

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>		7.50
<b>Bunter Blattsalat</b>		8.50
<b>Mediterraner Brotsalat</b>		10.50
mit Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln		
<b>Gemischter Salat</b>		11.50
<b>Knoblibrot</b>	3 Stück	11.50
<b>Tomaten-Bruschetta</b>		12.00
<b>Frühlingsrolle</b> hausgemacht		
(Speck oder Vegi), mit Salatbouquet		
	3 Stück	13.50
<b>Tatar</b> mild oder rassig	<i>Vorspeise</i> 19.50	<i>Hauptgang</i> 38.00

## Unsere Klassiker

<b>Frittierte Platte</b> ab 2 Personen	pro Person	19.50
<b>Schwingerhörndli</b> mit Schinkenrahmsauce		20.50
<b>Spaghetti à la Gianluca</b> (Vegi)		26.50
mit Cherrytomaten, Basilikumpesto und Burrata		
<b>Horseshoe-Sandwich mit Pommes frites</b>		27.50
Schweinsschnitzel nature, Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Haussauce		
<b>Braui-Burger mit Pommes frites</b>		26.50
Burger-Brot mit «Horseshoe Bier»-Treber, saftiges Rindfleisch, Speck, Tomaten, Käse, Zwiebeln und Haussauce		
<b>Thai-Curry</b> mit Poulet		28.50
<b>Elefantenohr</b> Riesen-Schweinsschnitzel paniert		28.50
<b>Bobfahrer Cordon-bleu</b> (750 g)		45.50
<b>Spare Ribs</b> mit Barbecue Sauce		30.50
<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>		31.50
mit Speck und Muotathaler Alpkäse			
	<b>Chili Cordon-bleu</b>		31.50
mit Raclettekäse, Chili und scharfem Salami			
• <b>Poulet</b>	<b>Brüstli mit Speck</b>		28.50
an Paprikarahmsauce			
	<b>Cordon bleu</b>		29.50
mit Rohschinken und Basilikum Frischkäse			
• <b>Kalb</b>	<b>Schnitzel paniert</b>		36.50
	<b>Cordon-bleu</b>		39.50
mit Schinken und Raclettekäse			
• <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,  
Baked Potatoe, Fitnessteller

## Saisonale Salatschüssel

mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Croûtons

- mit Knoblibrot 20.50
- mit Pouletknusperli hausgemacht 23.50
- mit Crevetten und Fischknusperli 26.50

## Fitnesssteller

Fischknusperli mit Tartarsauce 21.50

Momos hausgemacht, mit Spinat und Mozzarella 24.00

Momos hausgemacht, mit Rindfleisch 26.00

## Vegi

Zucchini Cordon-bleu 24.50

mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

### Vegi-Burger

Burger-Brot mit «Horseshoe Bier»-Treber, Erbsen-Mais-Patty,  
Spiegelei und Sour Cream mit Pommes frites 24.50

## 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). Pouletknusperli (Slowenien).  
Nuggets (Brasilien). Rindfleisch (Schweiz/Amerika). Crevetten (Vietnam).  
Zander (Kasachstan). Egli (Estland).

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**

### **Hausspezialitäten (saisonal)**

**Rhabarber-Streuselküchlein  
mit Vanilleglace** Fr. 11.50

**Hausgemachtes Joghurtparfait  
garniert mit Erdbeeren  
und Butterkeksstreusel** Fr. 12.50

**Tobleronemousse** Fr. 9.50

**Caramelköpfl** Fr. 8.50

---

## **Glace**

**Unsere Glacekarte  
mit einer gluschtigen Auswahl  
finden Sie vor Ort.**

---



## Rotweine

		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Schweiz</b>	<b>Horseshoe Wein AOC Valais</b>	7.50	49.00
	Produziert vom Horseshoe-Team in Zusammenarbeit mit Cave La Passerelle, Saillon (Video vom Weinabenteuer siehe QR-Code) Assemblage von Syrah, Merlot und Cornalin		
	<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		
			5 dl
	<b>Cabernet AOC, Valais</b>		28.00
	Cave La Passerelle, Saillon Cabernet Franc		
		offen 1 dl	7.5 dl
<b>Italien</b>	<b>Barbera DOCG</b>		58.00
	Tenute Neirano, Piemonte Barbera d'Asti		
	<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>		46.00
	Selezione Speciale, Puglia Primitivo		
	<b>Nero d'Avola Sicilia DOC</b>		46.00
	Baglio di Grisi, Trapani Nero d'Avola		
<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 Südafrika Argentinien</b>	<b>Triple A</b>		53.00
	Eine Cuvée von erlesenen Weinen aus Traubensorten von drei Kontinenten. Merlot, Pinotage und Malbec		

## Weissweine

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

## Rosé

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



## 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
El Tony Mate	5.00

## Horseshoe-Drinks mit Alkohol

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limetten, Rohrzucker	13.50
<b>Caipiroska</b> Vodka, Limetten, Rohrzucker	13.50
<b>Caipi Fragola</b> Xuxu, Limetten, Rohrzucker	13.50
<b>Cuba Libre</b> Cola, Havanna Riserva, Limetten	13.50
<b>Schwingerdrink</b>	13.50
Grüner Vodka, Ananassaft, Grenadinesirup	
<b>Grüne Banane</b> Milch	11.50
<b>Malibu</b> Ananas- oder Orangensaft	11.50
<b>Passoa Orange</b> Passoa, Orangensaft	11.50
<b>Fisch</b> Weisser Vodka, Ice Tea	11.50
<b>Whisky Cola</b> Gold Label, Cola	11.50
<b>Captain Morgan</b> Rum, Cola	11.50
<b>Suure Seebi</b> Saurer Apfelkorn, Ice Tea	11.50
<b>Gummibärli</b> Roter Vodka, Red Bull	11.50
<b>Vodka, alle Sorten mit . . .</b>	11.50
<b>Gin Tonic</b> (Bombay)	12.50
<b>Turbo Tony</b> (Mate mit Vodka)	10.00

## Horseshoe-Shots

<b>Ingwer-Shot</b>		4 cl	5.50
<b>Munggepfupf</b>	Caramel-Vodka mit Rahm	4 cl	5.50
<b>Berentzen</b>	Apfelkorn oder Berentzen, saurer Apfel	4 cl	5.50
<b>Tequilla Silver</b>	mit Zitrone und Salz	4 cl	5.50
<b>Suure Blitz</b>	Roter Vodka, Zitronensaft	4 cl	5.50
<b>Xuxu</b>	Erdbeer-Vodka mit oder ohne Rahm	4 cl	5.50
<b>Saure Zunge</b>			
	Grüner Vodka, Zitronensaft, Grenadinsirup	4 cl	5.50
<b>Honig Chrüter</b>		4 cl	5.50
<b>Waschmaschine</b>	Grüner Vodka, Zucker, Zitronensaft	4 cl	5.50
<b>Flying Hirsch</b>		2 cl	6.00
<b>Francelico</b>	Likör	4 cl	5.50
<b>Äntäbüsi</b>	Likör	4 cl	5.50

## Aperitif / Zum Verdauen

<b>Fränzis Huusapéro</b>	Horseshoe Bier mit Grapefruit		7.00
<b>Appenzeller, Avena, Ramazotti, Pastis, 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>Hugo</b>	Prosecco mit Holunderblütensirup		9.00
<b>Lillet Wildberry</b>			9.00
<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>Williams</b>		4 cl	5.00

## Fassbind Spirituosen

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

## Kaffee / Tee

Crème	4.50
Milchkaffee, Schale	4.50
Cappuccino	5.00
Espresso	4.50
Espresso doppelt	5.50
Latte Macchiato	6.00
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)	4.50
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.