

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



Der unverkennbare Geschmack und Geruch von Bärlauch: Einmal mehr hat unser Rezeptentwicklungs-Team ein wunderbar frühlingshaftes Pasta-Gericht kreiert - würzig, frisch, knackig & cremig.

Hiltl Brot mit Rüeblifrischkäse

Sonnenblumenkerne, Dill, Meersalz

7.-

Saisonale Tagessuppe

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

12.-

Bunter Salat vom Feld mit Orangen-Joghurtdressing und Raps-Crunch

Radiesli, Gartenkräuter, Dill, Peterli, Cicorino Tardivo

14.-

Tagliatelle mit Bärlauch-Velouté

Rucola, Pistazie, Babyspinat, Bärlauch-Basilikum Pesto

29.-

Knusperli & Fries

Zucchetti, Tartarsauce, Zitrone, Nori-Salz

32.-

mit saisonalem Gemüse oder Salat

+5.-

Pavlova mit lauwarmem Beerenkompott und Vanille-Glace

Waldbeeren, Himbeeren-Coulis, Pistazien

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

19.-

mit Salat oder Suppe

24.-

Wein alkoholfrei

10cl

75cl

Riesling

7.-

45.-

Riesling | Berlin, Deutschland, Kolonne Null

Der alkoholfreie Kolonne Null Riesling überzeugt mit frischen Fruchtaromen, lebendiger Säure und Mineralität und bietet hochwertigen Genuss ohne Alkohol.

Passt ausgezeichnet zu den Tagliatelle mit Bärlauch-Velouté.

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

7.–

Soja-Joghurt, Koriander, Olivenöl

UrDinkel-Brot mit Rüeblifrischkäse

7.–

schwarzer Pfeffer, Dill, Zitrone

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 Schlagcrème*	
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



Tagespatisserie

täglich frisch aus unserer Konditorei

11.-

Tiramisu

Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto

11.-

Saisonaler Cheesecake

Frischkäse, Zitrone, Vanille

11.-

Cremeschnitte

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

11.-

Hot Brownie mit Vanille-Glace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

14.-

Schoggi-Mousse

Dunkle Schokolade 70%, Confiseur-Schokoladensauce, 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 

5.-
pro Kugel

Klassisch

Vanille   / Vanille-Cookie     / Kaffee    / Schoggi-Brownie    

5.-
pro Kugel

Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème 

+1.50

warme Confiseur-Schokoladensauce  

+2.50

Affogato al Caffe

Vanilleglace*, doppelter Espresso

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

Saft

Saisonal ☺

25 cl

50 cl

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

8.-

15.-

5.-

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

50 cl

à discretion

2.50

4.- pro Person

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

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