

Suppen / soup

Tagessuppe

Soup of the day

7.00

Urner Gerstensuppe – kleine oder grosse Portion

Barley soup (small / big portion)

9.00/ 14.00

Salate / salads

mit unseren hausgemachten Dressings – französisch oder italienisch

Blattsalat

Green salad

10.50

Gemischter Salat

Mixed salad

13.50

Tomatensalat Caprese

mit Tomaten und Büffel Mozzarella

tomato salad caprese with tomatoes and buffalo mozzarella

18.00

Kalte Speisen / cold starters

Grosser gemischter Salatteller mit Ei

Big mixed salad with egg

18.50

Wurstsalat

Sausage salad

19.50

Wurst-Käsesalat

Sausage cheese salad

21.50

Rindstatar Vorspeise oder Hauptgang

mit Toastbrot und Butter

beef tatar with toast and butter (starter/main course)

21.00/36.00

Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.



Traditionelle Gerichte /traditional dishes

Rahmschnitzel mit feiner Champignonrahmsauce

vom Schwein, Nudeln

pork escalope with creamy mushroom sauce and noodles 27.00

Steak 180gr mit hausgemachter Kräuterbutter

vom Schwein, Pommes frites, Gemüse

pork steak 180gr with herbal butter, French fries and vegetables 28.00

Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und rezentem Urner Alpkäse

vom Schwein, Pommes frites und Gemüse

*Thin slices of pork stuffed with ham and mountain cheese,
french fries and vegetables* 37.00

Schweinschnitzel paniert

Vom Schwein, Pommes frites und Gemüse

Pork escalope with french fries and vegetables 28.00

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

vom Kalb

veal escalope with potato salad and cranberries 37.00

Piccata Milanese, geklopftes Schnitzel im Ei-Käsemantel

vom Kalb, Limetten Risotto

Veal Piccata Milanese with lemon risotto 37.00

Schweizer Pouletbrust sanft gebraten

mit Kräuterbutter, Risotto

swiss chicken breast with herbal butter and risotto 27.00

Rindsfilet vom Urner Rind 180g Sauce Bernaise

Kartoffelkroketten, grüne Bohnen

*Local swiss Beef fillet 180gr
with sauce bernaïse, potatoe croquettes,pole beans* 49.00

Bratwurst nach altem Rezept hergestellt,

vom Kalb, Zwiebelsauce und Rösti

veal sausage with onion sauce and rösti 22.00

Zanderfilet gebraten
Spinat, Salzkartoffeln, Safransauce
Pike perch fillet with spinach, salt potatoes and saffron sauce 33.50

Zanderknusperli mit Tartarsauce
Spinat, Salzkartoffeln
Pike perch fish fingers, tatar sauce, potatoes and spinach 29.50

Alle Gerichte sind auch als Fitnessteller erhältlich
All dishes are also available as a fitness plate.

Hauspezialitäten - zur Sunnä

Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher Art,
Rösti goldgelb gebraten, mit Gemüsebeilage
Sliced veal Zürich Style with rösti and vegetables 42.00

Filetgulasch - Stroganoff vom Urner Rindli
mit Trockenreis
beef gulasch Stroganoff with rice 49.50

Kalbsleberli nach Art des Hauses
mit knuspriger Rösti und Gemüse
veal leaver with rösti and vegetables 39.00

Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.



Fonduespezialitäten

Käsefondue mit feiner Haus-Käsemischung

Das Klassische

Cheese fondue with homemade cheese selection

pro Person 27.00

Vegane Gerichte

Udon Nudeln mit Kräuterseitlingen

Udon noodles with king oyster mushrooms

28.00

Veganes Gemüsecurry

mit Trockenreis

vegan vegetable curry with rice

24.00

Vegetarische Gerichte

Äpler Magronen

mit Apfelmus

macaroni on a creamy sauce with potatoes, apple sauce

21.00

Pasta

all'arrabiata

pasta with a spicy tomato sauce

22.00

Rösti

mit Tomaten und Urner-Alpkäse überbacken

gratinated rösti with tomatoes and mountain cheese

23.50

Rys und Pohr (traditionelles Urner Lauchrisotto)

Traditional swiss leek risotto

24.50

Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb, Poulet, pork, veal, poulet

Schweiz

Rind, beef

Argentinien/Schweiz

Wurstwaren / cured meats

Schweiz

Zander / fish

Schweiz

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

