

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 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.

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 - CO₂-Fussabdruck berechnen und diesen sinnvoll und konstant reduzieren. Bis 2025 streben wir eine Reduktion unserer CO₂-Emissionen von 15% an!

Möchtest du mehr erfahren?





SAISONAL

Lass dich von der saftigen, pflanzlichen Variante unseres Burgers begeistern. Mit perfekter Textur und intensiven Aromen – der planted.steak Burger ist 100 % pflanzlich und 100 % Genuss. Der ideale Start in deinen Veganuary!

UrDinkel-Brot mit Röstzwiebelschmalz	Maldon Sea Salt, Schnittlauch	7.-
Saisonale Tagessuppe	Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft	12.-
Randen-Carpaccio	Meerrettichcrème, geröstete Birnenspalten, Baumnuss	16.-
planted.steak Burger	planted.steak, Brioche-Bun, Trüffelcrème, karamellierte Zwiebel Züri oder Sweet Potato Fries	36.-
Kartoffelknödel mit Pilzfüllung	Federkohl, Umami-Brühe, Trüffelcrème, Knusperbrösel	34.-
Karamellcrème mit Birne	Birnenkompott, Birnensorbet, Schoggi-Crunch	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.-
---	--	--------------

Wein alkoholfrei	Riesling Berlin, Deutschland, Kolonne Null	10cl 75cl 7.- 45.-
-------------------------	--	-----------------------

Der alkoholfreie Kolonne Null Riesling überzeugt mit frischen Fruchtaromen, lebendiger Säure und Mineralität und bietet hochwertigen Genuss ohne Alkohol. Passt ausgezeichnet zum Randen-Carpaccio.

SHARING IS CARING

Hiltl Apéro-Platte

ab 2 Personen

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

20.– pro Person

Warmes Naan mit Gurken-Ingwer-Raita

Soja-Joghurt, Koriander, Olivenöl

7.–

UrDinkel-Brot mit Rüeblifrischkäse

schwarzer Pfeffer, Dill, Zitrone

7.–

Indische Thali-Platte

ab 2 Personen

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

34.– pro Person

Saisonale 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



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)

VORSPEISEN & SALATE



Gemischter Salat

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Kresse, Kerne

12.-

Crispy Mushroom Wings

Peking Style Sauce*, Peperoncini, Schnittlauch, Limette, gerösteter Sesam*

17.-

Hiltl Tatar

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

20.-

Korean Style Cauliflower

gebackener Blumenkohl, Pickles, Koriander, koreanische BBQ-Sauce, Limette
als Hauptspeise mit Sticky Rice

17.- / 31.-

Som Tam unser regionaler Thai-Salat

planted. Satay-Spiess, Kohlrabi, grüne Bohnen, Limette, Koriander

19.- / 29.-

Crispy Tofu Salad

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

19.- / 29.-

INDISCH & ASIATISCH

Riz Colonial

süsse Curry- oder scharfe Madrassauce*, Pilze*, Cashews*, Früchte, Basmatireis
Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

32.-

Banane Madras

Madrassauce, Mango, Cashews*, Papadam, Basmatireis
Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

32.-

Palak Paneer

Indischer Frischkäse, Spinat, Dattel-Chutney, Basmatireis, Naan*

32.-

Green Thai Curry

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

33.-

Red Thai Curry

Bambussprossen, Austernpilze, Aubergine, Limette, Kokosmilch
Basmatireis

33.-

KLASSIKER



Rösti mit Gemüse 	27.-
saisonales Gemüse, Café de Paris 	
mit Spiegelei 	+2.-
mit Bergkäse  oder veganer Alternative	+3.-
Hiltl Tatar       	33.-
Bio-Ei *, Pickles, Toastbrot *, Butter * oder Margarine	
mit Züri oder Sweet Potato Fries	+3.-
Hiltl Cordon Bleu      	34.-
Seitan, Bergkäse *, Züri oder Sweet Potato Fries	
mit saisonalem Gemüse	+5.-
Züri Geschnetzeltes       	36.-
Champignons, planted., Weisswein, Rösti, Schlagrahm * oder vegane Schlagorème *	
Grilliertes planted. Steak   	34.-
Chimichurri, Maldon Sea Salt, Züri oder Sweet Potato Fries	
mit saisonalem Gemüse	+5.-
Hiltl Burger    	31.-
Brioche-Bun, Baby-Lattich, Tomate, rote Zwiebel, Burgersauce, Gewürzketchup	
Züri oder Sweet Potato Fries	
Upgrade 	
mit Käse  oder veganer Alternative	+3.-
mit veganem Bacon 	+2.-
mit Spiegelei 	+2.-
mit Truffle Fries    	+5.50
Truffle Fries    	11.-
Züri-Fries, Trüffelsauce, Trüffel, Schnittlauch	
Gnocchi mit Safran-Velouté    	33.-
Babyspinat, getrocknete Tomate, sautierte Pilzmischung, Erbsen, Mandeln *	
Strozzapreti mit Hiltl Pesto oder Hiltl Bolognese          	29.-
Frischpasta *, wilder Broccoli, Pistazien *	

NOCH NICHT SATT?

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

DESSERT AUS UNSERER KONDITOREI



Tagespâtisserie

täglich frisch aus unserer Konditorei

11.-

Tiramisu

Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto

11.-

Saisonaler Cheesecake

Frischkäse, Zitrone, Vanille

11.-

Crèmeschnitte

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

11.-

Hot Brownie mit Vanille-Glace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

14.-

Schoggi-Mousse

Grand Cru Schokolade 70 %, Bio-Ei, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

13.-

Panna Cotta

Vanille, Kokos, Himbeer-Coulis

12.-

Churro mit Vanille-Parfait und Dulce de Leche

Vanille-Espuma, Zimt-Zucker, Zitrone

15.-

GLACE

Vegan

Mango-Limette* / Himbeer-Litschi* / Vanille 

* 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, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

9.-

Coupe Dänemark

Vanilleglace*, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

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

Herkunft Brot

Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Naan und Pappadam: Indien



HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

Soft

Saisonal ☞

25 cl 50 cl

8.- 15.-

Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone

Rüebli-Ingwer

Rüebli

Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

Orange

Ingwer Shot 4 cl

Ananas, Zitrone, Apfel

5.-

Mango-Lassi 🍹

Bio-Joghurtmilch, Garam Masala

8.- 15.-



Limo

Saisonal ☞

6.- 9.-

Ingwer-Zitrone

Passionsfrucht-Pfirsich

Ginger-Shot

Eistee

Saisonal ☞

6.- 9.-

Classic

Ceylon, Früchtetee, Zitrone

Dragon

Oolong, Grapefruit, Holunderblüte

Kräuter ungesüsst

Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze

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

Ma'the bio, 33cl

33 cl

6.-

6.-

6.-

5.50

9.-

6.-

BIER

Flasche

Weissbier Weihenstephan, 50 cl

Corona mit Limette, 35.5 cl



9.50

8.50

Glutenfrei

Indian Pale Ale Brewdog Vagabond

33 cl

8.-

Alkoholfrei

Hiltl alkoholfrei Schützengarten

Indian Pale Ale Schützengarten

7.-

7.-

Offen

Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten

Panaché mit Hiltl Lager naturtrüb

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

30 cl

50 cl

7.-

9.-

7.-

9.-

7.50

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

Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Confiseur-Schokoladensauce 🐦🐦	6.80
Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst	
Matcha Latte ungesüsst	
Indischer Chai Chai-Sirup, Garam Masala	
Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst	
Rooibos Chai Caramel-Sirup, 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

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	
Ramazzotti	8.-
Italien, Mailand	
Single Malt Whisky	19.-
Schottland, Highlands, Oban 14 years	
Cognac	22.-
Frankreich, Hennessy VS	

WELCOME TO HAUS HITL

Founded in 1898 by Ambrosius Hiltl, Haus Hiltl is the world's oldest vegetarian restaurant according to Guinness World Records and is run today by the family's fourth generation. For over 125 years, 365 days a year, you can indulge in delicacies – not only in our flagship on Sihlstrasse, but also at Hiltl Dachterrasse above PKZ Women on Bahnhofstrasse, at Hiltl Sihlpost located directly at Zurich's main station and during summer at Strandbad Mythenquai and at Seebad Kilchberg.

In the 1950s Margrith Hiltl, the grandmother of Rolf Hiltl, travelled to the World Vegetarian Congress in Delhi as the official delegate of Switzerland. Inspired by the Indian culture, she returned to Switzerland – her luggage full of Indian recipes and spices. To this day, these dishes are an integral part of the Hiltl Buffet as well as the à la carte menu and are very popular among our guests.

hiltl.ch/history

Our dishes are prepared fresh every day in our own kitchen and confectionery with devotion and love for detail. We focus on local and regional produce, fresh, ripe fruits and vegetables.

We wish you «en Guete»!

Together for the future

Responsibility towards people, animals and nature is deeply rooted in our mission statement, and this is how we contribute to a future worth living. As an essential part of our everyday life, we have given thousands of animals a life since 1898.

Our close collaboration with ClimatePartner enables us to continue improving systematically - calculating our carbon footprint and reducing it sensibly and consistently. We are aiming to reduce our CO₂ emissions by 15% by 2025!

Would you like to find out more?



SHARING IS CARING

Hiltl Starters Platter

for 2 persons or more

planted. satay skewer, Hiltl tartare, hummus, korean-style cauliflower, aioli, olives, pickles, choice of bread 20.– per person

Warm Naan & Cucumber-Ginger Raita

soy yoghurt, coriander, olive oil 7.–

Wholemeal Spelt Bread with Carrot Cream Cheese

black pepper, dill, lemon 7.–

Indian Thali Platter

for 2 persons or more

dal, aloo, paneer, eggplant curry, fragrant rice, naan, ginger raita 34.– per person

Seasonal Tavolata

for 2 persons or more

Selection of hot and cold dishes as well as desserts to share..

Served in three courses, please ask our service staff for more information. 69.– per person

HILTL BUFFET

Over 100 homemade dishes from around the world: fresh salads, hot dishes, curries, chutneys and delightful desserts. Help yourself to a starter, main course and dessert.

by weight per 100 g 5.90

all you can eat 63.–

Kids Bowl price per child (under 10 years) 10.–

Breakfast – all you can eat 43.–

on Saturday until 11.30 am (incl. 1 glass of Hiltl Prosecco, 1 hot drink & 1 dl fruit juice)

Brunch – all you can eat 63.–

on Sundays and bank holidays from 10 am until 2.30 pm (incl. 1 glass of Hiltl Prosecco, 2 hot beverages & juices)

STARTERS & SALADS



Mixed Salad

seasonal salad, Hiltl salad dressing, cress, seeds

12.-

Crispy Mushroom Wings

peking-style sauce*, pepperoncini, chive, lime, roasted sesame*

17.-

Hiltl Tartare

organic egg*, pickles, toast*, butter* or margarine

20.-

Korean Style Cauliflower

deep fried cauliflower, pickles, coriander, korean BBQ sauce, lime as a main course with sticky rice

17.- / 31.-

Som Tam our locally sourced thai salad

planted. satay skewer, kohlrabi, green beans, lime, coriander

19.- / 29.-

Crispy Tofu Salad

seasonal salad, Hiltl salad dressing, mango-apple chutney

19.- / 29.-

INDIAN & ASIAN

Riz Colonial

sweet curry or spicy madras sauce*, mushroom*, cashews*, fruit, basmati rice, whipped cream* or vegan whipped cream*

32.-

Banana Madras

madras sauce, mango, cashews*, papadum, basmati rice, whipped cream* or vegan whipped cream*

32.-

Palak Paneer

indian soft cheese, spinach, date chutney, basmati rice, naan*

32.-

Green Thai Curry

eggplant, green bean, planted., coconut milk, lime, coriander basmati rice

33.-

Red Thai Curry

bamboo sprout, oyster mushroom, eggplant, lime, coconut milk basmati rice

33.-

CLASSICS



Rösti with Vegetables 	27.-
vegetables of the day, Café de Paris 	
organic fried egg 	+2.-
mountain cheese  or vegan alternative	+3.-
Hiltl Tartare       	33.-
organic egg*, pickles, toast*, butter* or margarine	
Züri or sweet potato fries	+3.-
Hiltl Cordon Bleu      	34.-
seitan, mountain cheese*, Züri or sweet potato fries	
with vegetables of the day	+5.-
Züri Geschnetzeltes       	36.-
button mushroom, planted., white wine, rösti, whipped cream* or vegan whipped cream*	
Grilled planted.steak    	34.-
chimichurri, Maldon Sea Salt, Züri or sweet potato fries	
with vegetables of the day	+5.-
Hiltl Burger    	31.-
brioche bun, baby lettuce, tomato, red onion*, burger sauce, spiced ketchup	
Züri or sweet potato fries	
Upgrade 	
cheese  or vegan alternative	+3.-
vegan bacon 	+2.-
organic fried egg 	+2.-
with truffle fries    	+5.50
Truffle Fries    	11.-
Züri fries, truffle sauce, truffle, chive	
Gnocchi with Saffron Velouté    	33.-
baby spinach, dried tomato, sautéed mushroom, pea, almonds*	
Strozzapreti with Hiltl Pesto or Hiltl Bolognese        	29.-
fresh pasta*, bimi broccoli, pistacchios*	

STILL HUNGRY?

A free supplement is available upon request for many main courses.
Our service staff will be happy to help.

DESSERT FROM OUR IN-HOUSE PASTRY SHOP



Pastry of the day ☺	11.-
freshly prepared every day in our in-house pastry shop	
Tiramisu 🍷🍴🌿🥛	11.-
biscuit, organic egg, mascarpone, amaretto	
Seasonal Cheesecake ☺🍴🥛	11.-
cream cheese, lemon, vanilla	
Mille-Feuilles with Custard Cream 🌿*🌿🥛*	11.-
a classic since 1960, puff pastry, vanilla	
Hot Brownie with Vanilla Ice Cream 🌿*🍷*🌿*🥛*🍴🌿	14.-
chocolate sauce, walnuts, whipped cream* or vegan whipped cream*	
Chocolate Mousse 🌿*🍷🥛*🌿	13.-
dark chocolate 70%, chocolate sauce, organic egg, whipped cream* or vegan whipped cream*	
Panna Cotta 🌿	12.-
vanilla, coconut, raspberry coulis	
Churro with Vanilla Parfait and Dulce de Leche 🌿🍴🥛	15.-
vanilla-espuma, cinnamon-sugar, lemon	

GLACE

Vegan 🌿	5.-
mango lime / raspberry lychee / vanilla 🍴	
	per scoop
Classic	5.-
vanilla 🍴🥛 / vanilla cookie 🍴🌿🍴🌿 / coffee 🍴🍷🌿 / chocolate brownie 🍴🌿🍴🌿	
whipped cream 🍴 or vegan whipped cream 🌿	
hot chocolate sauce 🌿🌿	
	+1.50
	+2.50
Affogato al Caffè 🌿*🍷🥛	9.-
vanilla ice cream*, double espresso	
Coupe Denmark 🌿*🍷🥛*🌿	11.-
vanilla ice cream*, chocolate sauce, whipped cream* or vegan whipped cream*	

HITL DESSERT BUFFET

Help yourself to a wide range of mousses, crumbles, cakes, fresh fruits and much more from the Hiltl Buffet.

by weight – per 100 g 5.90

INGREDIENT DECLARATION

All our dishes are declared with the following allergens. Despite conscientious food separation and careful preparation, our dishes may contain traces of other allergens. We are happy to advise guests with allergies or intolerances individually.

 = alcohol	 = mustard	 = slightly spicy
 = celery	 = nut	 = spicy
 = egg ingredients	 = onion	* = available without
 = garlic	 = peanut	 = vegan available
 = gluten	 = sesame	 = vegan
 = lupin	 = soybean	 = protein
 = milk ingredients	 = sulfite	 = information provided by waiter

Origin of Bread

Breads and Fine Baked Goods: Switzerland

Naan and Papadum: India



HOMEMADE DRINKS

SQUEEZED AND MIXED FRESHLY EVERY DAY

Juice

Seasonal ☐

25 cl 50 cl

8.- 15.-

Fitness

fennel, apple, lemon

Carrot Ginger

Carrot

Tutti Frutti

pear, banana, apple, kiwi, orange

Orange

Ginger Shot 4 cl

pineapple, lemon, apple

5.-

Mango-Lassi 🥛

organic yoghurt milk, mango, garam masala

8.-

15.-



Lemonade

Seasonal ☐

6.-

9.-

Ginger Lemon

Passionfruit Peach

Ginger-Shot

Ice Tea

6.-

9.-

Seasonal ☐

Classic

ceylon, fruit tea, lemon

Dragon

oolong, grapefruit, elderflower

Herbal unsweetened

alpine herbs, lemon balm, peppermint

WATER & SOFTDRINKS

On tap

Züri Water still or sparkling

Swiss Apple Spritzer

Cucumber Ginger Water

25 cl

2.50

6.-

50 cl

9.-

7.-

à discretion

4.- per person

Bottle

Coca-Cola original, zero

Rivella red, blue

Elmer Citro

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

Kombucha Elderflower-Mint Swiss Kombucha Company

Ma'the bio, 33cl

33 cl

6.-

6.-

6.-

5.50

9.-

6.-

BEER

Bottle

Wheat Beer Weihenstephan, 50 cl

Corona with lime 35.5 cl



9.50

8.50

Gluten Free

Indian Pale Ale Brewdog Vagabond

33 cl

8.-

Non-Alcoholic

Hiltl non-alcoholic Schützengarten

Indian Pale Ale Schützengarten

7.-

7.-

From the barrel

Hiltl Lager unfiltered Schützengarten

Panaché with Hiltl Lager unfiltered

Ginger-Panaché with Hiltl Lager unfiltered and fresh ginger lemon syrup

30 cl

7.-

7.-

7.50

50 cl

9.-

9.-

9.50



COFFEE HOT OR ICED



Coffee	5.20
Espresso	5.20
Espresso Macchiato	5.40
Double Espresso	6.20
Corretto Grappa	8.-
Flat White	6.80
Milk Coffee	6.20
Cappuccino	6.40
Latte Macchiato	6.80
with caramel syrup	+0.50

Available with oat drink , pea drink, cream , milk , or decaffeinated

LATTE & CHAI

Hot / Cold Chocolate	homemade chocolate sauce  	6.80
Curcuma Latte	cinnamon, vanilla, unsweetened	
Matcha Latte	unsweetened	
Indian Chai	chai syrup, garam masala	
Masala Chai	spiced tea, unsweetened	
Rooibos Chai	caramel syrup, decaffeinated	

Available with oat drink , pea drink or milk 

TEA

Herbal Tea	5.20
Fruit Tea	
Rooibos	
Verbena	
Camomile	
Black Tea	
Green Tea	
Jasmin	

Available with oat drink 🌾, pea drink, cream 🥛, milk 🥛 or lemon

Fresh

Lemon Thyme Lemongrass	6.20
Peppermint	
Ginger	

Punch

Seasonal ☺	6.-
Ginger Lemon	
Passionfruit Peach	

DIGESTIF

Grappa di Brunello	12.-
Italy, Toscana, Principe Aldobrandini	
Kirsch	8.50
Switzerland, Meilen, Kunz-Razzai	
Gravensteiner	8.50
Switzerland, Meilen, Kunz-Razzai	
Limoncello	8.-
Italy, Naples, Villa Massa	
Red Vermouth	8.-
Switzerland, Winterthur, Jsotta	
Ramazzotti	8.-
Italy, Milano	
Single Malt Whisky	19.-
Scotland, Highlands, Oban 14 years	
Cognac	22.-
France, Hennessy VS	

Swiss youth protection legislation prohibits the sale and passing on of alcopops, spirits and aperitifs to persons under eighteen and of wine, beer and cider to persons under sixteen. All prices include VAT.