

# 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.

Wir wünschen «en Guete»!

## **Gemeinsam für die Zukunft**

Tief verankert in unserem Leitbild ist die Verantwortung gegenüber Mensch, Tier & Natur – 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 enge Zusammenarbeit mit ClimatePartner ermöglicht es uns, dass wir uns systematisch weiter verbessern - CO<sub>2</sub>-Fussabdruck berechnen und diesen sinnvoll und konstant reduzieren. Bis 2025 streben wir eine Reduktion unserer CO<sub>2</sub>-Emissionen von 15% an!

Möchtest du mehr erfahren?



# GETRÄNKE

## Ma'the bio

Schweiz, Zürich, Flocka Soda  
Erfrischendes, sprudelndes, säuerliches & leicht süsses Getränk.

## Bier

### Alice a Wonderland NEIPA

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

**Passt wunderbar zur Paella mit mediterranem Grillgemüse.**

## Wein

### Touraine AC

Sauvignon Blanc | Frankreich, Touraine, Domaine Michaud  
Zart, aromatisch, frische Säure, sehr fruchtig, trocken.

**Passt wunderbar zur Za'atar Aubergine mit Feta-Crème.**



33cl

6.-

33cl

9.-

10cl

9.-

75cl

59.-

## Gentleman's Deal nur Abends

ab 2 Personen  
Crispy Mushroom Wings zum Teilen und Geniessen  
Hiltl Burger, Cordon Bleu oder Clubsandwich mit Fries  
Hot Brownie mit Vanilleglace  
Getränke à discrétion: Hiltl Bier, Softdrinks & Züriwasser  
Serviert in 3 Gängen, unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

69.- pro Person

# SAISONAL



**Ein mediterranes Geschmackserlebnis: Za'atar Aubergine auf zarter Feta-Crème, begleitet von einem frischen Kräuterbouquet und aromatischem Kräuteröl, das die feinen Nuancen hervorhebt, während geröstete Pinienkerne für den perfekten Crunch sorgen – ein Genuss für die Sinne!**

### Pitabrot mit Labneh und Dörrfeigen

Joghurt, Portweinsirup, Gartenkräuter

7.-

### Saisonale Tagessuppe

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

12.-

### Za'atar Aubergine mit Feta-Crème

Kräuterbouquet, Kräuteröl, geröstete Pinienkerne

16.-

### Paella mit mediterranem Grillgemüse

Carnaroli-Reis, Pimiento de Padrón, Safran

32.-

### Indische Thali-Platte

Dal, Aloo, Paneer\*, Auberginen-Curry, Duftreis, Naan\*, Ingwer-Raita

34.-

### Tiramisù-Crème mit marinierten Blaubeeren

Blaubeer-Mandel-Sorbet, Blaubeerkompott, Haselnuss-Crumble

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

19.-

24.-

### 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  7.-  
Soja-Joghurt, Koriander, Olivenöl

UrDinkel-Brot mit Rüeblifrischkäse  7.-  
schwarzer Pfeffer, Dill, Zitrone


# VORSPEISEN & SALATE




Gemischter Salat  12.-  
saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Kresse, Kerne

Crispy Mushroom Wings  17.-  
Peking Style Sauce\*, Peperoncini, Schnittlauch, Limette, gerösteter Sesam\*

Hiltl Tatar  20.-  
Bio-Ei\*, Pickles, Toastbrot\*, Butter\* oder Margarine

Hiltl Apéroplatte  20.-  
planted. Satay-Spiess, Hiltl Tatar, Hummus, Korean Style Cauliflower, Aioli, Oliven, Pickles, Brotauswahl  
ab 2 Personen erhältlich

Caesar Salad  19.- / 29.-  
Eisbergsalat, Bio-Ei\*, Hartkäse\*, planted., Croûtons\*

Korean Style Cauliflower  17.- / 31.-  
gebackener Blumenkohl, Pickles, Koriander, koreanische BBQ-Sauce, Limette  
als Hauptspeise mit Sticky Rice

Som Tam unser regionaler Thai Salat  19.- / 29.-  
planted. Satay-Spiess, Kohlrabi, grüne Bohnen, Limette, Koriander

Crispy Tofu Salad  19.- / 29.-  
saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

# 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.-

Kinderschale Preis pro Kind (unter 10 Jahre) 10.-

Zmorge à discrétion 43.-

am Samstag bis 11.30 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)

# TAVOLATA

ab 2 Personen

Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zum Teilen und Geniessen.  
Serviert in drei Gängen, unser Serviceteam gibt gerne Auskunft.

69.– pro Person

## KLASSIKER



<b>Rösti mit Gemüse</b> 	27.–
saisonales Gemüse, Café de Paris 	
mit Spiegelei 	+2.–
mit Bergkäse  oder veganer Alternative	+3.–
<b>Hiltl Tatar</b>       	33.–
Bio-Ei *, Pickles, Toastbrot *, Butter* oder Margarine	
mit Züri oder Sweet Potato Fries	+3.–
<b>Hiltl Cordon Bleu</b>      	37.–
Seitan, Bergkäse*, saisonales Gemüse, Züri oder Sweet Potato Fries	
<b>Züri Geschnetzeltes</b>       	36.–
Champignons, planted., Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
<b>Hiltl Burger</b>    	31.–
Brioche-Bun, Baby-Lattich, Tomate, rote Zwiebel, Burgersauce, Gewürzketchup	
Züri oder Sweet Potato Fries	
<b>Upgrade</b> 	
mit Käse  oder veganer Alternative	+3.–
mit veganem Bacon 	+2.–
mit Spiegelei 	+2.–
mit Truffle Fries     	+5.50
<b>Truffle Fries</b>     	11.–
Züri-Fries, Trüffelsauce, Sommertrüffel, Schnittlauch	
<b>Gnocchi mit Safran-Velouté</b>    	33.–
Babyspinat, getrocknete Tomate, sautierte Pilzmischung, Erbsen, Mandeln*	
<b>Strozzapreti mit Hiltl Pesto oder Hiltl Bolognese</b>        	29.–
Frischpasta*, wilder Broccoli, Pistazien*	
<b>Chili sin Carne</b>    	33.–
Nuss-Crème fraîche*, Tomate, Koriander, Basmatireis	

# 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\*

## Green Thai Curry

33.-

Aubergine, grüne Bohnen, planted., Kokosmilch, Limette, Koriander  
Basmatireis

## Red Thai Curry

33.-

Bambussprossen, Austernpilze, Aubergine, Limette, Kokosmilch  
Basmatireis



# NOCH NICHT SATT?

Bei vielen Hauptspeisen ist auf Wunsch ein kostenloses Supplément erhältlich.  
Unser Serviceteam hilft gerne weiter.

# DESSERT AUS UNSERER KONDITOREI



<b>Tagespâtisserie</b>	11.-
täglich frisch aus unserer Konditorei	
<b>Tiramisu</b>	11.-
Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto	
<b>Saisonaler Cheesecake</b>	11.-
Frischkäse, Zitrone, Vanille	
<b>Crèmeschnitte</b>	11.-
Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille	
<b>Hot Brownie mit Vanille-Glace</b>	14.-
Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème	
<b>Schoggi-Mousse</b>	13.-
Grand Cru Schokolade 70 %, Bio-Ei, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème	
<b>Panna Cotta</b>	12.-
Vanille, Kokos, Himbeer-Coulis	
<b>Churro mit Vanille-Parfait und Dulce de Leche</b>	15.-
Vanille-Espuma, Zimt-Zucker, Zitrone	

## GLACE

<b>Vegan</b>	5.-
Mango-Limette*/Himbeer-Litschi*/Vanille	pro Kugel
* ohne Kristallzucker	
<b>Klassisch</b>	5.-
Vanille   / Vanille-Cookie      / Kaffee      / Schoggi-Brownie	pro Kugel
Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème	+1.50
warme Confiseur-Schokoladensauce	+2.50
<b>Affogato al Caffè</b>	9.-
Vanilleglace*, doppelter Espresso, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème	
<b>Coupe Dänemark</b>	11.-
Vanilleglace*, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème	












## 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

## Saft

Saisonal ☺

Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone

Rüebli-Ingwer

Rüebli

Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

Orange

Ingwer Shot 4 cl

Ananas, Zitrone, Apfel

Mango-Lassi 🥥

Bio-Joghurtmilch, Garam Masala

25 cl

50 cl

8.-

15.-

5.-

8.-



## Limo

Saisonal ☺

Ingwer-Zitrone

Passionsfrucht-Pfirsich

Ginger-Shot

6.-

9.-

## Eistee

Saisonal ☺

Classic

Ceylon, Früchtetee, Zitrone

Dragon

Oolong, Grapefruit, Holunderblüte

Kräuter ungesüsst

Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze

6.-

9.-



# WASSER & SOFTDRINKS

## Offen

Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure

Schweizer Bio-Apfelschorle

Gurke-Ingwer-Wasser

25 cl

2.50

6.-

50 cl

9.-

7.-

à discretion

4.- pro Person

## 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

Weihenstephan Weissbier, 50 cl

Corona mit Limette, 35.5 cl



9.50

8.50

## Glutenfrei

Brewdog Vagabond

33 cl

8.-

## Alkoholfrei

Hiltl alkoholfrei Schützengarten

Indian Pale Ale Schützengarten

7.-

7.-

## Offen

Hiltl Lager naturrüb Schützengarten

Panaché mit Hiltl Lager naturrüb

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

30 cl

7.-

7.-

7.50

50 cl

9.-

9.-

9.50

# KAFFEE HEISS ODER AUF EIS



Kaffee	5.20
Espresso	5.20
Espresso Macchiato	5.40
Doppelter Espresso	6.20
Corretto Grappa	8.-
Flat White	6.80
Milchkaffee	6.20
Cappuccino	6.40
Latte Macchiato	6.80
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>Matcha Latte</b> 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 oder Milch	

# 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>Ramazotti</b>	8.-
Italien, Mailand	
<b>Single Malt Whisky</b>	19.-
Schottland, Highlands, Oban 14 years	
<b>Cognac</b>	22.-
Frankreich, Hennessy VS	