

# HERZLICH WILLKOMMEN IM HAUS HITL

Gegründet 1898 durch Ambrosius Hiltl, ist das Haus Hiltl gemäss Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt und wird heute in 4. Generation geführt. 365 Tage im Jahr verwöhnen wir seit über 120 Jahren mit gesundem Genuss – nicht nur hier im Stammhaus an der Sihlstrasse, sondern auch in der Dachterrasse über dem PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost direkt beim Hauptbahnhof Zürich, in der Pflanzbar beim Paradeplatz, im planted.bistro by Hiltl im Kemptthal und im Sommer im Strandbad Mythenquai und im Seebad Kilchberg.

In den 1950er-Jahren reiste Margrith Hiltl, die Grossmutter von Rolf Hiltl, als offizielle Delegierte der Schweiz an den Welt Vegetarierkongress nach Delhi. Inspiriert von der indischen Küche und den Menschen, kehrte sie in die Schweiz zurück – im Gepäck hatte sie indische Rezepte und Gewürze. Bis heute sind diese Gerichte am Hiltl Buffet und im À la Carte-Menu fester Bestandteil und bei unseren Gästen sehr beliebt. [hiltl.ch/geschichte](http://hiltl.ch/geschichte)

Unsere Speisen werden täglich mit viel Liebe und Sorgfalt in der hauseigenen Küche und Konditorei frisch zubereitet. Wir bevorzugen lokale und regionale Produkte und genussreife Früchte und Gemüse.

Wir wünschen «en Guete»!





# SAISONAL



**Lust auf Kohlrabi-Ceviche? Inspiriert vom peruanischen Original passt unsere vegane Version perfekt zu lauen Frühlingsabenden in geselliger Runde. Süss, sauer, leicht scharf, knackig und crèmig - der Frühling im Teller. En Guete!**

## Zürcher Sauerteigbrot mit Rüeblifrischkäse

Schwarzer Pfeffer, Dill, Zitrone

6.50

## Saisonale Tagessuppe

Unser Service-Team gibt gerne Auskunft

11.50

## Kohlrabi-Ceviche

Leche de Tigre, gerösteter Mais, Süsskartoffel, Kräuteremulsion

16.50

## Teriyaki Udon Noodles

Wilder Broccoli, Shiitake, Mungobohnensprossen, Limette

30.50

## Indische Thali-Platte

Dal, Aloo Bhaji, Paneer\*, planted. Tikka Masala, Duftreis, Naan\*, Ingwer-Raita, Chili Chutney

32.50

## Millefeuille mit Himbeersorbet und frischen Beeren

Vanillecrème, karamellierter Blätterteig, Himbeercoulis

14.50

## Saisonales 3-Gang-Menü

Suppe oder Vorspeise, Hauptgang und Dessert oder Dessertschale vom Hiltl Buffet

59.-

## Kombucha

40cl

### Limette Holunderblüte Minze Bio

8.-

Swiss Kombucha Company

Erfrischendes, sprudelndes, säuerliches & leicht süsses Getränk.

## Bier

33cl

### Alice a Wonderland NEIPA

9.-

Schweiz, Allschwil, Kitchen Brew

Eine Interpretation eines New England-Style IPA (NEIPA) mit einer leichten Zitrusnote. Fruchtig, spritzig und frisch.

Passt wunderbar zu den Teriyaki Udon Noodles.

## Wein natural

10cl / 75 cl

### Lezèr Bio

10.- / 65.-

Teroldego | Italien, Trentin, Azienda agricola Foradori

Elisabetta Foradori repräsentiert Biodynamik in Reinkultur. «Lezèr» bedeutet im Dialekt «leicht». Kirsche, Himbeere und eine trinkige Frische.

Passt wunderbar zur Indischen Thali-Platte.

### Vino de Molino Real Seco «Mountain Blanco»

10.- / 63.-

Muscat d'Alexandrie | Spanien, Sierras de Málaga

Telmo Rodriguez' neuster Streich aus der Sierra de Malaga: Helle Blüten aber auch etwas Litschi und Mineralität.

Passt wunderbar zur Kohlrabi-Ceviche.

# VORSPEISE

<b>Tagessuppe</b> 🗨️	11.50
<b>Gemischter Salat</b> 🌿 🥒 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce	11.50
<b>Hiltl Tatar</b> 🌿* 🥒* 🌿* 🥒* 🥒* 🥒* Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Toastbrot*, Butter*	19.50
<b>Hiltl Apéroplatte</b> 🌿 🥒 🌿 🥒 🌿 🥒 🥒 kalte & warme Hiltl-Köstlichkeiten, Gemüse-Dip, hausgemachte Saucen, Chutneys ab 2 Personen erhältlich, Preis pro Person	19.50
<b>Thai Papaya Salad</b> 🌿 🥒 🥒 🥒 🥒 Green Papaya, planted. Satay-Spiess, Erdnüsse, Koriander*	18.50
<b>Crispy Tofu Salad</b> 🌿 🌿 🥒 🥒 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	16.50
<b>Korean Style Cauliflower</b> 🌿 🥒 🥒 🌿 🥒 gebackener Blumenkohl, gepickelte Gurke, Koriander*, asiatische BBQ-Sauce, Limette	16.50
<b>Caesar Salat</b> 🥒 🥒 🌿* 🥒* 🥒* Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, gebratenes planted., Croûtons*	15.50

# SALAT

<b>Ländliche Platte</b> 🥒 🥒 seit 1930, gemischter Salat, Kartoffeln, Kräuterquark, Käseauswahl	25.50
<b>Thai Papaya Salad</b> 🌿 🥒 🥒 🥒 🥒 Green Papaya, planted. Satay-Spiesse, Erdnüsse, Koriander*	26.50
<b>Protein Bowl</b> 🌿 🥒 🥒 🥒 🥒 Quinoa, Edamame, Tofu, Erbsenmole	26.50
<b>Crispy Tofu Salad</b> 🌿 🌿 🥒 🥒 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	26.50
<b>Caesar Salat</b> 🥒 🥒 🌿* 🥒* 🥒* Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, gebratenes planted., Croûtons*	25.50











# HITL BUFFET

Über 100 hausgemachte Spezialitäten aus aller Welt: frische Salate, heisse Gerichte, Curry-Variationen, Chutneys und genussvolle Desserts. Vorspeise, Hauptgang und Dessert nach Lust und Laune.

<b>nach Gewicht</b> pro 100 g	5.80
<b>à discrétion</b>	63.–
<b>Zmorge à discrétion</b> am Samstag bis 11.30 Uhr (inkl. 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)	43.–
<b>Brunch à discrétion</b> an Sonn- und Feiertagen ab 10 bis 14.30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränke & Fruchtsäfte)	63.–



# INDISCH & ASIATISCH

- Planted. Tikka Masala**  29.50  
Zitronenreis, wilder Broccoli, Sojajogurt, Koriander\*
- Palak Paneer**  29.50  
Indischer Frischkäse, Spinat, Jeera, Ingwer, Dattel-Chutney, Basmatireis, Naan\*
- Korean Style Cauliflower**  28.50  
gebackener Blumenkohl, gepickelte Gurke, Koriander\*, asiatische BBQ-Sauce, Limette, Sticky Rice
- Green Thai Curry**  32.50  
Aubergine, Longbeans, planted., Kokosmilch, Koriander\*, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln
- Red Thai Curry**  31.50  
Bambussprossen, Austernpilze, Aubergine, Kokosmilch, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln
- Riz Colonial**  29.50  
süsse Currysauce, Pilze, Cashews\*, Früchte  
Basmatireis, Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème\*  
auf Wunsch mit scharfer Madrassauce 
- Banane Madras**  29.50  
Madrassauce, Mango, Cashews\*, Papadam  
Basmatireis, Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème\*

Alle Gerichte sind auf Wunsch mit Basmati- oder Vollkornreis erhältlich



# GEMÜSE & PASTA

- Lauwarmer blauer Kartoffelsalat & Knollenschnitzel**  27.50  
Petersiliensauce, Kürbiskerne, kleiner Kräutergarten
- Rösti mit Gemüse**  25.50  
Tagesgemüse, Café de Paris\*,  
mit Spiegelei\* +2.-  
mit Käse\* oder veganer Alternative\* +2.-
- Gnocchi mit Tomaten-Mascarponesauce**  30.50  
Waldpilze, geröstete Pinienkerne, Blattspinat
- Bergkäse-Omelette & Pilzfund**  26.50  
Radiesli, Salat vom Feld, Kressezucht
- Tagliatelle alla Mediterranea**  26.50  
Zucchini, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Bio-Feta, Pinienkerne

Auf Wunsch Reibkäse oder unser veganes Pasta Topping

# VEGIMETZG DIES UND MEHR GIBTS IN DER HITL VEGIMETZG



<b>Hitl Tatar</b>	30.50
Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Toastbrot*, Butter* mit Country oder Sweet Potato Fries	+3.-
<b>Hitl Burger</b>	28.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Hitl Cheeseburger</b>	30.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder vegane Alternative*, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Hitl Bacon Cheeseburger</b>	32.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder vegane Alternative*, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Hitl Pulled BBQ Burger</b>	32.50
Laugen-Bun, planted., gepickelte Gurke, Cole Slaw, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Pilz Stroganoff</b>	32.50
Peperoni, Champignon, Shiitake, Essiggurke, Rösti oder Reis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
<b>Hitl Cordon Bleu</b>	34.50
Schweizer Bio-Käse, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, mit Tagesgemüse und Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Züri Geschnetzeltes</b>	34.50
Champignon, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
<b>Hitl Hackbraten</b>	32.50
Morchelsauce, Tagesgemüse, Kartoffelstampf	
<b>Züri Bratwurst &amp; Zwiebelsauce</b>	28.50
«Züri-Chrüter» & «Züri-Scharf», Broccoli, Rüeblli und Rösti, Country Fries oder Kartoffelstampf	



## DEKLARATION

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Allergenen gekennzeichnet. Trotz gewissenhafter Speisentrennung und sorgfältiger Zubereitung, können wir Kreuzkontaminationen nicht ausschliessen. Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

= Alkohol	= Nuss	= leicht scharf
= Eibestandteil	= Sellerie	= scharf
= Erdnuss	= Senf	* = auf Wunsch auch ohne
= Gluten	= Sesam	= auf Wunsch auch vegan
= Knoblauch	= Soja	= vegan
= Lupine	= Sulfite	= Protein
= Milchbestandteil	= Zwiebel	= Auskunft durch ServicemitarbeiterIn

# HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

		Karaffe
<b>Soft</b>		<b>25 cl</b> <b>50 cl</b>
Saisonal		8.-    15.-
<b>Fitness</b>		
Fenchel, Apfel, Zitrone		
<b>Rüebli-Ingwer</b>		
<b>Rüebli</b>		
<b>Kokos-Ananas</b>		
Apfel, Zitrone, Orange		
<b>Tutti Frutti</b>		
Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange		
<b>Orange</b>		
<b>Saisonaler Smoothie</b>		
<b>Mango-Lassi</b>		
Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala		
<b>Ingwer Shot 4 cl</b>		5.-
Ananas, Zitrone, Apfel		
<b>Limo</b>		
Saisonal		6.-    9.-
Ingwer-Zitrone		
Passionsfrucht-Pfirsich		
<b>Eistee</b>		
Saisonal		6.-    9.-
<b>Classic</b>		
Ceylon, Früchtetee, Zitrone		
<b>Dragon</b>		
Oolong, Grapefruit, Holunderblüte		
<b>Rooibos</b>		
Orange, Zitronengras, Rosmarin, ungesüsst		
<b>Kräuter</b>		
Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze, ungesüsst		



# WASSER & SOFTDRINKS

## Offen

Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure

25 cl 50 cl

3.80 5.50

Schweizer Bio-Apfelschorle

6.- 9.-

Züriwasser in der Karaffe mit oder ohne Kohlensäure, à discretion pro Person

4.50

Gurke-Ingwer-Wasser

7.-

## Flasche

33 cl

Coca Cola original, zero

6.-

Vivi Kola klassisch, zéro

6.-

Rivella rot, blau

6.-

Elmer Citro

6.-

Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon Gents, 20 cl

5.50

# KAFFEE HEISS ODER AUF EIS



Kaffee

4.90

Espresso

4.90

Espresso Macchiato

5.10

Doppelter Espresso

5.90

Flat White

6.70

Milchkaffee

5.90

Cappuccino

6.40

Latte Macchiato

6.70

Corretto Grappa

8.-

mit Caramel-Sirup

+0.50

Auf Wunsch mit Haferdrink, Mandeldrink, Sojadrink, Milch, laktosefreier Milch, Crème (alle bio) oder koffeinfrei

# LATTE & CHAI

Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Schoggisauce ➤

6.80

Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst

Indischer Chai Chaisirup, Garam Masala

Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst

Rooibos Chai Caramelsirup, koffeinfrei

Auf Wunsch mit Haferdrink, Mandeldrink, Sojadrink, Milch oder laktosefreier Milch (alle bio)

# TEE

Kräutertee	5.20
Früchtetee	
Rooibos	
Verveine	
Kamille	
Schwarztee	
Grüntee	
Jasmin	

Auf Wunsch mit Haferdrink, Mandeldrink, Sojadrink, Milch, laktosefreier Milch, Crème (alle bio) oder Zitrone

## Frisch

Zitronenthymian-Lemongrass	6.20
Pfefferminze	
Ingwer	

## Punsch

Saisonal	6.-
Ingwer-Zitrone	
Passionsfrucht-Pfirsich	



# BIER



## Flasche

Hiltl Draft Chopfab	33 cl	7.50
Hiltl Amber Chopfab	33 cl	7.50
Saisonal Craftbeer	33 cl	9.-
Weihenstephan Weissbier, 50 cl	33 cl	9.-
Corona mit Limette, 35.5 cl	33 cl	8.50

## Glutenfrei

Estrella Daura	8.-
Brewdog Vagabond	8.-

## Alkoholfrei

Schützengarten India Pale	7.-
Appenzeller Leermond	7.-

## Offen

	25 cl	50 cl
Hiltl Draft Chopfab	6.-	8.50
Hiltl Amber Chopfab	6.-	8.50
Panaché mit Hiltl Draft	6.-	8.50
Ingwer-Panaché mit Hiltl Draft und frischem Ingwer-Zitronen-Sirup	7.-	9.-

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitifen an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Preise in CHF inkl. MwSt