

Visionen und Ziele des

SWISSHUUSCHUCHI-TEAMS

- **Gastfreundschaft leben:**
Unser langjähriges, freundliches und kompetentes Team sorgt mit Leidenschaft dafür, dass sich jeder Gast willkommen fühlt.
- **Gäste im Mittelpunkt:**
Das Wohlbefinden unserer Gäste steht für uns an erster Stelle.
- **Faire Preise:**
Wir bieten ehrliche Qualität zu anständigen Preisen.
- **Regionale Verbundenheit:**
Wir begeistern Einheimische, Geschäfts- und Feriengäste mit regionalen Produkten und lokalen Gerichten.
- **Saisonale Vielfalt:**
Wir schaffen Bewusstsein und Freude für regionale und saisonale Spezialitäten.
- **Kulinarische Kompetenz:**
Ob Tagesmenüs, à la carte, Bankette oder Getränke - wir gehen flexibel auf die Wünsche unserer Gäste ein.
- **Sauberkeit & Qualität:**
Hygiene und Ordnung sind für uns selbstverständlich.
- **Verantwortung im Team:**
Unsere Mitarbeitenden übernehmen Eigenverantwortung und tragen gemeinsam zum Erfolg bei.
- **Herzlich willkommen:**
Wir freuen uns über jeden Besuch - ob von treuen Stammgästen oder neuen Gesichtern.



RESTAURANT  ZUR SONNE

Deklarationen

Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch

Fleisch

Olma Bratwurst

Bell via Growa

Metzger Metzger in Nesslau

Wild

**Bell via Growa nach Möglichkeit CH
sonst aus Europa vorwiegend
aus Österreich und Ungarn**

Poulet

Bell via Growa

Fisch



Growa

Kartoffeln

Familie Kunkler, Thundorf

Gemüse und Salate

**Aus regionalem und saisonalem Anbau von
Tenti AG & Growa Winterthur**

Brot & Backwaren

Romer's Hausbäckerei AG, Gunterwiler AG & Growa (CH)

**Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten,
Vegi- oder
Veganer-Ernährung**

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



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 Wirtshausschild 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 präsidierte. 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, Familie Benz und ihrem Team heissen wir unsere Gäste im Vito-Haus zur Sonne herzlich willkommen!

Verein Vito-Haus zur Sonne



Salate / Suppen

frei wählbar mit französischer oder italienischer Salatsauce

Salate

Grüner Salat mit Nüssen und Kernen		11.00
Gemischter Salat		14.00
Menüsalat grün oder gemischt		9.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons		14.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons		16.00

Nationalsalat

Wurst - Käsesalat	natur	17.00	garniert	25.00
Wurstsalat	natur	15.00	garniert	22.00
Käsesalat	 natur	17.00	garniert	25.00

Suppen

Hausgemachte Fleisch-Bouillon	11.00
mit Markbein, Flädli oder Ei	
Tagessuppe	9.00
unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft	

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Klassiker

Urchig

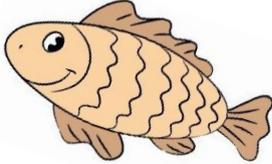
Original Olma Kalbsbratwurst vom Metzger "Metzger" in Nesslau mit Zwiebelsauce sowie Pommes frites oder Rösti	28.00
Appenzeller Käsespätzli  mit Rahm, garniert mit Zwiebelschweize, dazu Apfelmus	28.00
Innerschwyz Äplermaccaronen mit Maccaronen, Kartoffeln, Schinken, Käse, Rahm und Zwiebelschweize auf Wunsch ohne Schinken  dazu Apfelmus	28.00
Hörnli mit Rindsgehacktem dazu Apfelmus	29.00
"Soose - Füessli" geschmorte Schweinsfüsse mit viel Sauce und Kartoffelstock	24.00

Klassisch

Beefsteak Tatar  serviert mit Toast	34.00
Vorspeise 26.00	

Fisch



Egli Filets (CH)	39.00
<i>Sie gelten nicht zu Unrecht als das Kalbfleisch unter den Süsswasserfischen</i>	
"à la meunière" mit gebräunter Butter, Zitrone und Peterli serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse	
"im Bierteig" dazu hausgemachte Tartarsauce serviert mit Salzkartoffeln oder knackigen Salaten	



Fleisch

Fleischherkunft	Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch	
Rind	Entrecôte	48.00
Kalb	Cordon - bleu	54.00
	Schnitzel natur oder paniert	44.00
Schwein	Cordon - bleu	39.00
	Schnitzel natur oder paniert	29.00
Poulet	Pouletbrüstli	32.00
	Cordon-bleu	42.00
Eine Beilage im Preis inbegriffen	Rösti, Pommes-frites, Spätzli, Kartoffelstock als Fitnesssteller Salat oder Gemüse	
	jede weitere Beilage nach Wunsch	+ 8.00
Saucen auf Wunsch dazu	Bratensauce Champignon Rahmsauce Sauce Hollandaise / Béarnaise Kräuterbutter	
		+ 4.00



Sonnen - Spezialitäten

Gutbürgerlich

Hausgemachter Rindshackbraten 38.00
mit Saisongemüse und Kartoffelstock

"Züri - Gschnätzlets" (Kalbfleisch) 41.00
mit Rösti

S`hät so lang`s hät

Frische Kalbsleberli mit Rösti 39.00
nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Jus

Traditionell

Capuns sursilvans kleine Port. 25.00 36.00

*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:*

Bündnerfleisch, Rohschinken, Landjäger, Hirschsalsiz und Speckwürfeli
fertig gegart im Milch-Rahm-Bouillonsud,
mit Käse überstreut und gratiniert.

Vegi-Capuns  kleine Port. 22.00 32.00

gefüllt mit Bio Sellerie, Karotten, Lauch, Kartoffeln,
Mangold klein geschnitten, Peterli, Schnittlauch und Käse gratiniert.

Käse-Fondue

Original Schweizer Käse Fondue pro Person 33.00
nach altem Hausrezept
serviert mit Brot und Kartoffeln

Käse Fondue mit Steinpilzen pro Person 39.00
serviert mit Brot und Kartoffeln

Fleisch-Fondue

Auf Vorbestellung sicher,
sonst nach Möglichkeit.
Fragen Sie uns einfach.

Fondue Chinoise ab 2 Personen pro Person 59.00
Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenem Fleisch
dazu Saucen, Pommes frites, Reis, Gemüse, Früchte usw.
mit Vorspeisesalat

Rösti-Spezialitäten

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

Rösti natur	mit zwei  Freiland-Spiegeleiern	25.00
Appenzeller Rösti	Rösti und Hörnli vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli und mit Käse überbacken	28.00
Züri Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, fein geschnittenem Lauch und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
Berner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, Käse und Grüben	29.00
Bündner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Mangold, Bündner Trockenfleisch und mit Käse überbacken	32.00
Roquefort Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Roquefortkäse und Birnen	29.00
Sennen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, mit Käse überbacken und einem  Freiland-Spiegelei	31.00
Winti Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Kalbsbratwurst (in Scheiben), Erbsen und einem  Freiland-Spiegelei	29.00
Sonnen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Peperoni, Cervelat (in Scheiben), Blattspinat und einem  Freiland-Spiegelei	29.00

**Ein feiner knuspriger Röstiboden
belegt mit verschiedenen Leckerbissen**

Raclette Rösti	mit Raclettekäse, Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen gratiniert	29.00
Pilatus Rösti	mit Poulet-Geschnetzeltem und frischen Früchten an Currysauce	31.00
Rigi Rösti	mit buntem Gemüse und Sauce Béarnaise	27.00

Für die Zubereitung unserer Röstis verwenden wir nach Originalrezept Schweinefett und Butter. Da wir mit frischen Zutaten und à la minute kochen, können wir auf Wunsch jede Rösti auch mit Öl und ohne Fleischzutaten vegetarisch zubereiten.

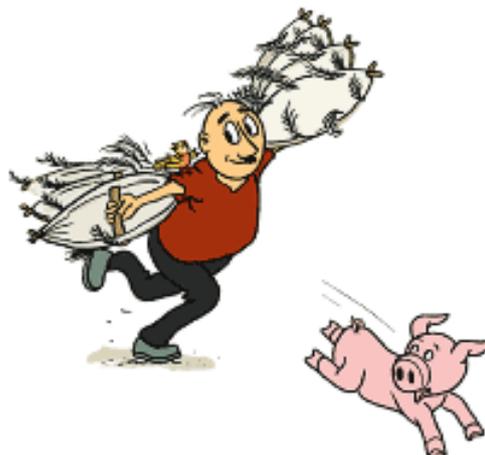


Kinder - Karte



Portion Pommes frites		8.00
"Globi Maccaroni"		10.00
Maccaroni mit Tomatensauce		
"Heidi Rösti"		12.00
Rösti natur mit einem Spiegelei		
"Peter Hörnli"		14.00
Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus		
"Pingu Stäbli"		14.00
Fisch Stäbli mit Pommes frites, Spinat und Mayonnaise		
"Papa Moll Schnitzel"		14.00
paniertes Schnitzel vom Säuli mit Pommes frites		
"Dagobert Duck Nuggets"		14.00
Poulet-Nuggets mit Pommes frites		

Kinder Sirup ist gratis



Desserts

Kalt



"Hausgemachts Caramelchöpfli" mit Rahm	11.00
Knusprige Meringue mit Rahm	9.00
Caramello	9.00
Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce und Schokoladenüberzug	
Portion Vermicelles	12.00
mit Meringue und Schlagrahm <small>kleine Port.</small>	9.00
Coupe Nesselrode	14.00
mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm <small>kleine Port.</small>	11.00



Warm



Lauwarmer Apfelstrudel	14.00
mit Vanillesauce oder Glacé	
Frittierte Apfelküchlein	15.00
mit Vanillesauce oder Glacé	
Lauwarmes Schokoladenküchlein	15.00
mit Vanilleglacé und Rahm	
Warme Rotweinzwetschgen	14.00
mit Zimtglacé und Rahm	

Coupes



Coupe Appenzeller	15.00
Eine Kombination von Vanille- und Moccarahmglace mit Appenzeller Likör und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	14.00
Eiskaffee	12.00
Sorbet Colonel Zitrone (mit Wodka)	13.00
Sorbet Pruneau Zwetschgen (mit Vieille Prune)	13.00
Sorbet Apfel (mit Calvados)	13.00
Sorbet Mango (mit Prosecco)	13.00

Glacé

Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Zimt Walnuss, Caramel	5.00
--	------

Sorbets



Zitronen, Zwetschgen, Apfel Mango-Passionsfrucht	5.00
mit Rahm	+2.00



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

kalte Getränke

Mineralwasser	Eptinger rot / Eptinger blau	33cl	5.20
	Eptinger rot / Eptinger blau	50cl	6.50
	Eptinger rot / Eptinger blau	100cl	11.00
Winterthurer Hahnenwasser	30% der Einnahmen gehen an: Die Stiftung Kinderspital Kantha Bopha. Dr. med. Beat Richner, Stiftung für die Bienen Schweiz & Susy Utzinger Stiftung für Tierschutz	50cl	3.50
Frucht- Gemüsesäfte & Apéro	Orangensaft	20cl	5.20
	Tomatensaft	20cl	5.20
	Traubensaft rot	20cl	5.00
	Sanbitter alkoholfrei	20cl	5.50
Möhsäfte	Apfelshorley	33cl	5.50
	Apfelsaft hell	33cl	5.50
Möhsäfte	Suure Most (4°) (alkoholhaltig)	50cl	7.00
	Trüebe Most (alkoholfrei)	50cl	7.00
Tafelwasser mit Aroma	Coca Cola /Zero	33cl	6.00
	Elmer Citro	33cl	6.00
	Sinalco	33cl	6.00
	Rivella rot / blau	33cl	6.00
	Ice Tea	30cl	5.00
	Ice Tea	50cl	7.50
	Schweppes Tonic	18cl	5.50
	Schweppes Bitter Lemon	18cl	5.50
		Für Kinder Sirup gratis	
Bier			
Offenbier	"Stange" Lager hell	30cl	5.30
	"Kübel" Lager hell	50cl	7.30
Flaschenbier	Haldengut Lager hell	58cl	7.50
	Ittinger Klosterbräu (5,6°)	33cl	6.50
	Heineken 0,0 % (alkoholfrei)	33cl	6.00
Weissbier	Erdinger Hefe/Dunkel/Alkoholfrei	50cl	9.00

Warme Getränke

Kaffee	Café Crème		4.80
	Café Crème (koffeinfrei)		4.80
	Espresso		4.80
	Doppelter Espresso		6.20
	Schale / Milchkaffee		5.00
	Café Mélangé		6.20
	Cappuccino / Latte Macchiato		5.50
	Café mit Grappa (Coretto)		7.80
	Café mit Cognac (Coretto)		7.80
Kaffee fertig	Kernobst		7.20
	Zwetschgen		7.20
	Chrüter		7.20
	Pflümli		7.20
	"Schümli - Pflümli"		9.80
	"Kafi Lutz"		7.00
Tee	Schwarztee / Thé Crème		4.80
	Pfefferminze		4.80
	Lindenblüten		4.80
	Hagenbutten		4.80
	Kamillen		4.80
	Eisenkraut		4.80
	Grüntee		4.80
	Früchtete		4.80
	Tee mit 2cl Rum		7.00
Milchgetränke	Milch	30cl	4.50
	Ovo kalt / warm (dampferhitzt)		4.80
	Ovo Mélangé		6.20
	Schokolade kalt / warm (dampferhitzt)		4.80
	Schoggi Mélangé		6.20
Punsch	Rum- Orangen- oder Apfelpunsch (alkoholfrei)		4.80

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alkoholische Getränke

Apéritifs & Bitter

Martini bianco	4cl	16°	8.00
Campari	4cl	23°	8.00
Cynar	4cl	16,5°	8.00
Pernod	2cl	40°	8.00
Fernet Branca	2cl	40°	8.00
Appenzeller	4cl	29°	8.00

Prosecco Extra Dry Le Contesse	1dl	11,5°	10.00
--------------------------------	-----	-------	-------

Spirituosen

Vodka Gorbatschow	4cl	37,5°	9.50
Gordon's Gin	4cl	40°	9.50
Ballantines Whiskey	4cl	37,5°	9.50
Bacardi Weiss	4cl	40°	9.00
Rum Negrita	4cl	37,5°	9.00



Cocktails & Champagner

gespritzter Weisswein Glass offen			9.00
Aperol Spritz / Hugo Glass offen			13.00
Moët & Chandon Brut Imperial	75cl	12°	120.00
Veuve Cliquot Brut Ponsardin	75cl	12°	130.00