



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.**



Deklarationen

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

Fleisch

Bell via Growa

Wild

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

Poulet

Bell via Growa

Fisch

Bianchi via Growa

**Freilandeier
Kartoffel**

**Bauer Bruno Künzli, Nussbaumen
Familie Kunkler, Thundorf**

Gemüse und Salate

**Aus regionalem und saisonalem Anbau von
Growa Winterthur und Landwirt Beat Strigl,
Hüttwilen, Nussbaumen**

**Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten**

**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" (Marktasse 13) und "zur Sonne" (Marktasse 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 Marktasse 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 präsiidierte. 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

Traditionell

Grüner Salat mit Nüssen und Kernen 10.00

Gemischter Salat 13.00

Menüsalat 7.50

Nationalsalat

Währschaft

Wurst - Käsesalat natur Fr. 17.00 garniert 24.00

Bewährt

Tomatensalat mit Zwiebeln 11.00

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 10.00
mit Markbein, Flädli oder Ei mit Brotcroûtons

Selleriecreme Suppe mit Kräutern 10.00

Tagessuppe 7.50
unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft


Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Urchiges / Kalte Teller / Fisch

Urchiges

Original Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce sowie Pommes frites oder Rösti	25.00
Toggenburger-Sennenwurst gebraten oder gesotten mit verschiedenen Salaten, Rösti oder Pommes frites	25.00
Hörnli mit Rindsgehacktem dazu Apfelmus oder einen Menüsalat	26.00
"Ofenguck" Kartoffelstock mit Speckwürfeli, Schinken, Zwiebeln und mit Käse gratiniert, dazu Bratensauce	26.00

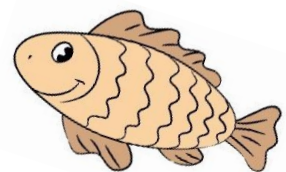
Kalte Gerichte

Beefsteak Tatar  serviert mit Kräutertoast	Vorspeise 22.50	30.00
"Sunne Plättli" Verschiedene Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse		25.00

Fisch



Egli Filets (CH)	38.00
<i>Sie gelten nicht zu Unrecht als das Kalbfleisch unter den Süsswasserfischen</i>	
"à la meunière" mit gebräunter Butter, etwas Weisswein, 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	39.00
Kalb	Cordon - bleu	46.00
	Schnitzel natur oder paniert	36.00
Schwein	Cordon - bleu	34.00
	Steak	30.00
Poulet	Pouletbrüstli	25.00
	Cordon-Bleu	31.00
Saucen auf Wunsch dazu	Bratensauce Champignon Rahmsauce Pfeffersauce Sauce Hollandaise / Béarnaise Kräuterbutter	4.00
Beilagen	Rösti, Bratkartoffeln mit Zwiebeln	7.00
	Nudeln, Reis	6.00
	Pommes frites, Spätzli, Kartoffelstock	7.00
	als Fitnesssteller Salat oder Gemüse	9.00
	zwei Beilagen nach Wunsch	10.00



Sonnen - Spezialitäten

Fleischgerichte

Hausgemachter Rindshackbraten mit Saisongemüse, Kartoffelstock oder Pommes frites	33.00
"Soose - Füessli" geschmorte Schweinsfüsse mit viel Sauce und Kartoffelstock	22.00
"Züri - Gschnätzlets" (Kalbfleisch) mit Rösti	39.00

S`hät so lang`s hät

Frische Kalbsleberli mit Rösti	38.00
--------------------------------	-------

Sonnen - Hit

Überbackenes Schweins-Steak Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes frites und Saisongemüse	39.00
---	-------



Rösti-Spezialitäten

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

Rösti natur	mit zwei  Freiland-Spiegeleiern	21.00
Waadtländer Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Saucisson	27.00
Appenzeller Rösti	Rösti und Hörnli vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli und mit Appenzellerkäse überbacken	25.00
Züri Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, fein geschnittenem Lauch und einem  Freiland-Spiegelei	26.00
Berner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, Emmentalerkäse und Grüben	27.00
Glarner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch und Glarner Schabziger	23.00
Tessiner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Salami und Rosmarin	26.00
Bündner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Mangold, Bündner Trockenfleisch und mit Bündner Berg Käse überbacken	29.00
Roquefort Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Roquefortkäse und Birnen	29.00
Sennen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, mit Käse überbacken und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
Winti Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Sennen Wurst, Erbsen und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
Sonnen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Peperoni, Kalbsbratwurst (in Scheiben), Blattspinat und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
Ein feiner knuspriger Röstiboden belegt mit verschiedenen Leckerbissen		
Matterhorn	mit gemischten Salaten und Kräuter - Cottage	26.00
Monte Brè	mit Tomaten und Geissenkäse gratiniert, an einer Honig-Feigen-Senfsauce	26.00
Säntis	mit Schinken, Ananas und mit Käse überbacken	26.00
Pilatus	mit Pouletgeschnetzeltem und frischen Früchten an Currysauce	28.00
Rigi	mit Broccoli an Sauce Béarnaise, Zucchetti und Tomaten	27.00
Apfelmus	Portion	7.50

CH-Spezialitäten

Käseschnitte	Swiss-Army-Käseschnitte mit einem  Freiland-Spiegelei dazu ein Menüsalat	26.00
Fondue	Original Schweizer Käse Fondue pro Person nach altem Hausrezept serviert mit Brot und Kartoffeln	28.00
	Käse Fondue mit Steinpilzen pro Person	31.00
<i>Auf Vorbestellung sicher, sonst nach Möglichkeit. Fragen Sie uns einfach.</i>	Fondue Chinoise ab 2 Personen pro Person Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenem Fleisch dazu Saucen, Pommes frites, Reis, Gemüse, Früchte usw. mit Vorspeisesalat	56.00
Raclette	Raclette dazu Silberzwiebeln, Essiggurken, Maisköbli, Ananas und Schalenkartoffeln	27.00
Spätzli	Appenzeller Käsespätzli mit Rahm, garniert mit Zwiebelschweize, dazu ein Menüsalat oder Apfelmus	26.00
Maccaronen	Innerschwyzzer Älplermaccaronen Spezialität mit Maccaronen, Kartoffeln, Schinken, Käse, Rahm und Zwiebelschweize, dazu ein Menüsalat oder Apfelmus	27.00
Ziger	Glarner Ziger - Höreli dazu ein Menüsalat oder Apfelmus	24.00
Capuns	Capuns sursilvans	30.00

*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-Bouillonsud,
mit etwas Bündner Bergkäse überstreut und gratiniert.**

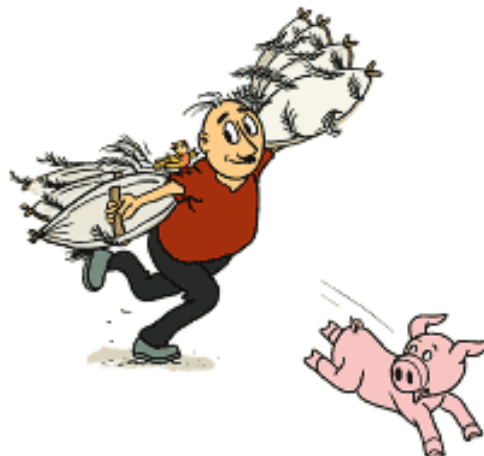
Kinder - Karte



Grüner Salat	7.00
Bouillon mit Flädli	7.00
Portion Pommes frites	7.00
"Globi Maccaroni" Maccaroni mit Tomatensauce	10.00
"Heidi Rösti" Rösti natur mit einem Spiegelei	12.00
"Peter Hörnli" Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	12.00
"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

Desserts

Kinder Sirup ist gratis



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Desserts

Kalte Desserts	Frischer Fruchtsalat	12.00
	Frischer Fruchtsalat mit Glacé oder Kirsch	16.00
	"Husgmachts Caramelchöpfli" mit Rahm	11.00
	Knusprige Meringue mit Rahm	9.00
	Caramello Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce und Schokoladenüberzug	9.00
Warme Desserts	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glacé	13.00
	Frittierte Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Glacé	14.00
	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
Coupe Dänemark		14.00
Eiskaffee		12.00
Sorbet Colonel Zitrone (mit Wodka)		13.00
Sorbet Pruneau Zwetschgen (mit Vieille Prune)		13.00
Sorbet Mango (mit Prosecco)		13.00
Glacé	Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Zimt Walnuss, Caramel	5.00
Sorbets	Zitronen, Zwetschgen, Mango	5.00
	mit Rahm	+2.00
Frappés	Diverse Frappés	12.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

kalte Getränke

Mineralwasser	Henniez rot / Henniez blau	33cl	5.20
	Henniez rot / Henniez blau	50cl	6.50
	Henniez rot oder blau	100cl	11.00
Winterthurer Hahnenwasser	30% der Einnahmen gehen an:	50cl	3.50
	Die Stiftung Kinderspital Kantha Bopha. Dr. med. Beat Richner, Stiftung für die Bienen Schweiz & Susy Utzinger Stiftung für Tierschutz		
Frucht- Gemüsesäfte & Apéro	Orangensaft	20cl	5.20
	Tomatensaft	20cl	5.20
	Traubensaft rot	20cl	5.00
	Sanbitter alkoholfrei	20cl	7.00
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	Vivi Kola /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

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
	Früchtete		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

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			12.00
Moët & Chandon Brut Imperial	75cl	12°	90.00
Veuve Cliquot Brut Ponsardin	75cl	12°	95.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer