

Zürich, 29. Oktober 2020

Veganes Fondue Chinoise im Hiltl

Es ist der Festtagsklassiker schlechthin, von vielen Weihnachtessen kaum wegzudenken, doch für Personen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren noch immer eine Herausforderung – Fondue Chinoise.

Ab dem 2. November 2020 schafft Hiltl, das laut Guinness World Records älteste vegetarische Restaurant der Welt, genussvolle Abhilfe und bietet im À la Carte-Restaurant vom Haus Hiltl sowie in der Hiltl Vegimetzg die pflanzliche Alternative dieses Festtagsklassikers an.

Im edlen À la Carte-Restaurant vom Haus Hiltl an der Sihlstrasse 28 geniessen Gäste ab dem 2. November das vegane Fondue Chinoise von zwei bis vier Personen oder für Familien für CHF 49.-/Person. Serviert werden fünf verschiedene Fleischalternativen, wie zum Beispiel planted.chicken, gedämpftes Gemüse, eine Auswahl an hausgemachten Saucen und knusprige Fries à discretion – im Caquelon blubbert die vegane Hiltl Bouillon.

Alle, die das vegane Fondue Chinoise lieber zu Hause in gemütlicher Runde geniessen, gibt es dieses auf Platten fertig angerichtet in der Hiltl Vegimetzg, der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz, auf Vorbestellung.

Hiltl möchte mit dem Angebot, welches speziell für die Wintermonate entwickelt wurde, Personen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren aber auch Flexitariier begeistern. Im Restaurant wird ein strenges Schutzkonzept mit gläsernen Trennwänden, grossen Tischabständen und vielem mehr umgesetzt. Hiltl hat seit über 120 Jahren höchste Ansprüche an Qualität – vom gesunden Genuss bis zur Hygiene.

Reservationen unter:

Haus Hiltl
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
044 227 70 00

www.hiltl.ch/reservieren

Fondue-Chinoise-Platten vorbestellen:

Hiltl Vegimetzg
St- Annagasse 18
8001 Zürich
044 227 70 23

vegimetzg@hiltl.ch

1898 gegründet, ist **Hiltl** laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird der Zürcher Familienbetrieb mit rund 250 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in «Verantwortung gegenüber der vielfältigen Schöpfung von Mensch, Tier und Natur». Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz und der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss. Die bekannten Hiltl Buffets sind zudem in der Pflanzbar im Blumen Krämer beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, an der Zürcher Langstrasse und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee erhältlich. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten bietet das Hiltl Catering auch für zu Hause und in diversen Event-Locations an.

Die Medienmitteilung finden Sie in unserem Pressebereich unter www.hiltl.ch/presse.

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr uns erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an presse@hiltl.ch.

Kontakt:

Hiltl AG
Media Relations
Sihlstrasse 28, 8001 Zürich
Phone: +41 44 227 70 24
presse@hiltl.ch
www.hiltl.ch