

# 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.


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»!



## Saisongerichte

Rüebli-Ingwer-Suppe 

Bio-Sojasauce, Zitrone, Koriander

11.50

Nüsslisalat 

Bio-Ei\*, Cashews, Bio-Räuchertofu, Croûtons

14.50

Tom Kha Planted. Gai mit Pistazien-Reis 

planted. chicken, Shiitake, Kokosmilch, Zitronengras, Kaffir-Limette

25.50

Gnocchi mit Randen 

Blattspinat, Mandeln\*, Olivenöl, Bio-Feta\*

26.50

## Saisondessert

Hiltl Schnitte 

Apfel, Bio-Sultaninen, Zimt, Schlagrahm

9.-

## 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, 16. März

Rüebli an Estragonsauce 

Blattspinat, Langkornreis, Sonnenblumenkerne

### Dienstag, 17. März

Gemüse-Feta-Eintopf 

Peperoni, Zucchetti, Bio-Feta, Oliven, Ofenkartoffeln

### Mittwoch, 18. März

Arabisches Bamja 

Aubergine, Okra, Couscous, Joghurt nature\*

### Donnerstag, 19. März

Tofu Mirsang 

Bio-Tofu, Peperoni, Spinat, Ingwer, Basmatireis, Mango-Apfel Chutney

### Freitag, 20. März

Arabische Artischocken 

Tomate, Karotte, Safran, Ingwer, Couscous, Zimt-Harissa

#HILTL @HILTL  
hiltl.ch/feedback



TripAdvisor & Google

# SAISONAL

## Apéro

### Appletime

Pisco Aba, Schweizer Most, Limette, Basilikum, Bitter Lemon

14.-

### Craftline IPA

Sonnenbräu, Rebstein, St. Gallen

9.-



## Wein

10 cl

75 cl

### Pinot Noir VdP Suisse

Brunner Weinmanufaktur, Luzern, 2017

9.-

59.-

### Château de Châtagneréaz, 1er Grand Cru

Chasselas, Mont-sur-Rolle, AOC La Côte, 2017

8.50

55.-

## Hausgemacht

25 cl

50 cl

### Blutorangen-Ananas-Saft

Orange

8.-

15.-

### Black Smoothie

Ananas, Mandel, Pflanzenkohle

8.-

15.-

### Lychee-Apfel-Eistee

Pfirsich-Apfel-Tee, Kardamom, Zitronenmelisse

6.-

9.-

### Grapefruit-Thymian-Limonade

Züri-Wasser, Limettensaft

6.-

9.-

### Mandarinen-Zimt-Wasser

Züri-Wasser, Zitronenmelisse

7.-

### Pink Power Tee

Früchtetee «Strawberry Dream», frische Minze, Orange, Limette

6.50

**HILTL FÜR ZU HAUSE**

Bequem online bestellen  
[hiltl.ch/shop](http://hiltl.ch/shop)  
[farmy.ch](http://farmy.ch)  
[mosis.ch](http://mosis.ch)

**HILTL**  
since 1898

Logo: LOVE • HOMEMADE • WITH

# VORSPEISE

<b>Tages- oder 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, planted. Satay-Spiess, Erdnüsse, Koriander	17.50
<b>Crispy Tofu Salad</b> 🌱 🥒 🍌 🥑 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	15.50
<b>Korean Style Cauliflower</b> 🌱 🍌 🥑 🥒 🍷 gebackener Blumenkohl, 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, planted. Satay-Spiesse, Erdnüsse	26.50
<b>Protein Bowl</b> 🌱 🥑 🗨️ Quinoa, Edamame, Tofu, Erbsen-Guacamole	26.50
<b>Poke Bowl</b> 🌱 🍌 🥒 🍷 🥑 Rande, Thai Papaya Salad, Edamame, Wasabi, Nori, Sticky Rice	27.50
<b>Crispy Tofu Salad</b> 🌱 🥒 🍌 🥑 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	25.50
<b>Caesar Salat</b> 🗨️ 🥒 🍷 🥑 🍷 Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Bio-Räuchertofu, Croûtons*	24.50



# INDISCH & ASIATISCH

## Korean Style Cauliflower

gebackener Blumenkohl, 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

## Green Thai Curry

Aubergine, Longbeans, planted. chicken, Kokosmilch, Koriander, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln


32.50

## Red Thai Curry

Bambussprossen, Austernpilze, Aubergine, 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

Babyspinat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne

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

## Trüffel-Pilz-Risotto

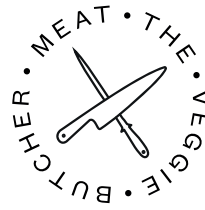
Parmivegano, Rotwein-Reduktion, Kerbelwurzelchips

32.50

Auf Wunsch Reibkäse oder veganer Reibkäse (Parmivegano) zur Pasta



# VEGIMETZG DIES UND MEHR GIBTS IN DER HITL VEGIMETZG



<b>Hiltl Tatar</b>	29.50
Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Urdinkel Toastbrot*, Butter* mit Country oder Sweet Potato Fries	+3.-
<b>Hiltl Burger</b>	28.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Hiltl Cheeseburger</b>	30.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder veganer Käse*, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Hiltl Bacon Cheeseburger</b>	32.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder veganer Käse*, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Green Burger</b>	30.50
grünes Brioche-Bun, Erbsen-Guacamole, Pimientos de Padrón, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Pilz Stroganoff</b>	31.50
Peperoni, Paprika, Essiggurke, Rösti oder Reis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
<b>Hiltl Cordon Bleu</b>	32.50
Schweizer Bio-Käse, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, mit Tagesgemüse, Country oder Sweet Potato Fries	
<b>Züri Geschnetzeltes</b>	32.50
Champignon, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
<b>Hiltl Hackbraten</b>	32.50
Morchelsauce, Sojahack, Tagesgemüse, Kartoffelstampf	
<b>Hiltl Meatballs</b>	28.50
Hausgemachte Rotweinsauce, Kartoffelstampf, Wurzelgemüse	

## KINDERMENU BIS 12 JAHRE

<b>Kindersalat</b>	5.-
Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	
<b>Nuggets mit Salat oder Pommes</b>	9.50
Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	
<b>Spaghetti</b>	8.50
Tomatensauce  oder Hiltl Bolognese	
<b>Hiltl Meatballs</b>	11.50
Rahmsauce, Kartoffelstampf	
<b>Country Fries oder Sweet Potato Fries</b>	5.-
Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo	
<b>Kinder Dänemark</b>	6.50
Vanille-Glace, Schoggisauce, Schlagrahm	
<b>Hiltl Sirup</b>	offeriert
<b>Babyccino</b>	offeriert
warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver	

# DESSERT AUS UNSERER KONDITOREI

## Tiramisù

Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto

## Mango-Variation

Sorbet, Kuchen, Mousse, Früchte

## Panna Cotta

Vanille, Kokos, Himbeersauce

## Caramelköpflì

Vanille, Zitrone, frische Früchte

## Schoggi-Mousse

Grand Cru Schokolade 70 %, Bio-Ei, Schlagrahm

## Straciatella-Mousse

Grand Cru Schokolade 70 %, Kokos, Vanille

## Crèmeschnitte

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

## Quarkkuchen

Klassiker seit 1950, Bio-Ei, Frischkäse, Zitrone

## Hot Brownie mit Vanille-Glace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm

## Schoggi-Kuchen

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



12.50

14.50

10.50

10.50

12.50

12.50

9.50

9.50

12.50

9.50

# GLACE

## Vegan




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

5.-

## Klassisch

Vanille  / Kaffee  / Schoggi-Brownie 

5.-

Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème   
heisse Schokoladensauce 

+1.50

+2.50

## Affogato al Caffè

Vanille-Glace, doppelter Espresso

9.50

## Iced Cappuccino

Kaffee-Glace, Kaffeesauce, Cashews \*, Schlagrahm

11.50

## Coupe Dänemark

Vanille-Glace, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm

11.50

## Chococcino

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

11.50

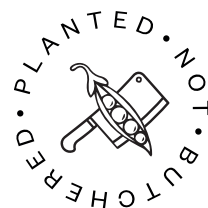
# HITL BUFFET

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.

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)	

## WISSENSWERTES

Diese und weitere Spezialitäten für zu Hause gibts in der Hiltl Vegimetzg, der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz, gleich nebenan, an der St. Annagasse 18.



### planted.chicken

Aus Erbsenprotein, Erbsenfaser, Vitamin B12, Schweizer Rapsöl & Wasser.

### Bio-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.

### Bio-Tempeh

Fermentierte, ganz gekochte Sojabohnen.

### Bio-Tofu

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

### Bio-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.

## 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



# HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

		Karaffe
<b>Soft</b>		<b>25 cl</b> <b>50 cl</b>
Saisonal		8.-    15.-
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		
Saisonaler Smoothie		
Mango-Lassi		
Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala		
Ingwer Shot		5.-
Ananas, Zitrone, Apfel (4 cl)		
<b>Limo</b>		
Saisonal		6.-    9.-
Ingwer-Zitrone		
Passionsfrucht-Pfirsich		
Hitl Tonic		
<b>Eistee</b>		
Saisonal		6.-    9.-
Classic		
Ceylon, Früchtetee, Zitrone		
Rooibos		
Orange, Zitronengras, Rosmarin, ungesüsst		
Kräuter		
Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze, ungesüsst		
Dragon		
Oolong Tee, Grapefruit, Holunderblüte		



# WASSER & SOFT DRINKS

## Offen

	25 cl	50 cl
Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure	3.80	5.50
Schweizer Bio-Most	6.-	9.-
Züriwasser in der Karaffe mit oder ohne Kohlensäure, à discretion pro Person		4.-
Gurke-Ingwer-Wasser		7.-
Saisonales Wasser		7.-

## 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
Flat White	6.70
Schale	5.70
Cappuccino	6.20
Latte Macchiato	6.50
Getreidekaffee koffeinfrei	4.50
Corretto Grappa	8.-
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 🍷	6.70
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)

# TEE

Kräutertee		5.20
Früchtetee		
Rooibos		
Verveine		
Kamille		
Schwarztee		
Grüntee		
Jasmin		

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

## Frisch

Zitronenmelisse		6.20
Zitronenthymian-Lemongrass		
Pfefferminze		
Ingwer		

## Punsch

Saisonal	6.-	9.-
Ingwer-Zitrone		
Passionsfrucht-Pfirsich		
Hiltl Tonic		

# BIER

## Flasche

Hiltl Draft <small>Chopfab</small>		<b>33 cl</b>	7.50
Hiltl Amber <small>Chopfab</small>			7.50
Corona mit Limette (35.5 cl)			8.50
Appenzeller Birra da ris <small>glutenfrei</small>			8.50
Appenzeller Sonnwendlig <small>alkoholfrei</small>			7.50
Saisonal <small>Craftbeer</small>			9.-

## Offen

Wädibräu <small>Bio-Bier, unfiltriert</small>	6.50	8.50
Panaché <small>mit Wädibräu</small>	7.-	9.-
Ingwer-Panaché <small>mit Wädibräu und frischem Ingwer-Zitronen-Sirup</small>	7.-	9.-
Amboss Amber <small>dunkel, aus dem Zürcher Kreis 5</small>	6.50	8.50
Weihenstephan <small>Weissbier (30 cl)</small>	7.-	9.-

