

# 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 von frühmorgens bis spätabends 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, an der Langstrasse im Kreis 4, in der Pflanzbar beim Paradeplatz und im Sommer im Strandbad Mythenquai und im Seebad Kilchberg.

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. Alle unsere Hiltl Weine sind vegan.

Wir wünschen «en Guete»!


## DEKLARATION

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Allergenen gekennzeichnet. Trotz gewissenhafter Speisentrennung und sorgfältiger Zubereitung kann es vorkommen, dass Spuren von weiteren Allergenen in die Speisen gelangen. 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
 = Milchbestandteil	 = Sulfite	 = Auskunft durch Servicepersonal
	 = Zwiebel	

**HITL**

## Saisongerichte

Kürbis-Kokos-Suppe 

Koriander, Chili, Galgant, Kokos-Chutney

11.50

Randen-Carpaccio 

Birne, Rucola, Meerrettich, Baumnüsse

16.50


Gratinierter Geisskäse mit Nüsslisalat 

Brombeer Vinaigrette, Sonnenblumenkerne, Honig, Fleur de sel, Schwarzer Pfeffer

Vorspeise  
Hauptgang

16.50

25.50

Kürbis-Curry 

Bohnen, Tomate, Garam Masala, Ingwer, Basmatireis, Mango-Apfel-Chutney

27.50

Herbststeller 

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilzsauce, Dinkelspätzli\*

29.00

## Saisondessert

Griess-Flammerie 

Geschmorter Pfirsich, Bourbon Vanille, Rosmarin

**Tagesgericht** bis 15.30 Uhr oder so lange es hat

19.50

mit Salat oder Suppe

22.50

Tagessuppe nach aktuellem Angebot

11.50

### Montag, 9. September

Jambalaya 

Peperoni, Zucchetti, Thymian, Langkornreis, Chili-Chutney\*

### Dienstag, 10. September

Kürbis-Marroni-Gulasch 

Peperoni, Tomate, Paprika, Rotwein, Dinkelspätzli

### Mittwoch, 11. September

Mais-Lauch-Plätzli 

Senfsauce, Saisongemüse, Mandeln\*

### Donnerstag, 12. September

Gnocchi mit Randen 

Rucola, Mandeln\*, Olivenöl, Feta\*

### Freitag, 13. September

Auberginen-Curry 

Tomate, Kokosraspel, Jeera, Basmatireis, Ingwer-Raita\*

#HILTL @HILTL  
hiltl.ch/feedback



TripAdvisor & Google

# SAISONAL

## Apéro

### Milito

Vanilla infused Negroni, Hiltl Prosecco, Trauben-Vanille-Sirup

14.-

### Michelle La Belle

Brewdaz Brewery Kreis 4 Zürich, American Pale Ale

9.00

## Wein

### Grüner Veltliner 2018

Domäne Gobelsburg, Österreich

10 cl  
8.50

75 cl  
55.-

### Zweigelt 2015

Schlosskellerei Gobelsburg, Österreich

8.50

55.-

### Winifred Rosé

Natural, Zweigelt, Blaufränkisch, Gut Oggau

9.00

58.-

## Hausgemacht

### Trauben-Blaubeer-Saft

Apfel-Zitrone

25 cl  
7.50

### Purple Smoothie

Aroniabeere, Rande, Apfel, Zimt

7.50

### Ingwer-Zitronengras-Eistee

Weisser Tee, Zitronenmelisse, Limette

6.-

9.-

### Trauben-Vanille-Limonade

Roter Traubensaft, Kardamon, Sodawasser

6.-

9.-

### Brombeer-Lavendel-Wasser

Zürich Wasser

7.-

**HILTL**  
**CATERING**



Bequem online bestellen  
[hiltl.ch/catering](https://hiltl.ch/catering)  
Catering-Team direkt kontaktieren  
+41 44 227 70 10  
[catering@hiltl.ch](mailto:catering@hiltl.ch)

**HILTL**  
CATERING



# Vorspeise

## Hiltl Tatar

Aubergine, Bio-Ei\*, Kapern, Vollkorntoast\*

18.50

## Gemischter Salat

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce

9.50

## Hiltl Apéroplatte

kalte & warme Hiltl-Köstlichkeiten, Gemüse-Dip, hausgemachte Saucen, Chutneys  
ab 2 Personen erhältlich, Preis pro Person

19.50

## Caesar Salad

Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Bio-Räuchertofu

14.50

# Salat

## Ländliche Platte

seit 1930, gemischter Salat, geschwellte Kartoffeln, Kräuterquark, Steinerberger Bio-Bergkäse, Bio-Tilsiter

25.50

## Crispy Tofu Salad

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

als Vorspeise

14.50

als Hauptspeise

24.50

## Caesar Salad

Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Bio-Räuchertofu

24.50

## Heinz Hiltls Chef Salad

gemischter Salat, Hüttenkäse, Cashews

25.50

## Protein Salad Bowl

Quinoa, Edamame, Tofu, Erbsen-Guacamole

26.50

## Satay Salad

saisonale Salate, Satay Marinade, Erdnussdip

als Vorspeise

17.50

als Hauptspeise

26.50

## Indisch & Asiatisch

### Indische Thali-Platte

verschiedene Currys, Pickles, Chutneys, Ingwer-Raita, Papadam, Basmatireis, Naan

37.50

### Grünes Thai Curry

Aubergine, Choi Sum, Quorn, Kokosmilch, Babymais, Koriander, Longbeans, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln

32.50

### Rotes Thai Curry

Bambussprossen, Austernpilze, Kokosmilch, Kartoffel, Aubergine, Peperoni, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln


30.50

### Palak Paneer

Indischer Frischkäse, Spinat, Jeera, Ingwer, Dattel-Chutney, Naan \*, Basmatireis

28.50

### Riz Colonial

süsse Currysauce, Pilze, Cashews \*, Früchte  
Basmati-, Vollkorn- oder Langkornreis, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème  
auf Wunsch mit scharfer Madrassauce 

27.50

### Früchte Casimir

fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney \*, Mandeln \*  
Basmati-, Vollkorn- oder Langkornreis, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

29.50

### Banane Madras

Madrassauce, Mango, Cashews \*, Papadam  
Basmati-, Vollkorn- oder Langkornreis, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

27.50

## Gemüse & Pasta

### Gemüseteller

saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Kräuterquark \*

26.50

### Rösti mit Gemüse

Tagesgemüse, Café de Paris \*, Spiegelei \*

25.50

### Safran-Gnocchi

Cherrytomate, Safran, Blattspinat

27.50

### Carbonara

Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei, Spaghetti \*, Dinkelnudeln \* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

24.50

### Hiltl Bolognese

Karotte, Sellerie, Sojahack, Spaghetti \*, Dinkelnudeln \* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

23.50

### Pesto

Basilikum, Pinienkerne, Hartkäse, Spaghetti \*, Dinkelnudeln \* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

22.50

Auf Wunsch Reibkäse oder veganer «Reibkäse» zur Pasta



### Noch nicht satt?

Bei vielen Hauptspeisen kostenlos ein Supplément.

### Schon satt?

Wir packen das Essen gerne zum Mitnehmen.

# Vegimetzg

## Hiltl Tatar

Aubergine, Bio-Ei\*, Kapern, Vollkorntoast\*  
mit Country oder Sweet Potato Fries

## Hiltl Burger 2.0

homemade Patty, Coleslaw, Country oder Sweet Potato Fries

## Cheeseburger

homemade Patty, Coleslaw, Käse, Country oder Sweet Potato Fries

## Green Burger

Edamame-Quinoa Burger, Erbsen-Guacamole, Country oder Sweet Potato Fries

## Pilz Stroganoff

Peperoni, Paprika, Essiggurke, Rösti oder Reis, Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème\*

## Hiltl Cordon Bleu

Käse, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, mit Tagesgemüse, Country oder Sweet Potato Fries

## Züri Geschnetzeltes

Champignon, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème\*

## Hiltl Hackbraten

Morchelsauce, Sojahack, Tagesgemüse, Kartoffelstampf



29.50  
32.50

27.50

29.50

30.50

30.50

32.50

31.50

32.50

Diese und weitere Spezialitäten zum Mitnehmen für zu Hause gibts in der Hiltl Vegimetzg nebenan.

## Seitan

Mit Wasser wird Weizenmehl-Teig Stärke entzogen, dadurch bleibt reines Weizenprotein (30g/100g Seitan).

## Sojahack

Aufgepuffertes und extrudiertes Sojamehl (wie Popcorn) mit Wasser versetzt.

## Tempeh

Fermentierte, ganz gekochte Sojabohnen. Reichhaltig an Vitamin B<sub>12</sub>.

## Tofu

Sojadrink wird durch Zugabe von Nigari zu einer Art Sojabohnen-Quark veredelt.

## Okara

Nebenprodukt der Tofu-Herstellung. Galt im Hiltl lange Zeit als Geheimzutat für unser Hiltl Tatar.

## Quorn

Fermentierte Pilzkultur, mit Eiweiss abgebunden.

Alle Produkte aus der Schweiz, ausser Quorn aus England.

# Hiltl 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.

nach Gewicht – pro 100 g 5.30

à discrétion 59.–

Zmorge à discrétion 35.–

Montag bis Freitag von 6.30 bis 10.30 Uhr und am Samstag bis 11.30 Uhr (inkl. 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)

Brunch à discrétion 59.–

an Sonn- und Feiertagen ab 9.30 bis 14.30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränke & Fruchtsäfte)

## Kindermenu bis 12 Jahre

### Kindersalat

Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce

5.–

### Früchte Casimir

fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney\*, Mandel\*, Mango-Schlagrahm

9.50

### Spaghetti

Tomatensauce oder Basilikumpesto   

8.50

### Country Fries

mit Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo

5.–

### Hiltl Sirup

offeriert

### Babyccino

warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver

offeriert

## Kleine Künstler ganz gross

Wir freuen uns über alle Malereien auf den Globi-Malblättern oder auf den Glasscheiben beim Treppenaufgang!  
Übrigens: Unser Kinderspielwagen hält verschiedene Überraschungen für die kleinen Gäste bereit.

## Dessert aus unserer Konditorei

### Mango-Variation

Glace, Kuchen, Mousse, Früchte

14.50

### Tiramisù

Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto

12.50

### Panna Cotta

Vanille, Kokos, Himbeersauce

10.50

### Hot Brownie mit Vanille-Glace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm

11.50

### Schoggi-Mousse

Grand Cru Couverture 70 %, Bio-Ei, Schlagrahm  
auch als veganes Soja-Schoggi-Mousse erhältlich

12.50

### Crèmeschnitte

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

9.50

### Quarkkuchen

Klassiker seit 1950, Bio-Ei, Frischkäse, Zitrone

9.50

### Schoggikuchen

Grand Cru Couverture 70%, Bio-Ei, aus glutenfreien Zutaten

9.50

## Hausgemachte Glace & frische Früchte

### Vegan

Mango-Lime / Lychee-Himbeer / Banane-Schoggi  / Kokos-Kohle / Pistache-Orange  / Blaubeer-Mandel 

pro Kugel

5.-



### Klassisch

Vanille-Cookie    / Kaffee  / Schoggi-Brownie     

5.-

Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème 

+1.50

heisse Schokoladensauce  

+2.50

### Coupe Dänemark

Vanille-Glace, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm

12.50

### Affogato al Caffè

Vanille-Glace, doppelter Espresso

9.50

### Iced Cappuccino

Kaffee-Glace, Kaffeesauce, Cashews \*, Schlagrahm

10.50

### Schokoccino

Vanille- & Schoggi-Brownie-Glace, Cashews, Schlagrahm

10.50

### Frische Früchte

exotisch & saisonal

13.50

## Hiltl Dessert-Bufferet

Genussvolle, süsse Spezialitäten vom reichhaltigen Buffet. Diverse Mousses, Crumble, Cakes, frische Früchte und vieles mehr.

nach Gewicht – pro 100 g

5.30



# Hausgemacht Täglich frisch im Haus Hiltl gepresst und gemixt

Karaffe  
zum Teilen

## Saft

10 cl      25 cl      50 cl

### Tropical

5.-      8.-      15.-

Ananas, Orange, Guave, Passionsfrucht

### Kokos-Ananas

Apfel, Zitrone, Orange

### Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

### Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone



### Rüebli-Ingwer

#### Rüebli

#### Orange

5.-      7.50      15.-

#### Mango-Lassi

7.-

Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala

#### Ingwer Shot

5.-

Ananas, Zitrone, Apfel (4 cl)

## Limo

### Ingwer-Zitrone

6.-      9.-

### Passionsfrucht-Pfirsich

## Eistee

### Classic

6.-      9.-

Ceylon, Kardamom, Orange

### Rooibush

Orange, Pfefferminze, ungesüsst

### Kräuter

Alpenkräuter, Zitronensaft, ungesüsst

## Nach dem Essen, Feiern im Hiltl Club

Freier Eintritt in den Hiltl Club ab einer Konsumation von CHF 50.-.

# Wasser & Soft Drinks

## Offen

Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure, à discretion pro Person

5.-

**25 cl**

**50 cl**

Züriwasser mit Kohlensäure

4.50

Schweizer Bio-Most

6.-

8.-

## Flasche

**33 cl**

Coca Cola original, zero

5.50

Rivella rot, blau

5.50

Elmer Citro

5.50

Ginger Beer (20 cl)

5.50

## Kaffee & Schoggi heiss oder auf Eis

Kaffee

4.70

Espresso

4.70

Espresso Macchiato

4.70

Doppelter Espresso

5.70

Ristretto

4.-

Schale

5.70

Cappuccino

6.20

Latte Macchiato

6.50

Masala Kaffee

6.50

Getreidekaffee koffeinfrei

4.50

Corretto Grappa


8.-

Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Schoggisauce 

6.50

extra Espresso-Shot

+1.-

mit Schlagrahm 

+0.50

mit Sirup: Caramel, Haselnuss , Vanille

+0.50

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

## Latte & Chai

### Matcha Latte

Bio-Grüntee, Ingwer, ungesüsst

### Kurkuma Latte

Zimt, Vanille, ungesüsst

### Indischer Chai

Chaisirup, Garam Masala

### Masala Chai

Gewürztee im Beutel, ungesüsst

### Rooibush Chai

Caramelsirup, koffeinfrei

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

6.70

## Tee

### Frisch

Zitronenmelisse

Zitronenthymian-Lemongrass

Pfefferminze

Ingwer

6.20

### Pyramidenbeutel

#### Hiltl Kräutertee

Himbeerblätter, Hagebutte, Melisse

#### Früchtetee

Strawberry Dream

#### Grüntee

Finest Japan Sencha

#### Rooibush-Lemongrass

Verveine

Kamille

#### Schwarztee

English Breakfast

Jasmin

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

5.20

# Bier

## Flasche

**33 cl**

Hiltl Bier Chopfab

7.–

Corona mit Limette (35.5 cl)

8.–

Appenzeller Birra da ris glutenfrei

8.–

Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei

7.–

Cider (25 cl)

6.50

## Offen

**25 cl**

**50 cl**

Wädibräu Bio-Bier, unfiltriert

6.50

8.50

Panaché mit Wädibräu

7.–

9.–

Ingwer-Panaché mit Wädibräu und frischem Ingwer-Zitronen-Sirup

7.–

9.–

Amboss Amber dunkel, aus dem Zürcher Kreis 5

6.50

8.50

Weihenstephan Weissbier (30 cl)

7.–

9.–

# Prosecco & Champagner

**10 cl**

**75 cl**

Hiltl Prosecco Prosecco, Italien, Treviso DOC, Le Contesse

9.50

55.–

Moët & Chandon Impérial Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankreich

14.–

88.–

Rimuss alkoholfreier Bio-Schaumwein, Schweiz

7.–

45.–

# Hiltl Wein Auch in der Hiltl Vegimetzg gleich nebenan oder an der Bar «über d'Gass» erhältlich

**10 cl**

**75 cl**

Weiss Riesling-Silvaner, Schweiz, AOC Zürich, Küssnacht, Gottlieb Welti (70 cl)

7.50

48.–

Weisse Cuvée Sauvignon Blanc, Semillon, Südafrika, Jean-Claude & Carolyn Martin

9.50

62.–

Rosé Grenache, Cinsault, Syrah, Frankreich, Salin-Zuger

7.50

48.–

Rot Tempranillo, Spanien, Bodegas Lynus

7.50

48.–

Rote Cuvée Malbec, Cabernet Sauvignon, Argentinien, Ojo de Vino – Dieter Meier

9.50

62.–

Weitere vegane Weine in unserer Weinkarte.

Weine können Sulfite enthalten.

