

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 seit über 125 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, in der Pflanzbar beim Paradeplatz, im planted.bistro by Hiltl im Kemptthal 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-Vegetarier-Kongress 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

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.

Gemeinsam für die Zukunft – wir sind dankbar, ClimatePartner-zertifiziert zu sein!

Tief verankert in unserem Leitbild ist die Verantwortung gegenüber Mensch, Tier & Natur und so tragen wir unseren Beitrag für eine lebenswerte Zukunft bei. Als essentieller Bestandteil unseres Alltags haben wir seit 1898 tausenden von Tieren ein Leben geschenkt.

Die Zertifizierung durch ClimatePartner ermöglicht es uns, dass wir uns noch systematischer weiterverbessern – CO₂-Fussabdruck berechnen, diesen sinnvoll und konstant reduzieren und durch die Unterstützung verschiedener Klimaschutzprojekte ausgleichen.

Bis 2025 streben wir eine Reduktion unserer CO₂-Emissionen von 15% an! hiltl.ch/nachhaltigkeit

Wir wünschen «en Guete»!

BIER & WEIN



Bier

Oerlik-IPA

Schweiz, Zürich, Brauerei Oerlikon

Typisches, goldiges West Coast India Pale Ale. Kein ausgefallener Name, einfach ein IPA.

Wunderbar bitter, fruchtig und trocken.

Passt hervorragend zum Sauerteigbrot mit Röstzwiebelschmalz.

33cl

9.-

Wein

Saumur Champigny AOC

Cabernet Franc | Frankreich, Loire, Domaine Filliatreau

Erfrischend, fruchtig und kräftig verleiht er jeder Mahlzeit eine festliche Eleganz und Finesse.

Passt wunderbar zum Äpler Raviolo mit einer Crème aus geräuchertem Mozzarella.

10cl / 75cl

10.- / 63.-

Vino de Molino Real Seco «Mountain Blanco»

Muscat d'Alexandrie | Spanien, Andalusien, Sierras de Málaga

Telmo Rodriguez' neuster Streich aus der Sierra de Malaga. Helle Blüten aber auch etwas Litschi und Mineralität.

Passt wunderbar zum gerösteten Blumenkohl mit Sauce Hollandaise.

9.50 / 62.-

SAISONAL

Lust auf einen Schweizer Klassiker im italienischen Gewand? Unser «Äpler Raviolo» vereint die Küche der beiden Länder und schafft ein komplett neues Geschmackserlebnis - herzhaft, frisch und cremig. Passt perfekt in die kalte Winterzeit und weckt gleichzeitig Erinnerungen an den letzten Ski- & Sommerurlaub. En Guete!

Sauerteigbrot mit Röstzwiebelschmalz

Freja's KalilIPA Biertreberbrot, Maldon Sea Salt, Schnittlauch

7.-

Saisonale Tagessuppe

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

12.-

Nüsslisalat mit gebeiztem Eigelb

French Dressing, Pilz-Speck, Croutons

16.-

Gerösteter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Dukkah, Haselnuss, gebackene Petersilie, junge Kartoffeln

32.-

Äpler Raviolo mit einer Crème aus geräuchertem Mozzarella

Kresse, Apfel, Röstzwiebel, Pistazie, Kräutersalat

32.-

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vanilleglace, Bratapfel, Mandel, Zimt

14.-

Saisonales 3-Gang-Menu

Suppe oder Vorspeise, Hauptgang und Dessert oder Dessertschale vom Hiltl Buffet

59.-

Lunch Special Montag bis Freitag

Hauptgang gemäss Tagesempfehlung
mit Salat oder Suppe

25.50

28.50

Tavolata

ab 2 Personen

Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zum Teilen und Geniessen

Serviert in 3 Gängen, unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

69.- pro Person

BROT & AUFSTRICH

Warmes Naan mit Gurken-Ingwer-Raita 

Soja-Joghurt, Koriander, Olivenöl

7.-


Holzofenchorz mit Kressebutter 

Süssrahmbutter*, Gartenkresse, Maldon Sea Salt

7.-

VORSPEISEN & SALATE



Gemischter Salat 

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Kresse, Kerne*

12.-

Crispy Mushroom Wings 

Peking Style Sauce, Peperoncini, Limette

17.-

Hiltl Tatar 

Bio-Ei*, Pickles, Toastbrot*, Butter* oder Margarine

20.-

Hiltl Apéroplatte 

planted. Satay-Spiess, Hiltl Tatar, Hummus, Korean Style Cauliflower, Aioli, Oliven, Pickles, Brotauswahl ab 2 Personen erhältlich

20.-

pro Person

Korean Style Cauliflower 


gebackener Blumenkohl, Pickles, Koriander, koreanische BBQ-Sauce, Limette

17.-

Som Tam unser regionaler Thai Papaya Salat 

Kohlrabi, grüne Bohnen, geröstete Sonnenblumenkerne, Limette, Koriander

19.- / 29.-

Crispy Tofu Salad 

saisonaler Salat, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

19.- / 29.-

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

5.90

à discrétion

63.-

Zmorge à discrétion

43.-

am Samstag bis 12 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)

Brunch à discrétion
























63.-

an Sonn- und Feiertagen ab 10 bis 14.30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränke & Fruchtsäfte)

INDISCH & ASIATISCH

Riz Colonial      	32.-
süsse Curry- oder scharfe Madrassauce*, Pilze, Cashews*, Früchte, Basmatireis Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
Banane Madras     	32.-
Madrassauce, Mango, Cashews*, Papadam, Basmatireis Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
Palak Paneer     	32.-
Indischer Frischkäse, Spinat, Dattel-Chutney, Basmatireis, Naan*	
Planted. Tikka Masala    	33.-
wilder Broccoli, Zitronen-Basmatireis, Sojajoghurt, Koriander	
Green Thai Curry    	33.-
Aubergine, Longbeans, planted., Kokosmilch, Koriander Basmatireis	
Red Thai Curry    	33.-
Bambussprossen, Austernpilze, Aubergine, Kokosmilch Basmatireis	
Korean Style Cauliflower        	31.-
gebackener Blumenkohl, Pickles, Koriander, koreanische BBQ-Sauce Sticky Rice, Limette	

PASTA & GEMÜSE

Gnocchi mit Safran-Velouté    	33.-
Babyspinat, getrocknete Tomate, sautierte Pilzmischung, Erbsen, Mandeln*	
Strozzapreti mit Hiltl Pesto       	29.-
Frischpasta*, wilder Broccoli, Pistazien	
Strozzapreti mit Hiltl Bolognese        	29.-
Frischpasta*, wilder Broccoli, Pistazien*	
Rösti mit Gemüse 	27.-
saisonales Gemüse, Café de Paris 	
mit Spiegelei 	+2.-
mit Bergkäse  oder veganer Alternative	+3.-



VEGIMETZG



Hiltl Tatar

Bio-Ei *, Pickles, Toastbrot *, Butter* oder Margarine
mit Züri oder Sweet Potato Fries

33.-

Pilz Stroganoff

Peperoni, Champignons, Shiitake, Essiggurke,
Rösti oder Reis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

+3.-

33.-

Hiltl Cordon Bleu

Seitan, Bergkäse*, saisonales Gemüse, Züri oder Sweet Potato Fries

37.-

Züri Geschnetzeltes

Champignons, planted., Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

36.-


Hiltl Burger

Brioche Bun, Baby-Lattich, Tomate, rote Zwiebel*, Burgersauce, Gewürzketchup
Züri oder Sweet Potato Fries

31.-

Upgrade

mit Käse  oder veganer Alternative

mit veganem Bacon 

mit Spiegelei 

+3.-

+2.-

+2.-

DESSERT AUS UNSERER KONDITOREI

Tagespâtisserie

täglich frisch aus unserer Konditorei

Tiramisù

Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto

Saisonaler Cheesecake

Frischkäse, Zitrone, Vanille

Crèmeschnitte

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

Hot Brownie mit Vanille-Glace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm

Schoggi-Mousse

Grand Cru Schokolade 70 %, Bio-Ei, Schlagrahm

Panna Cotta

Vanille, Kokos, Himbeer-Coulis

Churro mit Vanille-Parfait und Dulce de Leche

Vanille-Espuma, Zimt-Zucker, Zitrone



11.-

11.-

11.-

11.-

14.-

13.-

12.-

15.-

GLACE

Vegan

Mango-Limette* / Himbeer-Litschi* / Vanille  / Banane-Schoggi 


* ohne Kristallzucker

5.-
pro Kugel

Klassisch

Vanille   / Vanille-Cookie    / Kaffee    / Schoggi-Brownie    

Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème 

warme Confiseur-Schokoladensauce 

5.-
pro Kugel
+1.50
+2.50

Affogato al Caffè

Vanilleglace, doppelter Espresso

9.-

Coupe Dänemark

Vanilleglace, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm

11.-

DESSERT VOM HITL BUFFET

Genussvolle, süsse Spezialitäten vom reichhaltigen Buffet. Diverse Mousse, Crumbles, Kuchen, frische Früchte und vieles mehr.

nach Gewicht – pro 100 g

5.90

DEKLARATION

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Allergenen gekennzeichnet. Trotz gewissenhafter Speisentrennung und sorgfältiger Zubereitung, können wir Kreuzkontaminationen nicht ausschliessen. 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	 = reich an Protein
 = Milchbestandteil	 = Zwiebel	 = Auskunft durch Servicemitarbeiter:in

HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

Karaffe

Soft

25 cl 50 cl

Saisonal

8.- 15.-

Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone

Rüebli-Ingwer

Rüebli

Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

Orange

Ingwer Shot 4 cl

5.-

Ananas, Zitrone, Apfel

Mango-Lassi 

8.- 15.-

Bio-Joghurtmilch, Garam Masala

Limo

Saisonal

6.- 9.-

Ingwer-Zitrone

Passionsfrucht-Pfirsich

Ginger-Shot

Eistee

Saisonal

6.- 9.-

Classic

Ceylon, Früchtetee, Zitrone

Dragon

Oolong, Grapefruit, Holunderblüte

Rooibos ohne zugesetztem Kristallzucker

Orange, Zitronengras, Rosmarin

Kräuter ungesüsst

Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze



WASSER & SOFTDRINKS

Offen

Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure

Schweizer Bio-Apfelschorle

Cucumber Ginger Water

25 cl **50 cl** **à discretion**

2.50 4.- 5.-

6.- 9.-

7.-

Flasche

Coca Cola original, zero

Rivella rot, blau

Elmer Citro

Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon Gents, 20 cl

Kombucha Holunderblüte-Minze Swiss Kombucha Company

33 cl

6.-

6.-

6.-

5.50

9.-

BIER

Flasche

Saisonal Craftbeer

Weihenstephan Weissbier, 50 cl

Corona mit Limette, 35.5 cl



33 cl

9.-

9.50

8.50

Glutenfrei

Brewdog Vagabond

8.-

Alkoholfrei

Hiltl alkoholfrei Schützengarten

India Pale Schützengarten

Saisonal Craft beer

7.-

7.-

7.-

Offen

Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten

Panaché mit Hiltl Lager naturtrüb

Ingwer-Panaché mit Hiltl Lager naturtrüb und frischem Ingwer-Zitronen-Sirup

25 cl **50 cl**

6.50 9.-

6.50 9.-

7.- 9.50

KAFFEE HEISS ODER AUF EIS

Kaffee	5.20
Espresso	5.20
Espresso Macchiato	5.40
Doppelter Espresso	6.20
Flat White	6.80
Milchkaffee	6.20
Cappuccino	6.40
Latte Macchiato	6.80
Corretto Grappa	8.-
mit Caramel-Sirup	+0.50
Auf Wunsch mit Haferdrink, Erbsendrink, Milch, Crème oder koffeinfrei	

LATTE & CHAI

Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Schoggisauce ➤	6.80
Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst	
Indischer Chai Chaisirup, Garam Masala	
Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst	
Rooibos Chai Caramelsirup, koffeinfrei	
Auf Wunsch mit Haferdrink, Erbsendrink, Milch, Crème	

TEE

Kräutertee	5.20
Früchtetee	
Rooibos	
Verveine	
Kamille	
Schwarztee	
Grüntee	
Jasmin	

Auf Wunsch mit Haferdrink, Erbsendrink, Milch, Crème oder Zitrone

Frisch

Zitronenthymian-Lemongrass	6.20
Pfefferminze	
Ingwer	

Punsch

Saisonal	6.-
Ingwer-Zitrone	
Passionsfrucht-Pfirsich	

DIGESTIF

Grappa di Brunello	12.-
Italien, Toskana, Principe Aldobrandini	
Kirsch	8.50
Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai	
Gravensteiner	8.50
Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai	
Limoncello	8.-
Italien, Neapel, Villa Massa	
Wermut rot	8.-
Schweiz, Winterthur, Jsotta	
Single Malt Whisky	19.-
Schottland, Highlands, Oban 14 years	
Cognac	22.-
Frankreich, Hennessy VS	

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitiven an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Preise in CHF inkl. MwSt



ClimatePartner
zertifiziertes Unternehmen
climate-id.com/WV7N39

