

# 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](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.

## **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 – CO<sub>2</sub>-Fussabdruck berechnen, diesen sinnvoll und konstant reduzieren und durch die Unterstützung verschiedener Klimaschutzprojekte ausgleichen.

Bis 2025 streben wir eine Reduktion unserer CO<sub>2</sub>-Emissionen von 15% an! [hiltl.ch/nachhaltigkeit](http://hiltl.ch/nachhaltigkeit)

Wir wünschen «en Guete»!

# BIER & KOMBUCHA



## Kombucha-Passionsfrucht bio

Swiss Kombucha Company

Erfrischendes, sprudelndes, säuerliches & leicht süsses Getränk.

**Kombucha gibt es seit über 2000 Jahren. Es ist eine fermentierte Mischung von Hefe, Bakterien, grünem Tee und Zucker. Während der Fermentation entwickelt sich das einzigartige Aroma. Die enthaltenen Bakterien fördern die Durchblutung, aktivieren den Leberstoffwechsel und regen die Verdauung an.**

9.-

## Bier

33cl

### Alice a Wonderland NEIPA

Schweiz, Allschwil, Kitchen Brew

Eine Interpretation eines New England-Style IPA (NEIPA) mit einer leichten Zitrusnote. Fruchtig, spritzig und frisch.

9.-

**Passt wunderbar zum Club Sandwich.**



Klima  
à la  
carte!

# SAISONAL

**Der Sommer naht, und das in jedem Bissen: leicht geblämmter, cremiger Büffelmozzarella und aromatische Farmer-Tomaten verleihen dem Gericht eine besondere Frische und Leichtigkeit. Im Rahmen von «Klima à la carte» haben wir die Gerichte ganz bewusst mit regionalen Zutaten kreiert. En Guete!**

### Hausgebackene Tomaten-Focaccia mit Rucolapesto

Fleur de Sel, Rosmarin, Basilikum, Pistazie

6.50

### Saisonale Tagessuppe

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

11.50

### Geflämmter Büffelmozzarella mit Farmer-Tomaten

Rucola, Pinienkerne, Kräuteröl, Aschesalz  
als Hauptspeise

16.50

32.50

### Indische Thali-Platte

Dal, Aloo Palak, Paneer\*, planted. Tikka Masala, Duftreis, Naan\*, Ingwer-Raita, Chili Chutney

32.50

### Club Sandwich

planted. Crispy Burger, Cole Slaw, vegan Egg Salad, Mehrkorn-Urdinkel Brot, Züri Fries

32.50

### Vanille-Crème mit frischen Beeren

Blätterteig, Himbeer-Litschi-Glace, Erdbeer-Coulis

14.50

### Saisonales 3-Gang-Menü

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.-

# 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

5.90

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

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

# PASTA & GEMÜSE

<b>Gnocchi mit Safran-Velouté</b> 	33.-
Babyspinat, getrocknete Tomate, sautierte Pilzmischung, Erbsen, Mandeln*	
<b>Strozzapreti mit Hiltl Pesto</b> 	29.-
Frischpasta*, wilder Broccoli, Pistazien	
<b>Strozzapreti mit Hiltl Bolognese</b> 	29.-
Frischpasta*, wilder Broccoli, Pistazien*	
<b>Rösti mit Gemüse</b> 	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

<b>Heisse / Kalte Schoggi</b> hausgemachte Schoggisauce ➤	6.80
<b>Kurkuma Latte</b> Zimt, Vanille, ungesüsst	
<b>Indischer Chai</b> Chaisirup, Garam Masala	
<b>Masala Chai</b> Gewürztee im Beutel, ungesüsst	
<b>Rooibos Chai</b> 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

<b>Grappa di Brunello</b>	12.-
Italien, Toskana, Principe Aldobrandini	
<b>Kirsch</b>	8.50
Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai	
<b>Gravensteiner</b>	8.50
Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai	
<b>Limoncello</b>	8.-
Italien, Neapel, Villa Massa	
<b>Wermut rot</b>	8.-
Schweiz, Winterthur, Jsotta	
<b>Single Malt Whisky</b>	19.-
Schottland, Highlands, Oban 14 years	
<b>Cognac</b>	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](https://climate-id.com/WV7N39)

