



Originalrezept von Toni von Allmen, Gasthof Unspunnen

Vorspeisen...

serviert mit verschiedenen Broten

Apfel-Selleriesuppe mit Brotroutons	11.00
Tagessuppe	8.50
Rauchlachspumpnickel mit Fenchel-Blutorangensalat	16.00
Gemischter Salat	9.50
Grüner Blattsalat	8.00

Hayduki – das Original...

...begleitet von gemischten Salaten, Pommes Frites,
der würzig-scharfen Haydukisaucе und Kräuterbutter

Maxi Hayduki – 41.00 3 Schweinesteaks gefüllt mit Rindfleisch	Hayduki (Original) – 35.00 2 Schweinesteaks gefüllt mit Rindfleisch
Mini Hayduki – 28.00 1 Schweinesteak gefüllt mit Rindfleisch	Fischduki – 32.00 Zanderknusperli mit Unspunnensauce

Unsere Weinempfehlung...

Fita Preta, Portugal	CHF 42.00 pro Flasche, CHF 6.00 pro dl
Bellmunt DOC, (Priorat, Spanien)	CHF 49.00 pro Flasche, CHF 7.00 pro dl
Soleterno Assemblage (Wallis, Schweiz)	CHF 52.00 pro Flasche, CHF 7.50 pro dl

Restaurant geöffnet

5. – 27. Februar 2026, jeweils Dienstag bis Samstag ab 17:30 Uhr

Service und MWSt inbegriffen, alle Preise in Schweizer Franken

Wir wünschen guten Appetit



Weitere Hauptgerichte

Cordon bleu (Schwein) mit Risoleekartoffeln
und Saisongemüse 32.50

Pouletbrust 32.50
mit Risotto und Blattspinat

Zarte BBQ-Rindsbrust (12 Stunden niedergegart) 39.00 **HIT !**
mit gebackenen Süsskartoffeln und Saisongemüse

Vegetarisch

„Vegiduki“
Vegiballs und Peperoni am Spiess 27.00
Gemischte Salate und Pommes Frites
Unspunnensauce und Kräuterbutter

Gebackene Süsskartoffeln 26.00
mit Falafel und Spinat, serviert mit Aiolisauce

Für die jungen Gäste

Teigwaren „Napoli“ mit Reibkäse 11.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites & Gemüse 13.00

Restaurant geöffnet
5. – 27. Februar 2026, jeweils Dienstag bis Samstag ab 17:30 Uhr