

# 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, genussreife Früchte und Gemüse. Alle unsere Hiltl Weine sind vegan.

Wir wünschen «en Guete»!



## Saisongerichte

Kürbis-Kokos-Suppe 

Koriander, Chili, Galgant, Kokos-Chutney

11.50

Gratinierter Geisskäse mit Nüsslisalat 

Brombeer-Vinaigrette, Sonnenblumenkerne, Honig, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer

Vorspeise

16.50

Hauptgang

25.50

Randen Carpaccio 

Birne, Rucola, Meerrettich, Baumnüsse\*

16.50

Herbstteller 

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilzsauce, Dinkelspätzli\*

29.-

Südundisches Black Curry 

Aubergine, Tomate, Kartoffel, Senfsamen, Basmatireis, Kokos-Chutney

25.50

## Saisondessert

Vermicelles 

Marroni, Meringues\*, Schlagrahm, Kirsch, Trauben

11.50

mit Vanilleglacé

+1.50

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

19.50

mit Salat oder Suppe

24.50

Tagessuppe nach aktuellem Angebot

11.50

### Montag, 14. Oktober

Provenzale Gemüse 

Aubergine, Artischocke, Pinienkerne, Zucchini, Rosmarin, Spinatnudeln

### Dienstag, 15. Oktober

Indisches Jalfrezi 

Blumenkohl, Karotte, Erbsen, Ingwer, Kokosmilch, Ingwer Raita\*, Basmatireis

### Mittwoch, 16. Oktober

Äpler Makkaroni 

Lauch, Kartoffel, Karotte, Schweizer Reibkäse, Apfelmus

### Donnerstag, 17. Oktober

Arabisches Bamja 

Aubergine, Okra, Couscous, Joghurt nature\*

### Freitag, 18. Oktober

Kaiserknödel 

Bio-Ei, Peperoni, Schnittlauch

#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.-

Sauser

Weingut Zweifel, Zürich

3.-

## 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.-

Zwetschgen-Lassi

Kardamom, Lavendel, Vanille

7.-

Brombeer-Lavendel-Wasser

Zürich Wasser

7.-

Gurken-Ingwer-Wasser

Zürich Wasser

7.-

**KOCHKURSE  
IN DER HILTL AKADEMIE**

Lerne mehr über die vegetarische & vegane Kochkunst und wie du dein liebstes Hiltl Gericht zuhause geniessen kannst.  
[hiltl.ch/akademie](http://hiltl.ch/akademie)

**HILTL  
AKADEMIE**

# VORSPEISE

<b>Tagessuppe, Saisonsuppe</b> 🗨️	11.50
<b>Hiltl Tatar</b> 🍷* 🍷* 🍷* 🍷* 🍷* 🍷* Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Urdinkel Toastbrot*, Butter*	18.50
<b>Gemischter Salat</b> 🍷 🍷 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce	9.50
<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, Satay-Spiess, Erdnuss, Koriander	17.50
<b>Crispy Tofu Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	15.50
<b>Korean Style Cauliflower</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 gepickelte Gurke, Koriander, asiatische BBQ-Sauce, Limette	15.50

# SALAT

<b>Ländliche Platte</b> 🍷 🍷 seit 1930, gemischter Salat, Kartoffeln, Kräuterquark, Käseauswahl	25.50
<b>Thai Papaya Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Green Papaya, Satay-Spiess, Erdnuss	26.50
<b>Protein Bowl</b> 🍷 🍷 🍷 Quinoa, Edamame, Tofu, Erbsen-Guacamole	26.50
<b>Poke Bowl</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Rande, Thai Papaya Salad, Edamame, Wasabi, Nori-Blatt, Sticky Rice	27.50
<b>Crispy Tofu Salad</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	25.50

# DINE & DANCE



Hiltl Buffet à discrétion & 1 gratis Softdrink, freier Club-Eintritt & 1 gratis Drink ab CHF 59.-  
[hiltlclub.ch/reservation](https://hiltlclub.ch/reservation)

# INDISCH & ASIATISCH

## Korean Style Cauliflower

gepickelte Gurke, Koriander, asiatische BBQ-Sauce, Limette, Sticky Rice

28.50

## Indische Thali-Platte

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

37.50

## Palak Paneer

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

29.50

## Grünes Thai Curry

Aubergine, Longbeans, Quorn, Kokosmilch, Koriander, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln


32.50

## Rotes Thai Curry

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

31.50

## Riz Colonial

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

28.50

## 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\*

28.50

# GEMÜSE & PASTA

## Gemüseteller

saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Kräuterquark\*

26.50

## Rösti mit Gemüse

Tagesgemüse, Café de Paris\*, Spiegelei\*  
mit Käse\*

25.50  
+2.-

## Gnocchi mit Safransauce

Ofenkürbis, Pilze, Kresse

28.50

## Carbonara

Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei, Spaghetti, Vollkorn-Maccheroni oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

24.50

## Hiltl Bolognese

Karotte, Sellerie, Sojahack, Spaghetti\*, Vollkorn-Maccheroni\* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

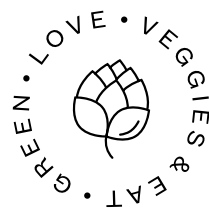
24.50

## Pesto



Basilikum, Pinienkerne, Hartkäse, Spaghetti\*, Vollkorn-Maccheroni\* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

23.50

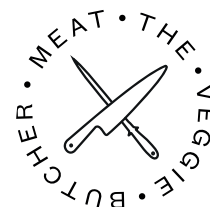
Auf Wunsch Reibkäse oder veganer «Reibkäse» zur Pasta



# VEGIMETZG

<b>Hiltl Tatar</b>      	Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Urdinkel Toastbrot*, Butter* mit Country oder Sweet Potato Fries	29.50 32.50
<b>Hiltl Burger</b>    	Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Country oder Sweet Potato Fries	28.50
<b>Hiltl Cheeseburger</b>     	Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder veganer Käse*, Country oder Sweet Potato Fries	30.50
<b>Hiltl Bacon Cheeseburger</b>     	Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder veganer Käse*, Country oder Sweet Potato Fries	32.50
<b>Green Burger</b>     	grünes Brioche-Bun, Erbsen-Guacamole, Pimientos de Padrón, Country oder Sweet Potato Fries	30.50
<b>Pilz Stroganoff</b>     	Peperoni, Paprika, Essiggurke, Rösti oder Reis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	31.50
<b>Hiltl Cordon Bleu</b>    	Schweizer Bio-Käse, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, mit Tagesgemüse, Country oder Sweet Potato Fries	32.50
<b>Züri Geschnetzeltes</b>     	Champignon, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	32.50
<b>Hiltl Hackbraten</b>     	Morchelsauce, Sojahack, Tagesgemüse, Kartoffelstampf	32.50

Diese und weitere Spezialitäten 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.

# 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.

nach Gewicht pro 100 g 5.30

à discrétion 59.–

Zmorge à discrétion 39.–

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)

## 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
= Lupine	= Sulfite	= Protein
= Milchbestandteil	= Zwiebel	= Auskunft durch Servicepersonal

## NOCH NICHT SATT?

Bei vielen Hauptspeisen bieten wir kostenlos ein Supplément an.

## SCHON SATT?

Wir verpacken das Essen gerne zum Mitnehmen.

# 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

12.50

## 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

## Caramelköpfler

Vanille, Zitrone, frische Früchte

10.50

## Schoggi-Kuchen

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

9.50



# HAUSGEMACHTE GLACE

## Vegan

Mango-Limette / Himbeer-Litschi / Banane-Schoggi  / Kokos-Kohle / Pistazie-Orange  / Blaubeer-Mandel 

pro Kugel

5.-

## Klassisch

Vanille  / Vanille-Cookie    / Kaffee  / Schoggi-Brownie   

5.-

Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème 

+1.50

heisse Schokoladensauce  

+2.50

## Affogato al Caffè

Vanille-Glace, doppelter Espresso

9.50

# HITL DESSERT BUFFET

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

nach Gewicht – pro 100 g

5.30



# HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

## Saft

### Tropical

Ananas, Orange, Guave, Passionsfrucht

### Kokos-Ananas

Apfel, Zitrone, Orange

### Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

### Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone

### Rüebli-Ingwer

### Rüebli

### Orange

### Mango-Lassi

Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala

### Ingwer Shot

Ananas, Zitrone, Apfel (4 cl)

## Limo & Punsch

### Ingwer-Zitrone

### Passionsfrucht-Pfirsich

### Tonic

## Eistee

### Classic

Ceylon, Früchtetee, Zitrone

### Rooibos

Orange, Zitronengras, Rosmarin, ungesüsst

### Kräuter

Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze, ungesüsst

### Dragon

Oolong Tee, Grapefruit, Holunderblüte

Karaffe  
zum Teilen

**25 cl**

8.-

**50 cl**

15.-



5.-

6.-

9.-

6.-

9.-

# WASSER & SOFT DRINKS

## Offen

Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure

25 cl

50 cl

4.50

5.50

Schweizer Bio-Most

6.-

9.-

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

4.-

## 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 HEISS ODER AUF EIS

Kaffee

4.70

Espresso

4.70

Espresso Macchiato

4.90

Doppelter Espresso

5.70

Flatwhite

6.50

Schale

5.70

Cappuccino

6.20

Latte Macchiato

6.50

Masala Kaffee

6.50

Getreidekaffee koffeinfrei

4.50

Corretto Grappa

8.-

extra Espresso-Shot

+1.-

mit Schlagrahm 🍷

+0.50

mit Sirup: Caramel, Haselnuss 🌰, Vanille

+0.50



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

# LATTE & CHAI

## Heisse / Kalte Schoggi

hausgemachte Schoggisauce ➤

## Kurkuma Latte

Zimt, Vanille, ungesüsst

## Indischer Chai

Chaisirup, Garam Masala

## Masala Chai

Gewürztee im Beutel, ungesüsst

## Rooibos Chai

Caramelsirup, koffeinfrei

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

6.70

# TEE

## Frisch

Zitronenmelisse

Zitronenthymian-Lemongrass

Pfefferminze

Ingwer



6.20

## Pyramidenbeutel

### Hiltl Kräutertee

Himbeerblätter, Hagebutte, Melisse

### Früchtetee

Strawberry Dream

### Rooibos-Lemongrass

Verveine

Kamille

### Schwarztee

English Breakfast

### Grüntee

Finest Japan Sencha

### Jasmin

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

5.20

# BIER

## Flasche

Hiltl Draft Chopfab	7.50	33 cl
Corona mit Limette (35.5 cl)	8.50	
Appenzeller Birra da ris glutenfrei	8.50	
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	7.50	



## Offen

Wädibräu Bio-Bier, unfiltriert	6.50	25 cl	50 cl
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

Hiltl Prosecco Prosecco, Italien, Treviso DOC, Le Contesse	9.50	10 cl	75 cl
Moët & Chandon Impérial Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankreich	14.–	88.–	
Rimuss alkoholfreier Bio-Schaumwein, Schweiz	8.–	50.–	

# HITL WEIN

Weiss	8.–	10 cl	75 cl
Weisse Cuvée	9.50	62.–	
Rosé	8.–	52.–	
Rot	8.–	52.–	
Rote Cuvée	9.50	62.–	

Weitere vegane Weine in unserer Weinkarte.

Weine können Sulfite enthalten.

Hiltl Weine auch in der Hiltl Vegimetzg gleich nebenan oder an der Bar «über d'Gass» erhältlich!