

## Suppen / soup

---

<b>Gulaschsuppe – kleine oder grosse Portion</b> Goulash soup	small/ large portion 14.00/ 17.50
<b>Urner Gerstensuppe – kleine oder grosse Portion</b> Barley soup	small/ large portion 9.00/ 14.00
<b>Vegetarische Tagessuppe</b> Vegetarian soup of the day	7.00

## Salate / salads

---

<b>Mit unseren hausgemachten Dressings – französisch oder italienisch</b> Served with our homemade dressings – french or italian	
<b>Grosser gemischter Salatteller mit Ei</b> Large mixed salad with egg	19.00
<b>Tomatensalat Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella</b> Tomato salad caprese with tomatoes and buffalo mozzarella	18.00
<b>Gemischter Salat mit Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Kabissalat, Selleriesalat</b> Mixed salad with carrot salad, potato salad, cabbage salad, celery salad	15.00
<b>Blattsalat</b> Green salad	12.00

## Kalte Speisen / cold starters

---

<b>Rindstatar</b> <b>Haussauce, Butter, Ruuchbrot</b> Beef tartar house sauce, butter, "Ruuch" bread	90g/180g 19.00/ 34.00
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> Sausage and cheese salad, garnished	19.00



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.  
All prices in CHF and incl. taxes

## Traditionelle Gerichte/ traditional dishes

---

<b>Kalbs Piccata</b> <b>Ofengemüse mit Tomate, Limettenrisotto</b> Veal piccata, oven vegetables with tomato, lime risotto	49.00
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <b>Zitronen – Buttersauce, Ofengemüse mit Tomate, Petersilienkartoffeln</b> Roasted pike perch fillet, lemon butter sauce, oven vegetables with tomato, parsley potatoes	38.00
<b>Sautierte Pouletbrust</b> <b>Kräuterbutter, Gemüse, Risotto</b> Sautéed chicken breast, herbal butter, vegetables, risotto	35.00
<b>Egliknusperli</b> <b>Tartarsauce, Spinat, Salzkartoffeln</b> Swiss white fish fritters, tartar sauce, spinach, potatoes	29.00
<b>Kalbsbratwurst von der Metzgerei Spahni</b> <b>Zwiebelsauce, Butterrösti</b> Veal sausage from butcher Spahni, onion sauce, buttery rösti	25.00

### Schnitzel Spezial/ Escalope special

<b>Wiener Schnitzel</b> <b>Petersilien Kartoffeln, Gemüse, Preiselbeeren</b> Viennese schnitzel, parsley potatoes, vegetables, lingonberry jam	48.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> <b>Champignonrahmsauce, Tagliatelle, Gemüse</b> Pork escalope, creamy mushroom sauce, tagliatelle pasta, vegetables	34.00
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> <b>Pommes frites, Gemüse</b> Breaded pork escalope, french fries, vegetables	32.00



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.  
All prices in CHF and incl. taxes

## Fitnesssteller/ fitness plates

---

### Fitnesssteller

#### Blattsalat, Rohkostsalaten, Gurke, Tomate und Dressing nach Wahl

Fitness plate

leaf salad, raw vegetable salad, cucumber, tomatoes und dressing at your choice

#### Kalbs Piccata

Veal piccata

49.00

#### Wiener Schnitzel

Viennese Schnitzel

48.00

#### Kalbs Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Veal Cordon Bleu stuffed with Mountain cheese

46.00

#### Schweins Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Pork Cordon Bleu stuffed with Mountain cheese

38.00

#### Poulet Cordon Bleu,

gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Chicken Cordon Bleu stuffed with Mountain cheese

39.00

#### Gebratenes Zanderfilet

Roasted pike perch fillet

38.00

#### Sautierte Schweizer Pouletbrust, Kräuterbutter

Sautéed swiss chicken breast, herbal butter

35.00

#### Schweinsschnitzel paniert

Breaded pork escalope

32.00

#### Egliknusperli, Tartarsauce

Swiss white fish fritters, tartar sauce

29.00

#### Kalbsbratwurst von der Metzgerei Spahni, Zwiebelsauce

Veal sausage from butcher Spahni, onion sauce

25.00



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

All prices in CHF and incl. taxes

# Hausspezialitäten - zur Sunnä

---

## Sunneplatte für 2 Personen

**Kleiner Blattsalat,**

**Rindsentrecôte double mit Café de Paris, Gemüse, Bratkartoffeln**

Plate of Hotel Sonne for 2 persons

small green salat,

entrecôte double with Café de Paris, vegetables, roasted potatoes

99.00

## Kalbs Cordon Bleu

**gefüllt mit Schinken und Greyerzer, Gemüse, Pommes frites**

Veal Cordon Bleu stuffed with ham and gruyère cheese, vegetables, french fries

46.00

## Kalbsleberli nach Art des Hauses

**mit knusprigen Butterrösti und Gemüse**

Veal liver house style with buttery rösti and vegetables

45.00

## Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art

**goldgelb gebratenen Butterrösti, Saisongemüse**

Sliced veal Zurich Style with buttery rösti and seasonal vegetables

45.00

## Schweins Cordon Bleu

**gefüllt mit Schinken und Greyerzer, Gemüse, Pommes frites**

Pork Cordon Bleu stuffed with ham and gruyère cheese, vegetables, french fries

38.00

## Poulet Cordon Bleu,

**gefüllt mit Schinken und Greyerzer, Gemüse, Pommes frites**

Chicken Cordon Bleu stuffed with ham and gruyère cheese, vegetables, french fries

39.00



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

All prices in CHF and incl. taxes

# Fonduespezialitäten

---

## Trüffel - Käsefondue

klassisch mit Brot, Kartoffeln, Birne, Cornichons und Hausgewürzmischung

Truffle Cheese fondue

served classic with bread, potatoes, pear, cornichons and house spice mix pro Person 42.00

## Stiär Biär - Käsefondue

klassisch mit Brot, Kartoffeln, Birne, Cornichons und Hausgewürzmischung

Stiär Biär (local beer from canton Uri) Cheese fondue

served classic with bread, potatoes, pear, cornichons and house spice mix pro Person 37.00

## Käsefondue mit feiner Haus-Käsemischung

klassisch mit Brot, Kartoffeln, Birne, Cornichons und Hausgewürzmischung

Cheese fondue with fine homemade cheese selection

served classic with bread, potatoes, pear, cornichons and house spice mix pro Person 34.00

Extra Chili/ extra chili + 2.00

# Vegetarische Gerichte/ vegan dishes

---

## Gemüsecurry mit Planted Poulet, Reis

Vegetable curry with Planted chicken, rice 26.00

## Ofen Gemüse mit Tomate und Salzkartoffeln

Oven vegetables with tomato and boiled potatoes 25.00

## Rys und Poor (traditionelles Urner Lauchrisotto)

Traditional swiss leek risotto 25.00

## Äpler Magronen

mit Apfelmus

Macaroni on a creamy cheese sauce with potatoes, apple sauce 24.00

## Butterrösti

mit Tomaten und Urner-Alpkäse überbacken

Gratinated buttery rösti with tomatoes and mountain cheese 24.00

Extra Spiegelei/ sunny side up egg + 2.00

Extra Speck/ bacon + 4.00



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

All prices in CHF and incl. taxes

## Dessert/ Sweets

---

<b>Warmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern, Früchte und Vanilleglacé</b> Warm chocolate cake with liquid chocolate center, fruits and vanilla ice cream	14.00
<b>Meringue</b> Meringue with strawberry and vanilla ice cream and a good portion of whipped cream	13.00
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	12.00
<b>Eiskaffee</b> Vanilla ice cream with coffee and whipped cream	11.00
<b>Coupe Sonne</b> Strawberry, vanilla, chocolate with whipped cream	11.00
<b>Frappé</b> Ice cream shaken with milk	11.00
<b>Apfelküchli mit Vanillesauce</b> Baked apple rings with cinnamon and vanilla sauce	10.00
<b>Fruchtsalat mit Zitronensorbet</b> Fruit salad with lemon sorbet	9.00
<b>Für unserer Kleinen/ Specialty for Kids</b> <b>Biene Maja</b> Maya the bee - 2 scoops of ice cream	6.00
<b>Wonderbibi</b> Wonderbibi – Ice cream with surprise	6.00

## Glacé/ Ice cream

---

<b>Glacé/ Sorbet</b>	4.00
<b>Vanille/ Vanilla</b>	
<b>Erdbeer/ Strawberry</b>	
<b>Schoko/ Chocolate</b>	
<b>Mocca/ Coffee</b>	
<b>Stracciatella/ Stracciatella</b>	
<b>Zitrone/ Lemon</b>	
<b>Mango/ Mango</b>	
<b>Himbeere/ Raspberry</b>	
<b>Rahm</b>	2.00
<b>Zitronensorbet + Vodka/ Lemon sorbet + vodka</b>	12.50
<b>Mango + Rum/ mango sorbet + rum</b>	12.50
<b>Himbeere + Prosecco/ Raspberry sorbet + Prosecco</b>	12.50



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.  
All prices in CHF and incl. taxes