

Vorspeisen

Tagessuppe		7.50
Bunter Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		11.50
Tomaten-Mozzarella Salat		13.50
Knoblibrot	3 Stück	11.50
Frühlingsrolle hausgemacht (Speck oder Vegi), mit Salatbouquet	3 Stück	13.50
Tatar mild oder rassig	<i>Vorspeise</i> 19.50	<i>Hauptgang</i> 38.00
Lachs-Avocado Tatar	<i>Vorspeise</i> 16.50	<i>Hauptgang</i> 32.00

Unsere Klassiker

Frittierte Platte ab 2 Personen	pro Person	19.50
Spareribs mit Barbecue-Sauce		30.50
Spaghetti «Horseshoe Lady» mit gebratenen Lachswürfeln, Zucchetti, Chili-Knoblauch-Öl		25.50
Horseshoe-Sandwich mit Pommes frites Schweinsschnitzel nature, Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Haussauce		27.50
Braui-Burger mit Pommes frites Burger-Brot mit «Horseshoe Bier»-Treber, saftiges Rindfleisch, Speck, Tomaten, Käse, Zwiebeln und Haussauce		26.50
Thai-Curry mit Poulet		28.50
Elefantenoher Riesen-Schweinsschnitzel paniert		28.50
Horseshoe-Spiess mit Poulet, Schwein, Chipolata, Gemüse, Kräuterbutter		29.50
Bobfahrer Cordon-bleu (750 g)		45.50
Märtels Rindsfilet (500 g) auf dem heissen Stein		66.00

Fleisch-Spezialitäten

• Schwein	Rahmschnitzel mit Champignonsauce	28.50
	Steak mit Kräuterbutter	28.50
	Cordon-bleu	30.50
	Äpler Cordon-bleu mit Speck und Muotathaler Alpkäse	31.50
	Chili Cordon-bleu mit Firstkäse, Chili und scharfem Salami	31.50
• Poulet	Brüstli mit Speck an Paprikarahmsauce	28.50
	Cordon-bleu mit Rohschinken, Raclettekäse und getrockneten Tomaten	30.50
• Kalb	Schnitzel paniert	36.50
• Rind	Rindsfiletstreifen Stroganoff	39.50
	Märtels Rindsfilet 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, Baked Potatoe, Teigwaren, Reis, Kroketten, Fitnesssteller

Saisonale Salatschüssel

mit Mozzarella, Gurken, Tomaten, Peperoni und Croûtons

- mit Knoblibrot	20.50
- mit Pouletknusperli hausgemacht	23.50
- mit Frühlingsrollen Vegi / oder mit Speck	23.50 26.50
- mit Crevetten und Fischknusperli	26.50

Fitnesssteller

Fischknusperli mit Tartarsauce 21.50

Wraps	Poulet 28.50	Vegi 25.50
mit Salat, Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Joghurtsauce		

Vegi

Parmigiani hausgemacht 26.50
mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella

Cannelloni à la Gian-Luca 26.50
mit Ricotta, grilliertem Zucchini und Zitronenzesten

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

Vegan

Thai-Curry mit Gemüse 21.50

Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes frites 5 Stück 14.00

Rahmschnitzel mit Nudeln und Champignonsauce 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 Aufschnitt, Trockenfleisch, Käse 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). Rohschinken (Deutschland).

Brot und Backwaren: Schweiz.

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

Desserts

Hausspezialitäten (saisonal)

Rhabarber-Tiramisu im Glas	Fr. 8.50
Hausgemachte Waffeln mit Nutella und Erdbeeren	Fr. 12.50
Rhabarber Streuselküchlein mit Vanilleglace	Fr. 11.50
Tobleronemousse	Fr. 9.50

Glace

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



Rotweine

		offen 1 dl	7.5 dl
Schweiz	Horseshoe Wein AOC Valais	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		
	Mathier's Optimo rouge AOC Valais	8.50	57.00
	Adrian und Diego Mathier, Salgesch Assemblage von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah		
	Ambassadeur des Domaines rouge AOC Valais	77.00	
	Adrian und Diego Mathier, Salgesch Pinot Noir		
			5 dl
	Cabernet AOC, Valais		28.00
	Cave La Passerelle, Saillon Cabernet Franc		
Italien	Ripasso Valpolicella Superiore Soraighe DOC		54.00
	Casa Vinicola Bennati Corvina, Rondinella, Molinara		
	Barbera DOCG		58.00
	Tenute Neirano, Piemonte Barbera d'Asti		
	PEAN Bolgheri Rosso DOC		59.00
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, «Barrique» Azienda Batzella		
	Primitivo Salento IGT		46.00
	Selezione Speciale, Puglia Primitivo		
	Nero d'Avola Sicilia DOC		46.00
	Baglio di Grisi, Trapani Nero d'Avola		
Frankreich	Château La Fleur de Boüard		66.00
	Lalande de Pomerol, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
Spanien	Tamaral Crianza	8.00	56.00
	Bodegas Tamaral, Ribera del Duero Tempranillo		
	CAIR Ribera del Duero		55.00
	Juan Luis Cañas Tempranillo		
Frankreich Südafrika Argentinien	Triple A		53.00
	Eine Cuvée von erlesenen Weinen aus Traubensorten von drei Kontinenten. Merlot, Pinotage und Malbec		

Weissweine

		7.5 dl
Schweiz	Molignon Terre Promise AOC Valais	52.00
	Adrian und Diego Mathier, Salgesch Chasselas	

	St. Saphorin Lavaux AOC	49.00
	Vins de la Régence SA, Cully Chasselas	

	Mathier's Optimo blanc AOC Valais	55.00
	Adrian und Diego Mathier, Salgesch Assemblage von Heida, Ermitage, Amigne, Johannisberg	

		5 dl
	Fendant AOC Valais	26.00
	Cave La Passerelle, Saillon	

	Blanc de Noir AOC Aargau	28.00
	Weingut Heuberger AG, Bözen	

		<i>offen</i>	1 dl	5 dl
Australien	Chardonnay		5.00	24.00
	Armidale Estate, Wingfield Chardonnay			

Rosé

		7.5 dl
Schweiz	Rosé Pinot Noir AOC Aargau	50.00
	Weingut Heuberger AG, Bözen	



Bier offen

		3 dl	5 dl
	Horseshoe Bier, hell, dunkel	4.50	5.50
	Feldschlösschen Lager	4.50	

Bier Flaschen

		2.75 dl	5 dl
	Feldschlösschen, Alkoholfrei		5.50
	Schneider Weisse, Hefeweizen		6.50
	Smirnoff	7.00	

Most

		4.9 dl
	Klarer Most	5.50
	Trüber Most	5.50
	Klarer Most, Alkoholfrei	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
Trojka Energy Drink		2.5 dl	6.00

Longdrinks

Fahrerdrink ohne Alkohol	9.50
Erdbeer-Grenadine-Sirup, Ananassaft, Orangensaft	
Caipirinha Cachacana, Limetten, Rohrzucker	13.50
Caipiroska Vodka, Limetten, Rohrzucker	13.50
Caipi Fragola Xuxu, Limetten, Rohrzucker	13.50
Cuba Libre Cola, Havanna Riserva, 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 (Bombay)	12.50
Turbo Tony (Mate mit Vodka)	10.00

Horseshoe-Shots

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

Aperitif / Zum Verdauen

Orangensaft	3 dl	5.00
Ananassaft	3 dl	5.00
Fränzis Huusapéro Horseshoe Bier mit Grapefruit		7.00
Appenzeller, Aversa, Ramazotti, Pastis, Martini bianco	4 cl	7.50
Campari Cynar mit Soda oder Saft	4 cl	8.50
Aperol mit/ohne Alkohol	9.00 / 8.00	
Gespritzter Weisswein süss oder sauer		8.00
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup		9.00
Lillet Wildberry mit/ohne Alkohol	9.00 / 8.00	
San Bitter ohne Alkohol		5.00
San Bitter mit Orangensaft oder Mineral		8.00
Prosecco DOC	1 dl 6.50	7.5 dl 47.00
La Delizia, Veneto, Italien		

Spirituosen

Grappa «Amarone»	4 cl	8.00
Williams	4 cl	5.00
Vieille Prune	4 cl	8.00
Vieille Poire	4 cl	8.00

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.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt 8,1%.

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	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

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.