

Suppen / soup

Vegetarische Tagessuppe
Vegetarian soup of the day 7.00

Urner Gerstensuppe – kleine oder grosse Portion
Barley soup (small / big portion) 9.00/ 14.00

Gulaschsuppe – kleine oder grosse Portion
Goulash soup (small / big portion) 14.00/ 17.50

Salate / salads

mit unseren hausgemachten Dressings – französisch oder italienisch
with our homemade dressings - french or italian

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

Wurst-Käsesalat
Sausage cheese salad 19.50



Traditionelle Gerichte /traditional dishes

Rahmschnitzel mit feiner Champignonrahmsauce

vom Schwein, Nudeln, Gemüse

Pork escalope with creamy mushroom sauce and noodles, vegetables 31.00

Steak 180gr mit hausgemachter Kräuterbutter

vom Schwein, Pommes frites, Gemüse

Pork steak 180gr with herbal butter, french fries and vegetables 32.00

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 30.00

Piccata Milanese, geklopftes Schnitzel im Ei-Käsemantel

vom Kalb, Limetten Risotto

Veal Piccata Milanese with lemon risotto 41.00

Schweizer Pouletbrust sanft gebraten

mit Kräuterbutter, Risotto

Swiss chicken breast with herbal butter and risotto 33.50

Bratwurst nach altem Rezept hergestellt,

vom Kalb, Zwiebelsauce und Rösti

Veal sausage with onion sauce and rösti 24.50

Zanderknusperli mit Tartarsauce

Spinat, Tatar Sauce, Pommes frites

Pike perch fish fingers, tatar sauce, french fries and spinach 29.50

Alle Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich

All dishes are also available as a fitness plate.



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

Hausspezialitäten - zur Sunnä

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art,
Rösti goldgelb gebraten, mit Gemüsebeilage

Sliced veal Zürich Style with rösti and vegetables 42.00

Filetgulasch – Stroganoff
mit Trockenreis

Beef gulasch Stroganoff with rice 52.50

Kalbsleberli nach Art des Hauses
mit knuspriger Rösti und Gemüse

Veal leaver with rösti and vegetables 42.00

Sunnäplatte für 2 Personen
Kleiner Blattsalat

Rindsentrecôte double mit Sauce Béarnaise, Pommes frites

Plate of Sonne

Small green salad

Entrecôte double with béarnaise-sauce, french fries 39.50 p.P.

Fonduespezialitäten

Käsefondue mit feiner Haus-Käsemischung
Das Klassische

Cheese fondue with homemade cheese selection pro Person 29.00

Fondue Chinoise ab 2 Personen
Blattsalat mit französischem Sauce als Vorspeise

Fondue Chinoise mit Schwein-, Rind-, Pouletfleisch
mit Reis oder Pommes frites und mit verschiedenen Haussaucen

Fondue chinois with pork, beef, chicken with rice or french fries
Green salad with French dressing as a starter pro Person 48.00



Vegetarische / Vegane Gerichte

Kichererbsen- Gemüsecurry 
mit Trockenreis

Pickpea-vegetable curry with rice 26.50

Äpler Magronen
mit Apfelmus

Macaroni on a creamy sauce with potatoes, apple sauce 23.50

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

Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb, Poulet, pork, veal, chicken	Schweiz
Rind, beef	Argentinien/Schweiz
Wurstwaren / cured meats	Schweiz
Zander / fish	Deutschland

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

For information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions, please contact our staff.

