

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>		7.50
<b>Bunter Blattsalat</b>		8.50
<b>Gemischter Salat</b>		11.50
<b>Tomaten-Mozzarella Salat</b>		13.50
<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	<i>Vorspeise</i> 19.50	<i>Hauptgang</i> 38.00
<b>Lachs-Avocado Tatar</b>	<i>Vorspeise</i> 16.50	<i>Hauptgang</i> 32.00

## Unsere Klassiker

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

## Fleisch-Spezialitäten

<b>• Schwein</b>	<b>Rahmschnitzel</b> mit Champignonsauce	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>Chili Cordon-bleu</b> mit Firstkäse, Chili und scharfem Salami	31.50
<b>• Poulet</b>	<b>Brüstli mit Speck</b> an Paprikarahmsauce	28.50
	<b>Cordon-bleu</b> mit Rohschinken, Raclettekäse und getrockneten Tomaten	30.50
<b>• Kalb</b>	<b>Schnitzel paniert</b>	36.50
<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, 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)**

<b>Coupe Romanoff</b>	<b>klein</b>	<b>Fr. 10.50</b>
	<b>gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
<b>Portion Erdbeeren mit Rahm</b>	<b>klein</b>	<b>Fr. 8.50</b>
	<b>gross</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Erdbeer Tiramisu</b>	<b>im Glas</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Tobleronemousse</b>		<b>Fr. 9.50</b>

---

---

## **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 Weinabenteurer siehe QR-Code)  
Assemblage von Syrah, Merlot und Cornalin

**Mathier's Optimo rouge** 8.50 57.00  
**AOC Valais**

Adrian und Diego Mathier, Salgesch  
Assemblage von Diolinoir, Gamaret,  
Cabernet Sauvignon und Syrah

**Ambassadeur des Domaines rouge** 77.00  
**AOC Valais**

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

## Weissweine

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

	<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	

		<i>offen</i>	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, hell, dunkel</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
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

<b>Ingwer-Shot</b>	4 cl	5.50
<b>Berentzen</b> Apfeln 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>Antäbüsi</b>	Likör 4 cl	5.50

## Aperitif / Zum Verdauen

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

## Spirituosen

<b>Grappa «Amarone»</b>	4 cl	8.00
<b>Williams</b>	4 cl	5.00
<b>Vieille Prune</b>	4 cl	8.00
<b>Vieille Poire</b>	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 «Flämli»	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](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.