

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»!

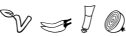
DEKLARATION

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

11.50

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, 16. September

Libanesisches Badingal 

Aubergine, Kichererbsen, Pinienkerne, Couscous, Zimtharissa, Bio-Joghurtmilch*

Dienstag, 17. September

Mango-Curry 

Wasserkastanie, Champignon, Koriander, Basmatireis, Kokos-Chutney*

Mittwoch, 18. September

Paprika-Geschnetzeltes 

Broccoli, Quorn, Tagliatelle, Mandeln*

Donnerstag, 19. September

Lauch-Kartoffel-Gemüse 

Karotte, Muskat, Bio-Räuchertofu, Röstzwiebeln

Freitag, 20. September

Kürbis-Ratatouille 

Tomate, Peperoni, Zucchini, Spinatnudeln, Kürbiskerne

#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.-

Wein

10 cl

75 cl

Grüner Veltliner 2018

Domäne Gobelsburg, Österreich

8.50

55.-

Zweigelt 2015

Schlosskellerei Gobelsburg, Österreich

8.50

55.-

Gut Oggau Rosé Demeter

Naturwein, Zweigelt, Blaufränkisch, Gut Oggau, Burgenland, Österreich

9.-

58.-

Hausgemacht

25 cl

50 cl

Trauben-Blaubeer-Saft

Apfel, Zitrone

8.-

15.-

Purple Smoothie

Aroniabeere, Rande, Apfel, Zimt

8.-

15.-

Ingwer-Zitronengras-Eistee

Weisser Tee, Zitronenmelisse, Limette

6.-

9.-

Trauben-Vanille-Limonade

Roter Traubensaft, Kardamom, Sodawasser

6.-

9.-

Brombeer-Lavendel-Wasser

Zürich Wasser

7.-

Zwetschgen-Lassi

Kardamom, Lavendel, Vanille

7.50

Hiltl Buffet à discrétion, Club-Eintritt & je 1 Free Drink
Ab 59.-

Dine & Dance

Weitere Infos auf [hiltlclub.ch/reservation](https://www.hiltlclub.ch/reservation)

HILTL
Club

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 B₁₂.

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-Buffer

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

Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala

7.-

Ingwer Shot

Ananas, Zitrone, Apfel (4 cl)

5.-

Limo

Ingwer-Zitrone

6.-

9.-

Passionsfrucht-Pfirsich

Eistee

Classic

Ceylon, Kardamom, Orange

6.-

9.-

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.

