettsaal bis maximal 200 Personen.

## Horseshoe Stube

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

## Ritter Stube

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

## Catering

Gerne unterstützen wir Ihren Anlass mit unserer langjährigen Erfahrung.