

RESPONSIBILITY

Gemeinsam für die Zukunft! Tief verankert in unserem Leitbild ist die Verantwortung gegenüber Mensch, Tier & Natur – so tragen wir unseren Beitrag für eine lebenswerte Zukunft bei. Als essentieller Bestandteil unseres Alltags haben wir seit 1898 tausenden von Tieren ein Leben geschenkt. Die enge Zusammenarbeit mit ClimatePartner ermöglicht es uns, dass wir uns systematischer weiter verbessern - CO₂-Fussabdruck berechnen und diesen sinnvoll und konstant reduzieren. Bis 2025 streben wir eine Reduktion unserer CO₂-Emissionen von 15% an! Möchtest du mehr erfahren?



Zusammen können wir unseren Planeten schützen. Dank wiederverwendbaren Bowls & Cups und unseren Bring Your Own-Waagen wollen wir den Verbrauch von Einweggeschirr minimieren. Take-Away-Gäste mit eigenem Mehrwegbehälter profitieren vom besten Buffetpreis mit 4.-/100gr oder mit eigenem Mehrwegbecher von einem Rabatt von 1.-.



SELF SERVICE

Eat in

1. Platz finden.
Find a seat.
2. Teller oder Schale nach Lust & Laune füllen.
Fill up your plate or bowl.
3. An der Theke wägen lassen, Getränk wählen und bezahlen.
Weigh it at the bar, choose a drink and pay.
4. Geniessen! Wir übernehmen gerne das Abräumen.
Enjoy! We are happy to clear the table for you.

Take Away

1. Eigener Mehrwegbehälter auf der Bring Your Own-Waage mit Deckel wägen und Etikette auf dem Behälter anbringen oder Take-Away-Schale nehmen.
Bring Your Own Take Away Bowl, weigh on our Bring Your Own scale with lid and place label on bowl or choose a Take Away Bowl.
2. Nach Lust & Laune füllen, aus der Vitrine weitere Köstlichkeiten und Getränke schnappen.
Fill it up and find some more delicious treats and drinks in our display.
3. An der Theke wägen lassen, bezahlen und geniessen!
Weigh it at the bar, pay and enjoy!

Take Away Discounts

Bring Your Own Cup: 1.-

excl. alcohol & bottled drinks - discounts can't be cumulated

For VAT reasons, Take Away is not allowed to be enjoyed at our tables.

FOOD

Breakfast Buffet / 100 g 4.70

Monday to Friday until 10.30 am Saturday until 11.30 am

Brunch Buffet / 100 g 5.10

Sundays and selected Holidays 10 am until 2.30 pm

Hiltl Buffet / 100 g 5.10

Bring Your Own Bowl / 100 g 4.-

Take Away / 100 g 4.70

Soup 8.50

Daily Soup vegan

Croissant vegan

Nature 1.90

Laugen 1.90

Rustico 1.90

Schoggi 2.90

Dessert

Cake vegan 5.-

Cookie vegan 4.50

Brownies 5.-

Schoggi-Kuchen 6.50

Tagespâtisserie ab 6.50



Craving sweets?
Check out our pastry display!

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

No Take Away discount on Croissants & Desserts.

FOOD

COFFEE & TEA

Fairtrade Coffee by the local roastery Henauer

Espresso	4.80
Kaffee	4.80
Espresso Macchiato	5.-
Double Espresso	5.80
Milchkaffee	5.80
Flat White	6.40
Latte Macchiato	6.40
Cappuccino	6.-
Caramel Syrup	+0.50
Extra Espresso Shot	+1.-

Latte & Chai 6.40

Curcuma Latte Vanilla, Cinnamon, unsweetened

Matcha Latte unsweetened

Indian Chai homemade Chai Syrup, Garam Masala

Masala Chai spiced Tea, unsweetened

Rooibos Chai Caramel Syrup, decaffeinated

Heisse Schoggi homemade Chocolate Sauce

mit Haferdrink, Erbsendrink oder Milch

with Oat Drink, Pea Drink or Milk

Fresh Tea 5.80

Zitronenthymian-Lemongrass Lemon Thyme, Lemongrass

Ingwer Ginger

Pfefferminze Peppermint

Teabag Blend 4.80

Kräutertee Herbs

Verveine Verbena

Kamille Camomile

Schwarztee Black Tea

Grüntee Green Tea

Rooibos

Früchtetea Fruits

Jasmine





HOMEMADE

Juice	25 cl	50 cl
Seasonal	7.-	13.-
Tutti Frutti Pear, Apple, Banana, Kiwi, Orange		
Fitness Fennel, Apple, Lemon		
Rüebli-Ingwer Carrot, Ginger		
Rüebli Carrot		
Orange	6.50	12.-
Ginger Shot 6cl	5.50	
Lemonade & Punch	5.-	7.-
Seasonal		
Ingwer-Zitrone Ginger, Lemon		
Passionsfrucht-Pfirsich Passionfruit, Peach		
Ginger-Shot Apple, Pineapple, Ginger		
Ice Tea	5.-	7.-
Seasonal		
Classic Ceylon, Fruit Tea, Lemon		
Kräuter Alpine Herbs, Lemon Balm, Peppermint, unsweetened		
Dragon Oolong, Grapefruit, Elderflower		
Lassi		
Mango organic Yoghurt Milk, Garam Masala	6.50	
Water & Softdrink		
Züri Water filtered, sparkling	3.80	4.50
Still, Sparkling PET Bottle		4.50
Gurke-Ingwer Wasser Cucumber, Ginger		5.50
Schweizer Bio-Apfelschorle Swiss Apple Spritzer	5.-	7.-
Coca-Cola 33cl, Rivella 33cl	5.50	
Gents Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer (20 cl)		5.-
Kombucha Elderflower-Mint Swiss Kombucha Company (40 cl)		8.-
Ma'the organic, 33cl		6.-
Kids Surprise	on the house	
Hiltl Syrup		
Babyccino		

HOMEMADE

BEER & WINE

Beer from the tap

Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten	30 cl	50 cl
Ingwer-Panaché with homemade Ginger Lemon Syrup	6.-	8.50
	6.50	9.-

Beer Bottles

Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten	33 cl	
Hiltl alkoholfrei Schützengarten	7.-	
Wheat Beer Weihenstephan, 50cl	6.-	
Indian Pale Ale Brewdog Vagabond, glutenfree	9.-	
Indian Pale Ale Schützengarten, alkoholfrei	7.-	
	7.-	

Sparkling Wine vegan

Hiltl Prosecco Glera, Treviso DOC	10 cl	75 cl
	9.-	58.-

Hiltl Wine vegan

Züri Weiss Blanc de Noir	8.50	56.-
Weisse Cuvée	9.-	58.-
Muscat, Sauvignon Blanc, Kerner, Riesling Sylvaner, Chardonnay		
Züri Rosé Blauburgunder	8.50	56.-
Duero Rojo Tempranillo	8.-	52.-
Züri Rot Pinot Noir, Dornfelder	8.50	56.-
Don Baffo Chardonnay	7.50	48.-
Impero Pinot Grigio	8.-	52.-

LET'S GET ~~WASTED~~ SOBER



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Beer

Hiltl alkoholfrei Schützengarten	6.-
Indian Pale Ale Schützengarten	7.-

Apéritif

Noughty Blanc Brut organic, Chardonnay	9.-
Virgin Basil Spritz Noughty Blanc, Basil, Lime	11.-
Virgin Passion Spritz Noughty Blanc, Passionfruit, Peach	11.-

Mocktails

Virgin Basil Smash Siegfried Wonderleaf Gin, Hiltl Basil-Lime Syrup, Lime, Lemon	15.-
Crazy Daisy Siegfried Wonderleaf Gin, Jsotta bitter senza, Spritz Rebels, Hiltl Peach-Passionfruit Syrup, Lime, Gents Ginger Beer	15.-
Rosa Negroni Siegfried Wonderleaf Gin, Jsotta bitter senza, Spritz Rebels	15.-
Cherry Blossom Sour UKO Vodka, Jsotta Vermouth Bianco, Elderflower Syrup, Lemon, Cherry Blossom Tonic	15.-

DRINKS

Apéritif

Aperol Spritz	13.-
Hugo	13.-
Basil Spritz Hiltl Prosecco, Basil, Lime	13.-
Passion Spritz Hiltl Prosecco, Passionfruit, Peach	13.-
Negroni Jsotta Bitter, Tanqueray Gin, Jsotta Rosso	15.-
Sparkling Geisha Hiltl Prosecco, Yuzu Sake, Cherry Blossom Tonic	13.-

Our Own

	17.-
Summer Daisy Absolut Vodka, Jsotta Rosé, Lemon, Elderflower	
Marrakesh Mule Tanqueray Gin, Ginger, Lemon, Cardamom	
Sweet Breeze Havana Club Especial, Cointreau, Hiltl Prosecco, Pineapple, Cranberry	

Classics

	17.-
Mojito Havana Club 3 Años, Lime, Mint, Cane Sugar	
Moscow Mule Absolut Vodka, Gents Ginger Beer, Lime	

Apéro for a minimum of 2 people, price per person 19.50

Hiltl Starter Platter cold & warm delicacies, crudités, homemade sauces, chutneys

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitifs an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Swiss youth protection legislation prohibits the sale and passing on of alcopops, spirits and aperitifs to persons under eighteen and of wine, beer and cider to persons under sixteen.

HITL CATERING

Ob Jubiläum, Vernissage, Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: Das Hiltl Catering-Team verwöhnt an Veranstaltungen ab 20 Personen. Wir bieten Events, Apéros mit Fingerfood-Spezialitäten, Cocktail-Abende oder Bankette mit grossem Hiltl Buffet und professionellem Service von externen Events. Ganz unkompliziert anrufen: **+41 44 227 70 10** oder via Mail: **catering@hiltl.ch**

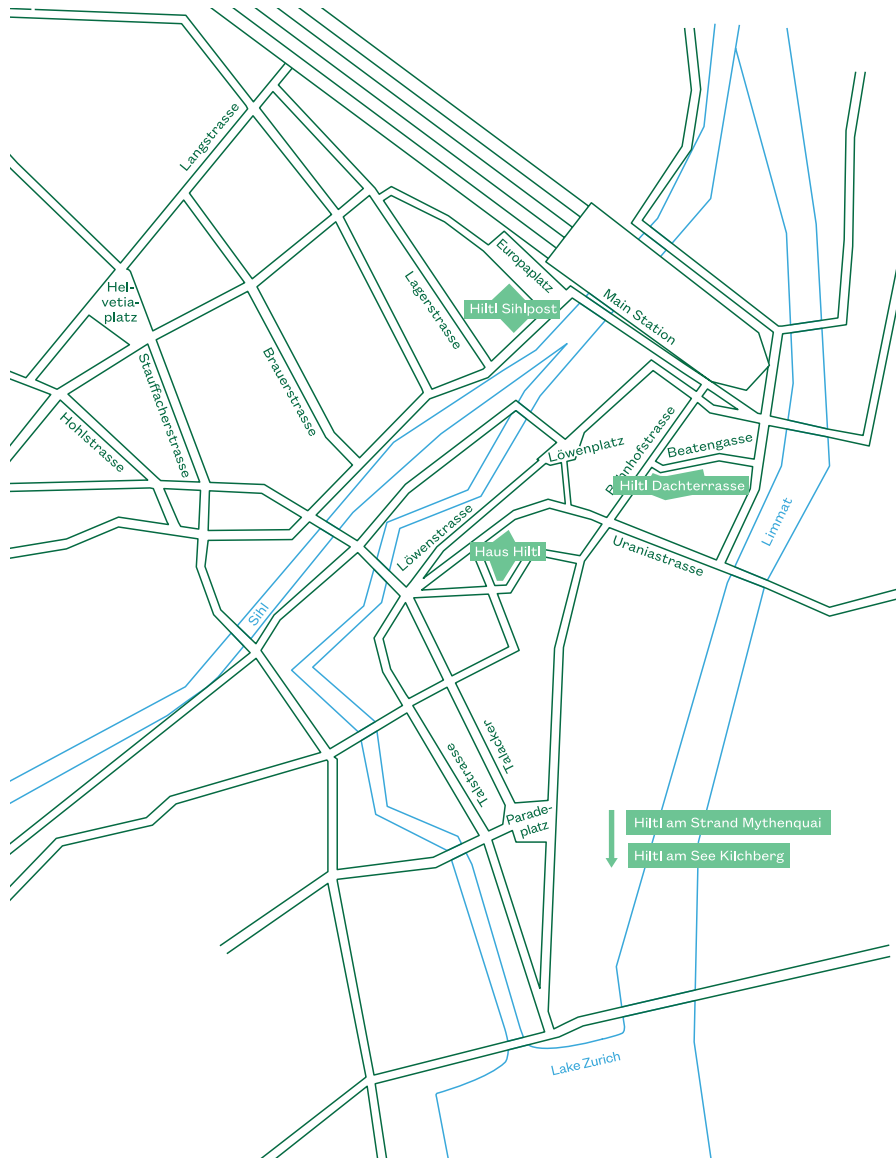
HITL AKADEMIE



Im 5. Stock vom Haus Hiltl an der Sihlstrasse 24 befindet sich die Hiltl Akademie, das Kompetenzzentrum für vegetarische und vegane Ernährung. Dort finden jährlich über 300 öffentliche Kochkurse, Online-Kochkurse und Profischulungen statt. Die Räumlichkeiten können auch als Eventlocation gemietet werden: **hiltl.ch/eventlocations**

KOCHKURS BUCHEN





Haus Hiltl
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
+41 (0)44 227 70 00
hello@hiltl.ch
hiltl.ch

Review us
on Google

