



Suppen / soup

Gulaschsuppe – kleine oder grosse Portion

Goulash soup

small/ large portion 14.00/ 17.50

Urner Gerstensuppe – kleine oder grosse Portion

Barley soup

small/ large portion 9.00/ 14.00

Vegetarische Tagessuppe

Vegetarian soup of the day

7.00

Salate / salads

Mit unseren hausgemachten Dressings – französisch oder italienisch

Served with our homemade dressings – french or italian

Salat “Sonne”

mit Lattich und Eisbergsalat,

sautierten Pouletstreifen, Hausdressing, Croutons und Parmesan

Salad „Sonne”

Romaine and iceberg lettuce, sautéed chicken, house dressing, croutons and parmesan 24.00

Grosser gemischter Salatteller mit Ei

Large mixed salad with egg

19.00

Tomatensalat Caprese

mit Tomaten und Büffelmozzarella

Tomato salad caprese with tomatoes and buffalo mozzarella

18.00

Melone mit Parma Schinken

Melone with Parma ham

15.00

Gemischter Salat mit Rüebli-salat, Kartoffelsalat, Kabissalat, Selleriesalat

Mixed salad with carrot salad, potato salad, cabbage salad, celery salad

14.00

Blattsalat

Green salad

11.00

Kalte Speisen / cold starters

Rindstatar

Haussauce, Butter, Ruuchbrot

Beef tartar

house sauce, butter, “Ruuch” bread

90g/180g 19.00/ 34.00

Wurst-Käsesalat garniert

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

Kalbs Piccata Ofengemüse mit Tomate, Limettenrisotto Veal piccata, oven vegetables with tomato, lime risotto	47.00
Gebratenes Zanderfilet Zitronen – Buttersauce, Ofengemüse mit Tomate, Petersilienkartoffeln Roasted pike perch fillet, lemon butter sauce, oven vegetables with tomato, parsley potatoes	38.00
Sautierte Schweizer Pouletbrust Kräuterbutter, Gemüse, Risotto Sautéed swiss chicken breast, herbal butter, vegetables, risotto	35.00
Schweinskotelett ca 190gr Kräuterbutter, Thymiankartoffeln, Gemüse Pork chop ~190gr, herbal butter, thyme potatoes and vegetables	35.00
Egliknuserli Tartarsauce, Spinat, Salzkartoffeln Swiss white fish fritters, tartar sauce, spinach, potatoes	29.00
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Spahni Zwiebelsauce, Butterrösti Veal sausage from butcher Spahni, onion sauce, buttery rösti	25.00

Schnitzel Spezial/ Escalope special

Wiener Schnitzel Petersilien Kartoffeln, Gemüse, Preiselbeeren Viennese schnitzel, parsley potatoes, vegetables, lingonberry jam	46.00
Schweinsrahmschnitzel Champignonrahmsauce, Tagliatelle, Gemüse Pork escalope, creamy mushroom sauce, tagliatelle pasta, vegetables	34.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse 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

47.00

Wiener Schnitzel

Viennese Schnitzel

46.00

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

38.00

Gebratenes Zanderfilet

Roasted pike perch fillet

38.00

Sautierte Schweizer Pouletbrust, Kräuterbutter

Sautéed swiss chicken breast, herbal butter

35.00

Schweinskotelett ca 190gr, Kräuterbutter

Pork chop ~190gr, 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

98.00

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

38.00



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

All prices in CHF and incl. taxes

Fonduespezialitäten

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

Vegetarische Gerichte/ vegan dishes

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Planted Poulet, Reis

Chickpeas-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

Herkunft Fleisch/ meat origin

Schwein, Kalb, Poulet, pork, veal, poulet

Schweiz

Rind, beef

Argentinien/ Paraguay/ Schweiz

Wurst und Käse/ cured meats and cheese

Schweiz

Fisch / fish

Deutschland, Schweiz

Eier/ eggs

Schweiz

Brot & Gebäck / bread & pastries

Hauger Bäckerei – Schweiz

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



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

All prices in CHF and incl. taxes

Dessert/ Sweets

Warmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern, Früchte und Vanilleglacé

Warm chocolate cake with liquid chocolate center, fruits and vanilla ice cream 14.00

Meringue

Meringue with strawberry and vanilla ice cream and a good portion of whipped cream 13.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream 12.00

Eiskaffee

Vanilla ice cream with coffee and whipped cream 11.00

Coupe Sonne

Strawberry, vanilla, chocolate with whipped cream 11.00

Frappé

Ice cream shaken with milk 11.00

Apfelküchli mit Vanillesauce

Baked apple rings with cinnamon and vanilla sauce 10.00

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Fruit salad with lemon sorbet 9.00

Für unserer Kleinen/ Specialty for Kids

Biene Maja

Maya the bee - 2 scoops of ice cream 6.00

Wonderbibi

Wonderbibi – Ice cream with surprise 6.00

Glacé/ Ice cream

Glacé/ Sorbet 4.00

Vanille/ Vanilla

Erdbeer/ Strawberry

Schoko/ Chocolate

Mocca/ Coffee

Stracciatella/ Stracciatella

Zitrone/ Lemon

Mango/ Mango

Himbeere/ Raspberry

Rahm 2.00

Zitronensorbet + Vodka/ Lemon sorbet + vodka 12.50

Mango + Rum/ mango sorbet + rum 12.50

Himbeere + Prosecco/ Raspberry sorbet + Prosecco 12.50



Alle Preisangaben sind in CHF und inklusive MwSt.

All prices in CHF and incl. taxes