

Von Tisch zu Tisch

Die kulinarische Ver-Führung in Winterthur

Geniessen Sie die perfekte Kombination aus unterhaltsamem Stadtrundgang und kulinarischer Ver-Führung.



- » [Von Tisch zu Tisch mit ALTSTADTFÜHRUNG](#) 2
- » [Von Tisch zu Tisch mit SULZERAREAL-FÜHRUNG](#) 6
- » [Von Tisch zu Tisch mit FRAUENTHUR – KORSETT & AUFBRUCH](#) 8
- » [Weitere Informationen](#) 10
- » [Gut zu wissen und Kontakt](#) 11
- » [Stadtplan](#) 12

Von Tisch zu Tisch mit ALTSTADTFÜHRUNG

- Highlights:**
- » Beliebteste Stadtführung sowohl für Auswärtige als auch für Einheimische
 - » Entdeckung der historischen und beeindruckenden Altstadt von Winterthur
 - » Besuch von drei verschiedenen Restaurants

- Termin:** Frei wählbar (Verfügbarkeiten vorbehalten)
- » Angebot nur abends buchbar

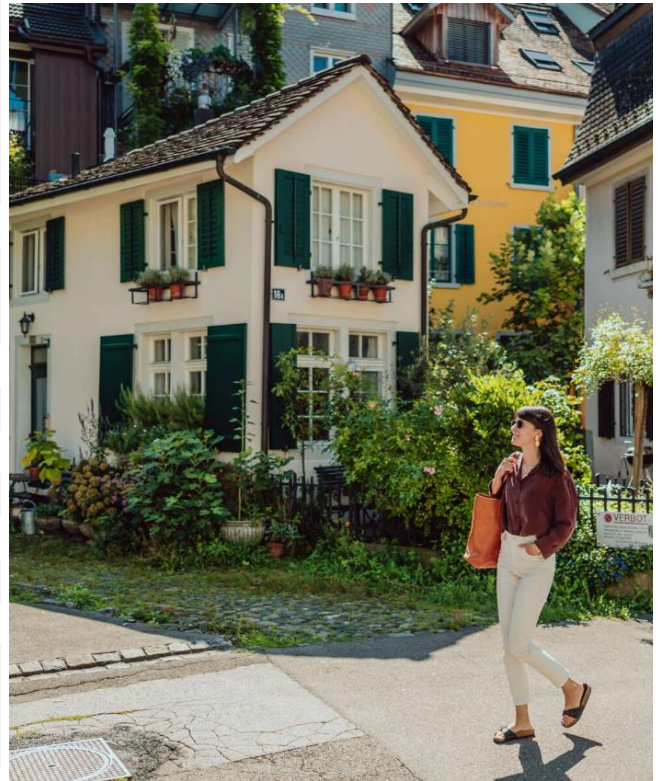
Zeitbedarf: Zirka 4 Stunden inkl. Führung und Essen

Teilnehmer: 6-100 Personen (Verfügbarkeiten vorbehalten)

Sprache: Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch

Preis: Pro Gruppe mit maximal 20 Personen für Führung und Organisation: CHF 440
Pro Person für Apéro, Vor- & Hauptspeise: CHF 75

Ablauf: Standardablauf siehe unten, Startzeit sowie Restaurants frei wählbar (Ausnahme: bei Apéro im Bloom ist eine Vorspeise im National nicht möglich)



Standardablauf Von Tisch zu Tisch mit ALTSTADTFÜHRUNG:

Treffpunkt: Tourist Information, Stadtbibliothek oder nach Absprache

17:00 Uhr ALTSTADTFÜHRUNG TEIL 1

17:35 Uhr APÉRO

Brasserie Les Coulisses / Theater Winterthur **OPTION 1:** Lachs Tartar Tartelette, Käse Windbeutel, Tartine Oliven Tapenade, Nüsse
OPTION 2 (VEGI/VEGAN): Assiette Oriental à Partager
inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Bloom **OPTION 1:**
Nur mit Treffpunkt Stadtbibliothek möglich
Pro Person 3 Apéro-Häppli (Rohschinkenbruschetta; Bruschetta mit halbtrockneter Tomate und Büffelmozzarella; Antipastipiess mit Peperoni, Zucchetti, Champignon)

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Fredi

Jeweils sonntags geschlossen

Kuhtatar auf Blini, Rauchlachtatar mit Meerrettich im Cornet. Mini Momo vegetarisch

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Wein-Punkt

*Sonntag-Dienstag geschlossen
bis Ende März 2025 buchbar*

Plättli mit Sauerteigbrot vom Rosa Pulver, Schinken und Trockenwurst von das Pure, Zweierlei Käse von Jumi, Butter und Pickles

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, kleines Bier oder Wein

Wirtshaus zur Krone

Jeweils sonntags und an Feiertagen geschlossen

Bis 10 Personen im historischen Weinkeller auf Anfrage möglich.

Eine Auswahl an Schweizer Kleinigkeiten/ Köstlichkeiten: Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Weichkäse, gebrochener Sbrinz, Essigemüse

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant National

Pro Person 3 Apéro-Häppli (Crostini misti mit Tomaten, Oliven, Thon; Guacamole mit Maischips; Lachs-Mascarpone-Roulade; Parmesan, am Stück gebrochen; Schwarze und grüne Oliven)

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Obergass

Jeweils sonntags geschlossen

Blätterteig-Pastelli gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich-Schaum, Oliven, Parmesan, Antipasta-Spiess

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Schäfli

Jeweils sonntags geschlossen

Getrocknete Tomaten, Oliven, hausgemachte Blätterteig-Stängeli, Stückchen Parmesan, pro Person zwei Crostini mit Thon und mit böhmischem Kartoffelsalat, Rohschinken

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Strauss

Jeweils sonntags geschlossen

Tapas Selection Strauss

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

18:15 Uhr

ALTSTADTFÜHRUNG TEIL 2

18:50 Uhr

VORSPEISE

Brasserie Les Coulisses / Theater Winterthur

Für Vorspeise nicht möglich, wenn Apéro im Restaurant Bloom stattfindet.

OPTION 1: Lachs Tartar mit Brioche Toast und Salat Bouquet

OPTION 2 (VEGI): Croque Monsieur au Brie Truffé (warm getoastetes Brie-Sandwich mit Trüffelöl)

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Fredi
Jeweils sonntags geschlossen

OPTION 1: «Fredis» Brotsalat mit knackigem Blattsalat, Avocado, Gurke und eingelegten Tomaten
OPTION 2: Weissweinschaumsuppe mit Väterchen Frost

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Wirtshaus zur Krone
Jeweils sonntags und an Feiertagen geschlossen

OPTION 1: Saisonale Creme-Suppe
OPTION 2: Kronen-Blattsalat mit Kernen, kleinen Tomaten, Kräutern und Croutons

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant National
Für Vorspeise nicht möglich, wenn Apéro im Restaurant Bloom stattfindet.

OPTION 1: Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce
OPTION 2: Salat National: Pouletbruststreifen auf Blattsalaten mit Couscous & Hausdressing
OPTION 3: Caesar Salad: Eisbergsalat mit Parmesan und Speckwürfelchen
OPTION 4 (Vegi/Vegan): Salat National mit planted.chicken Tenders auf Blattsalaten mit Couscous und veganem Dressing

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Restaurant Schäfli
Jeweils sonntags geschlossen

OPTION 1: Saisonaler Salatteller mit hausgemachter Sauce, dazu geröstete Brotscheiben «Topinky»
OPTION 2: Ukrainischer Borschtsch (Suppe) mit Gemüse, Fleischwürfelchen, dazu «Topinky»

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

19:25 Uhr ALTSTADTFÜHRUNG TEIL 3

20:00 Uhr HAUPTSPEISE

Brasserie Les Coulisses / Theater Winterthur

OPTION 1: Rinds-Entrecôte mit Sauce Bordelaise dazu hausgemachte Pommes Frites und Saisongemüse
OPTION 2: Steak haché et Frites, Rinds (lokal) Hamburger Steak an drei Pfeffersauce mit Pommes Frites und Saisongemüse
OPTION 3 (VEGI/VEGAN): Couscous de Légumes de Saison

exkl. Getränke

Restaurant Fredi
Jeweils sonntags geschlossen

OPTION 1: Original Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeere
OPTION 2: Gebratener Zander mit Zitronensauce, Bratkartoffeln und Spinat
OPTION 3 (VEGI): Vegetarische Momos mit Coleslaw Salat, Joghurt und Chili-Dip

exkl. Getränke

Wirtshaus zur Krone
Jeweils sonntags und an Feiertagen geschlossen

OPTION 1: Jumis Hackbraten vom Omoso Jungrind mit Kartoffelstock und Marktgemüse
OPTION 2: Tagesfisch mit jeweiligen Beilagen
OPTION 3 (VEGI): Linsencurry-Eintopf mit Kokos und Limette

exkl. Getränke

Restaurant National

OPTION 1: Risotto al limone mit Riesencrevetten

OPTION 2: Spaghetti National mit Knoblauch, Basilikum, Peperoncini und Rindsfiletwürfeln
OPTION 3: Figlmüller Schnitzel: Paniertes Schweinsschnitzel (200g) mit Pommes frites (nur mit bis 25 Personen)
OPTION 4 (VEGI): Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Pilzragout, Tomatensauce und Salbeibutter

exkl. Getränke

Restaurant Schäfli

Jeweils sonntags geschlossen

OPTION 1: Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an rassischer Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle
OPTION 2: Pouletgeschnetztes an Paprikarahmsauce «Kuře na paprice» mit Gemüse und Nüdeli
OPTION 3 (VEGI): Hausgemachte Käsespätzle und feines Gemüse

exkl. Getränke

Restaurant zur Sonne

*Jeweils montags + dienstags
geschlossen*

OPTION 1: Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce) mit Rösti
OPTION 2: Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse
OPTION 3 (VEGI): Auberginen/ Zucchetti Piccata mit Tomatenspaghetti und Gemüse

exkl. Getränke

DESSERT

Kann optional bestellt werden (nicht im Preis inbegriffen). Bei grösseren Gruppen mit mehr als 10 Personen empfehlen wir eine Vorbestellung. Fragen Sie bei der Buchung nach einem entsprechenden Angebot.

Von Tisch zu Tisch mit SULZERAREAL-FÜHRUNG

- Highlights:**
- » Das Trendquartier entdecken und der Geschichte des Industrieviertels lauschen
 - » Kontrastreiche Architektur bestaunen
 - » Besuch von zwei verschiedenen Restaurants

- Termin:** Frei wählbar (Verfügbarkeiten vorbehalten), in den Wintermonaten wird abends aufgrund der Dunkelheit eine Variation in der Altstadt empfohlen
- » Angebot nur abends buchbar

Zeitbedarf: Zirka 3.5 Stunden inkl. Führung und Essen

Teilnehmer: 6-40 Personen (Verfügbarkeiten vorbehalten)

Sprache: Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch

Preis: Pro Gruppe mit maximal 20 Personen für CHF 400
Führung und Organisation:
Pro Person für Apéro riche & Hauptspeise: CHF 67

Ablauf: Standardablauf siehe unten, Startzeit sowie Restaurants frei wählbar



Standardablauf Von Tisch zu Tisch mit SULZERAREAL-FÜHRUNG:

Treffpunkt: Portier oder nach Absprache

17:00 Uhr SULZERAREAL-FÜHRUNG TEIL 1

17:45 Uhr APÉRO RICHE

Boilerroom

Öffnet jeweils um 17:00 Uhr, bei grösseren Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage auch früher

- » Tortilla Chips mit Guacamole, Sauerrahm und rassisger Tomatensalsa
- » Mini Wraps mit Chicken
- » Mini Wraps mit Büffel-Mozzarella
- » Vegetarische Frühlingsrollen an Sweet-Chilli Sauce
- » Crevetten im Kartoffelmantel an Sweet-Chilli Sauce
- » Quesadillas mit Guacamole und Käse an rassisger Tomatensalsa

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

plan B	<ul style="list-style-type: none"> » Antipasti Platten (Fleisch, Käse, Gemüse) und Brot » Focaccias (Fleisch, Käse & Gemüse) » Quiches (Lorraine, Käse & Spinat) » Mini-Suppe (nach saisonalem Hausrezept)
	inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Gusto d'Oro	<ul style="list-style-type: none"> » Salziges Gebäck » Auswahl an gemischten italienischen Antipasti » Mini Sandwiches » Bruschette » Gemüse & Fleischplatten
	inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

19:30 Uhr HAUPTSPEISE

Boilerroom <i>Öffnet jeweils um 17:00 Uhr, bei grösseren Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage auch früher</i>	OPTION 1: Bacon Cheese Burger im Ciabatta Bun mit Käse, Speck, Cole Slaw und French Fries OPTION 2: Crispy Chicken Burger im Ciabatta Bun, mit Guacamole, Currysauce und French Fries OPTION 3 (VEGI): Vegiburger im Ciabatta Bun mit grillierten Zuchetti, Pesto, Sour Cream und French Fries
	inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Ristorante La Rosa <i>Jeweils sonntags geschlossen</i>	OPTION 1: Fitnesssteller Pouletfilet gegrillt mit Salat oder Salzkartoffeln in Rosmarin Buttersauce OPTION 2: Lachs vom Grill mit Salzkartoffeln in Rosmarin Buttersauce OPTION 3: Risotto mit Steinpilz, Parmesansplitter, Safran OPTION 4: Ravioli Ricotta Spinacci
	Kleiner gemischter Salat bei allen Optionen inbegriffen.
	Exkl. Getränke

Stricker's <i>Jeweils montags geschlossen</i>	OPTION 1: Stricker's Platte zum Teilen ab 2 Personen (querbeet warme Speise aus aktueller Karte) <i>plus CHF 12.- pro Person</i> OPTION 2: Saisonaler Fisch OPTION 3: Saisonales plant based Menü
	Exkl. Getränke

Gusto d'Oro <i>Jeweils montags geschlossen</i>	OPTION 1: Hausgemachte Tagliatelle mit Pilzsauce OPTION 2: Hausgemachte Tagliatelle mit Ragù (Tomatensauce mit Fleisch) OPTION 3: Hausgemachte Tagliatelle mit Napoli Sauce (vegetarische Tomatensauce) OPTION 4: Lasagne mit Hackfleisch OPTION 5: Cannelloni mit Spinat & Ricotta Füllung
	Kleiner Menüsalat und Bruschette bei allen Optionen inbegriffen.
	Exkl. Getränke

DESSERT

Kann optional bestellt werden (nicht im Preis inbegriffen). Bei grösseren Gruppen mit mehr als 10 Personen empfehlen wir eine Vorbestellung. Fragen Sie bei der Buchung nach einem entsprechenden Angebot.

Von Tisch zu Tisch mit FRAUENTHUR

Highlights: » Frauenleben im Zeitspiegel, die Spuren mutiger Winterthurerinnen verfolgen
 » Besuche von Orten, die von den Pionierinnen geprägt wurden

Termin: Frei wählbar (Verfügbarkeiten vorbehalten)
 » Angebot nur abends buchbar

Zeitbedarf: Zirka 3.5 Stunden inkl. Führung und Essen

Teilnehmer: 6-80 Personen (Verfügbarkeiten vorbehalten)

Sprache: Deutsch, Englisch und Französisch

Preis: Pro Gruppe mit maximal 20 Personen für Führung und Organisation: CHF 400
 Pro Person für Apéro und Hauptspeise: CHF 56

Ablauf: Standardablauf siehe unten, Startzeit sowie Restaurants frei wählbar



Standardablauf Von Tisch zu Tisch mit FRAUENTHUR:

Treffpunkt: Stadtbibliothek (oder nach Absprache)

17:00 Uhr FRAUENTHUR – KORSETT & AUFBRUCH TEIL 1

18:00 Uhr APÉRO

Wirtshaus zur Krone

Jeweils sonntags und an Feiertagen geschlossen

Bis 10 Personen im historischen Weinkeller auf Anfrage möglich.

Eine Auswahl an Schweizer Kleinigkeiten/ Köstlichkeiten: Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Weichkäse, gebrochener Sbrinz, Essiggemüse

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein

Wein-Punkt

Sonntag-Dienstag geschlossen bis Ende März 2025 buchbar

Plättli mit Sauerteigbrot vom Rosa Pulver, Schinken und Trockenwurst von das Pure, Zweierlei Käse von Jumi, Butter und Pickles

inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, kleines Bier oder Wein

Restaurant Obergass <i>Jeweils sonntags geschlossen</i>	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Rauchlachs und Merrettich-Schaum, Oliven, Parmesan, Antipasta-Spiess inkl. 1 Getränk Mineral, Süssgetränk, Bier oder Wein
---	---

18:30 Uhr FRAUENTHUR – KORSETT & AUFBRUCH TEIL 2

19:30 Uhr HAUPTSPESI

Restaurant Fredi <i>Jeweils sonntags geschlossen</i>	OPTION 1: Original Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeere OPTION 2: Gebratener Zander mit Zitronensauce, Bratkartoffeln und Spinat OPTION 3 (VEGI): Vegetarische Momos mit Coleslaw Salat, Joghurt und Chili-Dip exkl. Getränke
--	--

Wirtshaus zur Krone <i>Jeweils sonntags und an Feiertagen geschlossen</i>	OPTION 1: Jumis Hackbraten vom Omoso Jungrind mit Kartoffelstock und Marktgemüse OPTION 2: Tagesfisch mit jeweiligen Beilagen OPTION 3 (VEGI): Linsencurry-Eintopf mit Kokos und Limette exkl. Getränke
---	---

Restaurant Schäfli <i>Jeweils sonntags geschlossen</i>	OPTION 1: Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an rassiger Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle OPTION 2: Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce «Kuře na paprice» mit Gemüse und Nüdeli OPTION 3 (VEGI): Hausgemachte Käsespätzle und feines Gemüse exkl. Getränke
--	--

Restaurant zur Sonne <i>Jeweils montags + dienstags geschlossen</i>	OPTION 1: Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce) mit Rösti OPTION 2: Rindhackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse OPTION 3 (VEGI): Auberginen/ Zucchini Piccata mit Tomatenspaghetti und Gemüse exkl. Getränke
---	--

DESSERT

Kann optional bestellt werden (nicht im Preis inbegriffen). Bei grösseren Gruppen mit mehr als 10 Personen empfehlen wir eine Vorbestellung. Fragen Sie bei der Buchung nach einem entsprechenden Angebot.

Weitere Informationen

Buchungsablauf:	<p>1) BUCHUNG: Folgende Angaben werden benötigt:</p> <ul style="list-style-type: none">- Termin inkl. Startzeit- Ungefähre Personenanzahl- Gewünschte Stadtführung (sowie allfällige Spezialwünsche)- Ihre Restaurantauswahl- Vollständige Kontaktangaben- Rechnungsadresse (falls abweichend von Kontaktangaben) <p>2) BEARBEITUNG: Die Verfügbarkeiten der Stadtführungsperson(en) und Restaurants werden geprüft. Dieser Vorgang kann einige Werktage dauern.</p> <p>3) BESTÄTIGUNG: Nach Erhalt der Bestätigung wird eine Stadtführungsperson mit Ihnen Kontakt aufnehmen, um die Details der Führung mit Ihnen zu besprechen.</p> <p>4) MENÜAUSWAHL: Ihre Auswahl wird spätestens zwei Wochen vor dem Anlass benötigt (per E-Mail an citytour@winterthur.com).</p> <p>5) DEFINITIVE TEILNEHMERZAHL: Die Personenanzahl Ihrer Gruppe wird spätestens 4 Tage vor dem Anlass benötigt (per E-Mail citytour@winterthur.com).</p>
Stadtführung:	Die Details Ihrer Führung wie z.B. Startort oder inhaltliche Themen können nach Erhalt der Bestätigung direkt mit der Stadtführungsperson besprochen werden.
Menüauswahl:	<p>Bei der Vor- und Hauptspeise können innerhalb Ihrer Gruppe verschiedene Speisen ausgewählt werden (z.B. fünf Personen wählen Option 1 und acht Personen wählen Option 2).</p> <p>Apéro und Vorspeise: Auswahl im Voraus zwingend</p> <p>Hauptspeise: Menüauswahl für Gruppen ab 10 Personen zwingend; kleinere Gruppen können auch vor Ort à la carte bestellen.</p> <p>Ihre Auswahl wird spätestens zwei Wochen vor dem Anlass benötigt. Einzelne Stornierungen betreffend Teilnehmerzahl (max. 5 Personen) können bis 4 Tage vor dem Anlass kostenlos berücksichtigt werden. Bei kurzfristigeren Stornierungen können je nach Restaurant Gebühren anfallen.</p>
Sonderwünsche:	Bei besonderen Anliegen wie z.B. Weinauswahl oder Bestuhlungsart empfehlen wir, direkt mit dem Restaurant Kontakt aufzunehmen.
Bezahlung:	Die Fakturierung erfolgt im Folgemonat der Führung. Sie erhalten <i>eine</i> Gesamtrechnung für Führung, Organisation und Restaurantkonsumation.
AGB:	Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von House of Winterthur .

Gut zu wissen

Ob Sie Gast sind, neu zugezogen oder alteingesessen: Auf einem geführten Rundgang entdecken Sie die sechstgrösste Stadt der Schweiz aus neuen und überraschenden Blickwinkeln.

Die Stadtführerinnen und Stadtführer von House of Winterthur sind leidenschaftlich begeistert von unserer Eulachstadt, erfahren, kompetent und flexibel. Und sie freuen sich darauf, Sie auf einem der attraktiven Entdeckungsrundgänge durch Winterthur zu begleiten.

Alles begann mit wenigen hundert Besuchern und einem kleinen, engagierten Team im Jahr 1992. Heute begrüsst House of Winterthur pro Jahr auf über 700 Führungen rund 10 000 Teilnehmende.



Das Stadtführungsteam (von links): Corinne Gsell-Lallemang, Christoph Tagliavini, Natalie Swysen (ehemalige Stadtführerin), Nadine von Wartburg, Geraldine Lorenz, Ursula Burkhalter, Trudi Neff, Gabriela Brunner, Susanna Engeler (ehemalige Stadtführerin), Ursula Saner Davare, Anna Witschi, Katja Kündig, Peter Lehmann, Judith Wächter (ehemalige Stadtführerin), Marcel Abplanalp, Paola Bachofen-Timossi, Peter Lippuner, Peter Bonomo, Ursle Renz (ehemalige Stadtführerin), Norbert Jeck. Nicht im Bild: Elena Zanolari Laffranchi, Natalie Vieli, Renata Passauer, Dieter Gosteli, Ben Birdsall, Alex Ulrich und Hans Ryser

Kontakt

Buchungsformular: <https://citytour-winterthur.ch/tisch>

Beratung: House of Winterthur
+41 (0)52 208 01 40
citytour@winterthur.com

Stadtplan

Restaurants:

- 1) Brasserie Les Coulisses
- 2) Brasserie Rössli
- 3) Restaurant Bloom
- 4) Restaurant Fredi
- 5) Wein-Punkt
- 6) Wirtshaus zur Krone
- 7) Restaurant National
- 8) Restaurant Obergass
- 9) Restaurant Schäfli
- 10) Restaurant Strauss
- 11) Restaurant zur Sonne

- A) Boilerroom
B) Plan B
C) La Rosa
D) Stricker's
E) Gusto d'Oro

Treffpunkte:

- P) Portier
T) Tourist Information
S) Stadtbibliothek

