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.

SWISS HUUS CHUCHI

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, Gunterswiler AG & Growa (CH)
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegi- oder Veganer-Ernährung	Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, wir können fast alles ermöglichen.

RESTAURANT ZUR SONNE

VITODURANIA SEIT 1863

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 überging. 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

RESTAURANT ZUR SONNE

Salate / Suppen

frei wählbar mit französischer oder italienischer Salatsauce

Salate

Grüner Salat mit Nüssen und Kernen VEGI		11.00
Gemischter Salat VEGI		14.00
Menüsalat grün oder gemischt VEGI		8.00
Grosser Salatteller mit Ei VEGI		24.00

Nationalsalat

Wurst – Käsesalat	natur	17.00	garniert	25.00
Wurstsalat	natur	15.00	garniert	22.00
Käsesalat VEGI	natur	17.00	garniert	25.00

Suppen

Hausgemachte Fleisch-Bouillon mit Markbein, Flädli oder Ei	11.00
Tagessuppe unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft	8.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

RESTAURANT ZUR SONNE

Klassiker

Urchig

Original Olma Kalbsbratwurst 27.00
mit Zwiebelsauce sowie Pommes frites oder Rösti

Appenzeller Käsespätzli VEGI 28.00
mit Rahm, garniert mit Zwiebelschweize,
dazu ein Menüsalat oder Apfelmus

Innerschwyzer Älplermaccaronen 28.00
mit Maccaronen, Kartoffeln, Schinken, Käse, Rahm und Zwiebelschweize
auf Wunsch ohne Schinken VEGI
dazu ein Menüsalat oder Apfelmus

Hörnli mit Rindsgehacktem 29.00
dazu Apfelmus oder einen Menüsalat

"Soose – Füessli" 23.00
geschmorte Schweinsfüsse mit viel Sauce und Kartoffelstock

Klassisch

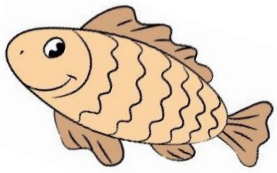
Beefsteak Tatar Vorspeise 25.50 34.00
serviert mit Toast

Fisch

SCHWEIZER PRODUKT

Egli Filets (CH) 39.00

Sie gelten nicht zu Unrecht als das Kalbfleisch unter den Süsswasserfischen



"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

RESTAURANT ZUR SONNE

Schweizer Fleischhandwerk

So entsteht natürlicher Genuss!

Fleisch

Fleischherkunft	**Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch**		
Rind	Entrecôte		47.00
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 Fitnessteller Salat oder Gemüse		
	jede weitere Beilage nach Wunsch	+	8.00
Saucen auf Wunsch dazu	Bratensauce Champignon Rahmsauce Sauce Hollandaise / Béarnaise Kräuterbutter		

RESTAURANT ZUR SONNE

Sonnen – Spezialitäten

Gutbürgerlich

Hausgemachter Rindshackbraten 38.00
mit Saisongemüse und Kartoffelstock

"Züri – Gschnätzlets" (Kalbfleisch) 39.00
mit Rösti

S`hät so lang`s hät

Frische Kalbsleberli mit Rösti 38.00
nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Jus

Käse-Fondue VEGI

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

Käse Fondue mit Steinpilzen pro Person 36.00
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

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

RESTAURANT ZUR SONNE

Rösti-Spezialitäten

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

Rösti natur	mit zwei Freiland-Spiegeleiern	24.00
Appenzeller Rösti	Rösti und Hörnli vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli und mit Appenzellerkäse überbacken	27.00
Züri Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, fein geschnittenem Lauch und einem Freiland-Spiegelei	27.00
Berner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, Emmentalerkäse und Grüben	28.00
Bündner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Mangold, Bündner Trockenfleisch und mit Bündner Berg Käse überbacken	31.00
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, Kalbsbratwurst (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 Pouletgeschnetzeltem 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.

VEGI

Apfelmus VEGI	Portion	8.00

RESTAURANT ZUR SONNE

Kinder – Karte

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

Kinder Sirup ist gratis

RESTAURANT ZUR SONNE

Desserts

Kalt

"Huusgmachts Caramelchöpfli" mit Rahm	11.00
Knusprige Meringue mit Rahm	9.00
Caramello Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce und Schokoladenüberzug	9.00

Warm

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

Coupes

Coupe Appenzeller Eine Kombination von Vanille- und Moccarahmglace mit Appenzeller Likör und Schlagrahm	15.00
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
Möhlsäfte	Apfelshorley	33cl	5.50
	Apfelsaft hell	33cl	5.50
Möhlsäfte	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
	Haldengut (alkoholfrei)	33cl	6.00
Weissbier	Erdinger Hefe/Dunkel/Alkoholfrei	50cl	9.00

RESTAURANT ZUR SONNE

Warme Getränke

Kaffee	Café Crème		4.80
	Café Crème (koffeinfrei)		4.80
	Espresso		4.80
	Doppelter Espresso		6.20
	Schale / Milchkaffee		5.00
	Café Mélange		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
	Früchtetee		4.80
	Tee mit 2cl Rum		7.00
Milchgetränke	Milch	30cl	4.50
	Ovo kalt / warm (dampferhitzt)		4.80
	Ovo Mélange		6.20
	Schokolade kalt / warm (dampferhitzt)		4.80
	Schoggi Mélange		6.20
Punsch	Rum- Orangen- oder Apfelpunsch (alkoholfrei)		4.80

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

RESTAURANT ZUR SONNE

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
Alpstein Bitter	4cl	28°	10.00
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

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer