



Visionen und Ziele des

SWISSHUUSCHUCHI-TEAMS

- **Gastfreundschaft speziell durch langjährige, freundliche, aufgestellte und kompetente Mitarbeiter.**
- **Wir sehen das Wohl unserer Gäste im Mittelpunkt.**
- **Anständige Preise.**
- **Einheimische, Geschäfts- und Feriengäste für regionale Produkte und lokale Gerichte begeistern.**
- **Wir wollen das Bewusstsein für regionale und saisonale Spezialitäten wecken.**
- **Wir sind kompetent bezüglich Tagesmenüs, à la carte, Bankette, Getränke und berücksichtigen Spezialwünsche unserer Gäste.**
- **Bei uns wird Sauberkeit grossgeschrieben.**
- **Unsere Mitarbeiter übernehmen Eigen- und Teamverantwortung.**
- **Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit jedem Stammgast und mit jedem neuen Gast.**



Essen an einem Geschichtsträchtigen Ort

Geschichte des Restaurants zur Sonne

Das **Restaurant "Zur Sonne"** ist nach dem Hotel "Krone" (1434) die zweitälteste der bestehenden Gaststätten Winterthurs und bestimmt eine der gemütlichsten. Archäologische Grabungen im Jahre 1981 brachten an den Tag, dass bereits im 11. Jahrhundert Menschen das Areal als so genannten Erdkeller benützten. Schon im späteren Mittelalter als Gasthaus mit Unterkunft (Taverne) dienend, wird das Haus erstmals im Jahre 1483 wegen eines Familienstreites im Ratsprotokoll erwähnt. Die älteste Verkaufsurkunde datiert von 1495. Vermutlich 1557 wurde das Haus neu gebaut, denn der Wirt, Hans Rieter, erhielt damals vom Rat ein Fenster verehrt. Der Name "Sonne" ist seit 1600 überliefert. 1670 gewährte der Rat dem Sonnenwirt Heinrich Künzli sechs Pfunde für ein Fenster, was auf einen grösseren Umbau schliessen lässt. Später wurden die Vorder- und Hinterhäuser "zum blauen Trauben" (Marktgasse 13) und "zur Sonne" (Marktgasse 15) weiter ausgebaut und mit Wandbildern, bemalten Deckenbalken und Fenstersäulen, die zum grössten Teil heute noch vorhanden sind, ausgeschmückt. Die spätgotische Holzdecke der Gaststube ist 1945 freigelegt worden. Sie war, wie die gleichzeitig um etwa 1600 entstandenen Fenstersäulen aus Stein, gegen die Marktgasse von einer dicken Farbschicht bedeckt gewesen. Das prachtvolle schmiedeiserne Wirtshauschild stammt wohl aus dem späten 18. Jahrhundert.

Die "Sonne" war 1800 an Tobias Ziegler "zur Geduld" gekommen und blieb bis 1875 in dessen Familie, als sie zusammen mit dem Nachbarhaus Nr. 13 für insgesamt "124'000" Franken Schweizer Währung an die 1868 gegründete "Aktiengesellschaft" Konsumverein Winterthur übergang. Initiant für den Kauf war Nationalrat, Stadtpräsident und "Landbote"-Redakteur Salomon Bleuler, der auch den Konsumverein präsierte. Ihm lag nicht nur die allgemeine Verbilligung der Lebenshaltungskosten durch Führung einer "Speiseanstalt", einer Metzgerei und Bäckerei am Herzen, sondern auch die allgemeine Bildung mittels einer Volksbibliothek. Im Hinterhaus der "Sonne" befanden sich während Jahrzehnten die Magazine, die Kaffeerösterei, der Petrolkeller, die Molkerei, die Bäckerei, der Fischmarkt und die Büros des Konsumvereins.

Von 1925 bis 1975 befand sich im Erdgeschoss der "Sonne" die Genossenschaftsbuchhandlung. Die "Sonne" verkörperte für den Konsumverein (später Coop) eine Idee und war zudem als erste eigene Liegenschaft des Unternehmens etwas Besonderes. 1981/82 wurde das Haus von Grund auf und sorgfältig renoviert und am 1. Dezember 1999 im Zuge der strategischen Neuausrichtung von Coop an den Verein Vito-Haus zur Sonne verkauft.

Damit war für die 1863 gegründete Gymnasialverbindung Vitodurania (kurz Vito) mit den Farben blau-weiss-blau, die sich nach dem alten Ortsnamen "Vitodurum" für Winterthur nennt, ein Traum in Erfüllung gegangen. Denn die "Sonne" ist seit 1892 mit einem kurzen Unterbruch zwischen Juni 1896 bis Januar 1898 das Stammlokal und die Heimat der Vito. Sie ist nicht nur ein gutbürgerliches Speiselokal, sondern ebenso eine Stätte der Fröhlichkeit, in der bei Anlässen der Verbindung von den Aktiven und Ehemaligen auch gesungen wird. Letztere sind als so genannte Alte Herren in der Alt-Vitodurania zusammengeschlossen, die aber mit den Aktiven der Vitodurania ideell eine Einheit bildet und zum Kauf der "Sonne" eine spezielle Trägerschaft, den Verein Vito-Haus zur Sonne, gegründet hat.

Zusammen mit den langjährigen Wirtsleuten, Maria und Urs Benz und ihrem Team heissen wir unsere Gäste im Vito-Haus zur Sonne herzlich willkommen!

Verein Vito-Haus zur Sonne





RESTAURANT  ZUR SONNE

Deklarationen

Bei den *à la carte* Gerichten verwenden wir aus Überzeugung nur CH-Fleisch

Fleisch:

Bell via Growa

Wild:

Bell via Growa aus Europa
vorwiegend aus Österreich und Ungarn

Poulet

Bell via Growa

Fisch

Growa

Gemüse und Salate

Aus regionalem und saisonalem Anbau von
Growa Winterthur und Gemüse-Gärtnerei
Wettstein, Elgg

**Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten**

Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal,
wir können fast alles ermöglichen.

Salate / Suppen

frei wählbar mit französischer oder italienischer Salatsauce

Traditionell

Grüner Salat mit Nüssen und Kernen 9.00

Gemischter Salat 11.00

Menüsalat 6.50

Nationalsalat

Währschaft

Wurst - Käsesalat natur Fr. 17.00 garniert 24.00

Bewährt

Tomatensalat mit Zwiebeln 10.00

Tomaten-CH-Bufala-Mozzarella Salat Vorspeise 15.00 23.00

Tomaten-Geissenkäse Salat Vorspeise 15.00 23.00
mit lauwarmem Geissenkäse an einer Honig-Feigen-Senfsauce

Suppen

Hausgemachte Fleisch-Bouillon 8.00
mit Markbein oder Flädli

Basler Zwiebelsuppe mit Kümmel 9.00

Tagessuppe 6.50

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Urchiges / Kalte Teller / Fisch

Urchiges

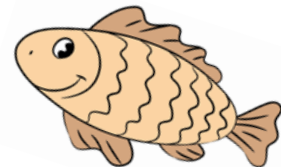
Original Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce sowie Pommes frites oder Rösti	24.00
Toggenburger-Sennenwurst gebraten oder gesotten mit verschiedenen Salaten, Rösti oder Pommes frites	24.00
Hörnli mit Rindsgehacktem dazu Apfelmus oder einen Menüsalat	25.00
"Ofenguck" Kartoffelstock mit Speckwürfeli, Schinken, Zwiebeln und mit Käse gratiniert, dazu Bratensauce	25.00

Kalte Gerichte

Beefsteak Tatar serviert mit Kräutertoast	Vorspeise 18.00	24.00
"Sunne Plättli" Verschiedene Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse		25.00

Fisch

Eglifilets in Weissweinteig gebacken dazu Salzkartoffeln und Sauce Tartar	35.00
--	-------



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fleisch

Fleischherkunft	Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch	
Rind	Filet	42.00
	Entrecôte	37.00
Kalb	Cordon - bleu	45.00
	Schnitzel natur oder paniert	35.00
Schwein	Cordon - bleu	28.00
	Steak	25.00
Poulet	Pouletbrüstli	19.00
	Cordon-Bleu	24.00
Saucen im Fleischpreis inbegriffen	Bratensauce / Barbecue-Sauce Champignon Rahmsauce Pfeffersauce Sauce Hollandaise / Béarnaise Kräuterbutter	
Beilagen	Rösti, Bratkartoffeln mit Zwiebeln	7.00
	Nudeln, Reis	5.00
	Pommes frites, Spätzli, Kartoffelstock	7.00
	als Fitnesssteller Salat oder Gemüse	9.00
	zwei Beilagen nach Wunsch	10.00



Sonnen - Spezialitäten

Fleischgerichte

Hausgemachter Rindshackbraten 31.00
mit Saisongemüse, Kartoffelstock oder Pommes frites

"Soose - Füessli" 18.00
geschmorte Schweinsfüsse mit viel Sauce und Kartoffelstock

"Züri - Gschnätzlets" (Kalbfleisch) 36.00
mit Rösti

S`hät so lang`s hät

Frische Kalbsleberli mit Rösti 36.00

Sonnen - Hit

"Walliser - Steak" 38.00
Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Pommes frites und Saisongemüse



Rösti-Spezialitäten

Um Ihnen eine qualitativ einwandfreie Rösti zu servieren, beträgt die Zubereitungszeit etwa 20 Minuten

Rösti natur	mit zwei  Freiland-Spiegeleiern	19.00
Waadtländer Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Saucisson	25.00
Appenzeller Rösti	Rösti und Hörnli vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli und mit Appenzellerkäse überbacken	23.00
Züri Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, fein geschnittenem Lauch und einem  Freiland-Spiegelei	24.00
Berner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, Emmentalerkäse und Gruben	25.00
Glarner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch und Glarner Schabziger	21.00
Tessiner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Salami und Rosmarin	24.00
Bündner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Mangold, Bündner Trockenfleisch und mit Bündner Berg Käse überbacken	27.00
Roquefort Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Roquefortkäse und Birnen	27.00
Sennen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, mit Käse überbacken und einem  Freiland-Spiegelei	26.00
Winti Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Sennen Wurst, Erbsen und einem  Freiland-Spiegelei	26.00
Sonnen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Peperoni, Kalbsbratwurst (in Scheiben), Spargeln und einem  Freiland-Spiegelei	26.00
<p>Ein feiner knuspriger Röstiboden belegt mit verschiedenen Leckerbissen</p>		
Matterhorn	mit gemischten Salaten und Kräuter - Cottage	24.00
Monte Brè	mit Tomaten und Geissenkäse gratiniert, an einer Honig-Feigen-Senfsauce	24.00
Säntis	mit Schinken, Ananas und mit Käse überbacken	24.00
Pilatus	mit Pouletgeschnetzeltem und frischen Früchten an Currysauce	26.00
Rigi	mit Broccoli an Sauce Bernaise, Zucchetti und Tomaten	25.00
Apfelmus	Portion	6.50

CH-Spezialitäten

Käseschnitte	Swiss-Army-Käseschnitte mit einem  Freiland-Spiegelei dazu ein Menüsalat	24.00
Fondue	Käse Fondue pro Person	26.00
	Käse Fondue mit Steinpilzen pro Person	29.00
<i>Auf Vorbestellung sicher, sonst nach Möglichkeit. Fragen Sie uns einfach.</i>	Fondue Chinoise ab 2 Personen Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenem Fleisch dazu Saucen, Pommes frites, Reis, Gemüse, Früchte usw. mit Vorspeisesalat	pro Person 45.00
Raclette	Raclette dazu Silberzwiebeln, Essiggurken, Maisköblbi, Ananas und Schalenkartoffeln	24.00
Spätzli	Appenzeller Käsespätzli mit Rahm, garniert mit Zwiebelschweize, dazu ein Menüsalat oder Apfelmus	24.00
Maccaronen	Innerschwyzzer Äplermaccaronen Spezialität mit Maccaronen, Kartoffeln, Schinken, Käse, Rahm und Zwiebelschweize, dazu ein Menüsalat oder Apfelmus	25.00
Ziger	Glarner Ziger - Höreli dazu ein Menüsalat oder Apfelmus	21.00
Capuns	Capuns sursilvans	27.00

*Man sagt, es gibt so viele Rezepte wie Täler in Graubünden.
Mit Bündnerfleisch, Landjäger oder Salsiz? Mit oder ohne Brot?
Mit normaler Minze oder Krauseminze, in Milch oder doch Bouillon ...?
Fast jede Bündner Familie hat ihre Capuns-Philosophie. Wir entschieden
uns für eine gemischte Variante mit:*

**Salsiz, Rohschinken, Hirschwurst, fertig gegart im Milch-Bouillonsud,
mit etwas Bündner Bergkäse überstreut und gratiniert.**

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kinder - Karte



Grüner Salat	6.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Portion Pommes frites	6.00
"Globi Maccaroni" Maccaroni mit Tomatensauce	8.50
"Heidi Rösti" Rösti natur mit einem Spiegelei	8.50
"Peter Hörnli" Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	9.50
"Pingu Stäbli" Fisch Stäbli mit Pommes frites, Spinat und Mayonnaise	12.00
"Papa Moll Schnitzel" paniertes Schnitzel vom Säuli mit Pommes frites	12.00
"Dagobert Duck Nuggets" Poulet-Nuggets mit Pommes frites	12.00
Swiss Lady oder Piet	5.50

Desserts

Kinder Sirup ist gratis



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

kalte Getränke

Mineralwasser	Henniez grün / Henniez blau	33cl	4.60
	Henniez grün / Henniez blau	50cl	6.20
	Henniez grün oder blau	100cl	11.00
Frucht- Gemüsesäfte & Apéro	Orangensaft	20cl	5.20
	Tomatensaft	20cl	5.20
	Traubensaft rot	20cl	4.80
	Sanbitter alkoholfrei	20cl	5.50
Origine Rheintaler	Hochstamm Apfelschorle naturtrüeb	50cl	6.50
	Hochstamm Apfelsaft naturtrüeb	50cl	6.50
Möhsäfte	Suure Most (4°) (alkoholhaltig)	50cl	6.50
	Trüebe Most (alkoholfrei)	50cl	6.50
Tafelwasser mit Aroma	Coca-Cola/Zero	33cl	4.80
	Elmer Citro	33cl	4.80
	Sinalco	33cl	4.80
	Rivella rot / blau / grün	33cl	4.80
	Ice Tea	30cl	4.40
	Ice Tea	50cl	6.80
	Schweppes Tonic	18cl	4.20
	Schweppes Bitter Lemon	18cl	4.20
Für Kinder Sirup gratis			
Bier			
Offenbier	"Stange" Lager hell	30cl	4.50
	"Kübel" Lager hell	50cl	7.00
Flaschenbier	Haldengut Lager hell	58cl	7.00
	Ittinger Klosterbräu (5,6°)	33cl	6.00
	Clausthaler (alkoholfrei)	50cl	6.20
Weissbier	Erdinger Hefe/Dunkel/Alkoholfrei	50cl	7.50

Die Preise verstehen sich inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Warme Getränke

Kaffee

Café Crème	4.50
Café Crème (koffeinfrei)	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.20
Schale / Milchkaffee	4.50
Café Mélange	6.20
Cappuccino / Latte Macchiato	5.50
Café mit Grappa (Coretto)	6.50
Café mit Cognac (Coretto)	6.50

Kaffee fertig

Kernobst	6.80
Zwetschgen	6.80
Chrüter	6.80
Pflümüli	6.80
"Schümüli - Pflümüli"	9.80
"Kafi Lutz"	6.00

Tee

Schwarztee / Thé Crème	4.20
Pfefferminze	4.20
Lindenblüten	4.20
Hagenbutten	4.20
Kamillen	4.20
Eisenkraut	4.20
Grüntee	4.20
Früchtete	4.20
Tee mit 2cl Rum	6.50

Milchgetränke

Milch	30cl	4.00
Ovo kalt / warm (dampferhitzt)		4.50
Ovo Mélange		5.90
Schokolade kalt / warm (dampferhitzt)		4.50
Schoggi Mélange		5.90

Punsch

Rum- Orangen- oder Apfelpunsch (alkoholfrei)	4.50
---	------

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alkoholische Getränke

Apéritifs & Bitter

Martini bianco	4cl	16°	7.00
Campari	4cl	23°	7.00
Cynar	4cl	16.5°	7.00
Pernod	2cl	40°	7.00
Fernet Branca	2cl	40°	7.00
Appenzeller	4cl	29°	7.00
Alpstein Bitter	4cl	28°	10.00
Prosecco Extra Dry Le Contesse	1dl	11,5°	9.00

Spirituosen

Vodka Gorbatschow	4cl	37.5°	9.00
Gordon's Gin	4cl	40°	9.00
Ballantines Whiskey	4cl	37.5°	9.00
Bacardi Weiss	4cl	40°	9.00
Rum Negrita	4cl	37.5°	9.00



Sekt / Champagner

gespritzter Weisswein	2dl		7.50
Aperol Spritz	2dl		12.00
Moët & Chandon Brut Imperial	75cl	12°	90.00
Veuve Cliquot Brut Ponsardin	75cl	12°	95.00