

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»!

Hiltl Rewards Bonusprogramm

Jetzt Hiltl App downloaden, entdecken & noch mehr Vorteile sichern:

5% Member-Rabatt - immer, überall und auf alles in unseren Restaurants

20% Students-Rabatt - auf alles, immer und in all unseren Restaurants (mit Legi-Ausweis)

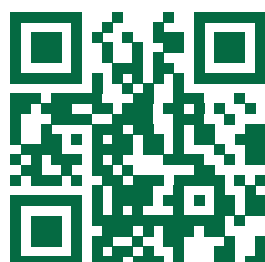
Rewards Punkte - sammeln und gegen attraktive Prämien einlösen

Exklusive Rabatte - von vielen saisonalen Coupons profitieren

Sammelpässe - Treue zahlt sich aus

Alles mit einem Klick - Tisch reservieren, Kochkurse buchen & Hiltl entdecken

Möchtest du mehr erfahren?





SAISONAL

Endlich wieder Spargelzeit. Ein Hauch von Frühling in jedem Bissen: Spargel-Mascarpone-Risotto an aromatischem Kräuteröl, garniert mit erfrischender Erbsenkresse, würzigem Basilikum und dem unverzichtbaren Quattrocento - frisch, knackig & cremig. En Guete!

Hiltl Oliven-Dörrtomatenbrot mit Rucolapesto 🌿🍷🥖

Pistazie, Basilikum, Zitrone

7.-

Saisonale Tagessuppe 🌿🗨️

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft

12.-

Grillierter grüner Spargel japanische Art 🌿🍷🥖🍷🍷

Teriyaki-Sauce, Panko-Knusper, Gartenkresse

*als Hauptspeise mit Sushi Reis

16.- / 29.-

Spargel-Mascarpone-Risotto 🍷🥖🍷🍷🍷

Pesto, Italienischer Extrahartkäse, Pistazie

30.-

Spargelteller mit Sauce Hollandaise 🍷🍷🍷🍷🍷

Weisser und grüner Spargel, Frühkartoffeln, Petersilie

32.-

Eton Mess mit Erdbeeren 🍷🍷

Vanille-Glace, Schlagrahm, Meringue

14.-

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

19.-

24.-

Wein

10cl 75cl

Chardonnay Caliz DOC 🍷🍷

8.50

56.-

Chardonnay | Italien, Südtirol | Kellerei Kurtatsch

Eleganter Weisswein aus Italien, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Chardonnay-Trauben. Dieser Wein zeichnet sich durch seine harmonische Balance aus Frische, Fruchtigkeit und Komplexität aus. Passt wunderbar zum Spargelteller mit Sauce Hollandaise.

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 ☐

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

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.–

Thai Papaya Salad 🌱🌿🥒🍷

Grüne Papaya, planted. Satay-Spiesse, Erdnüsse, Koriander

19.– / 29.–

Crispy Tofu Salad 🌱🌿🥒🍷🍷🍷

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

19.– / 29.–

Caesar Salad 🌱🍷🍷🍷

Blattsalat, Bio-Ei, Hartkäse, planted. mariniert, Croûtons*

24.–



NOCH NICHT SATT?

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

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)	

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	

GEMÜSE & PASTA

Rösti mit Gemüse 	27.–
saisonales Gemüse, Café de Paris 	
mit Spiegelei 	+2.–
mit Bergkäse  oder veganer Alternative	+3.–
Gnocchi mit Safran-Velouté 	33.–
Babyspinat, getrocknete Tomate, sautierte Pilzmischung, Erbsen, Mandeln*	
Spaghetti mit Hiltl Pesto 	27.–
Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne	
Spaghetti mit Hiltl Bolognese 	27.–
Sojahack, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch	

VEGIMETZG



Hiltl Tatar

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

33.-

+3.-

Hiltl Cordon Bleu

Seitan, Bergkäse *, Züri oder Sweet Potato Fries
mit saisonalem Gemüse

34.-

+5.-

Züri Geschnetzeltes

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

36.-

Grilliertes planted. Steak

Chimichurri, Maldon Sea Salt, Züri oder Sweet Potato Fries
mit saisonalem Gemüse

34.-

+5.-

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 

mit Truffle Fries   

+3.-

+2.-

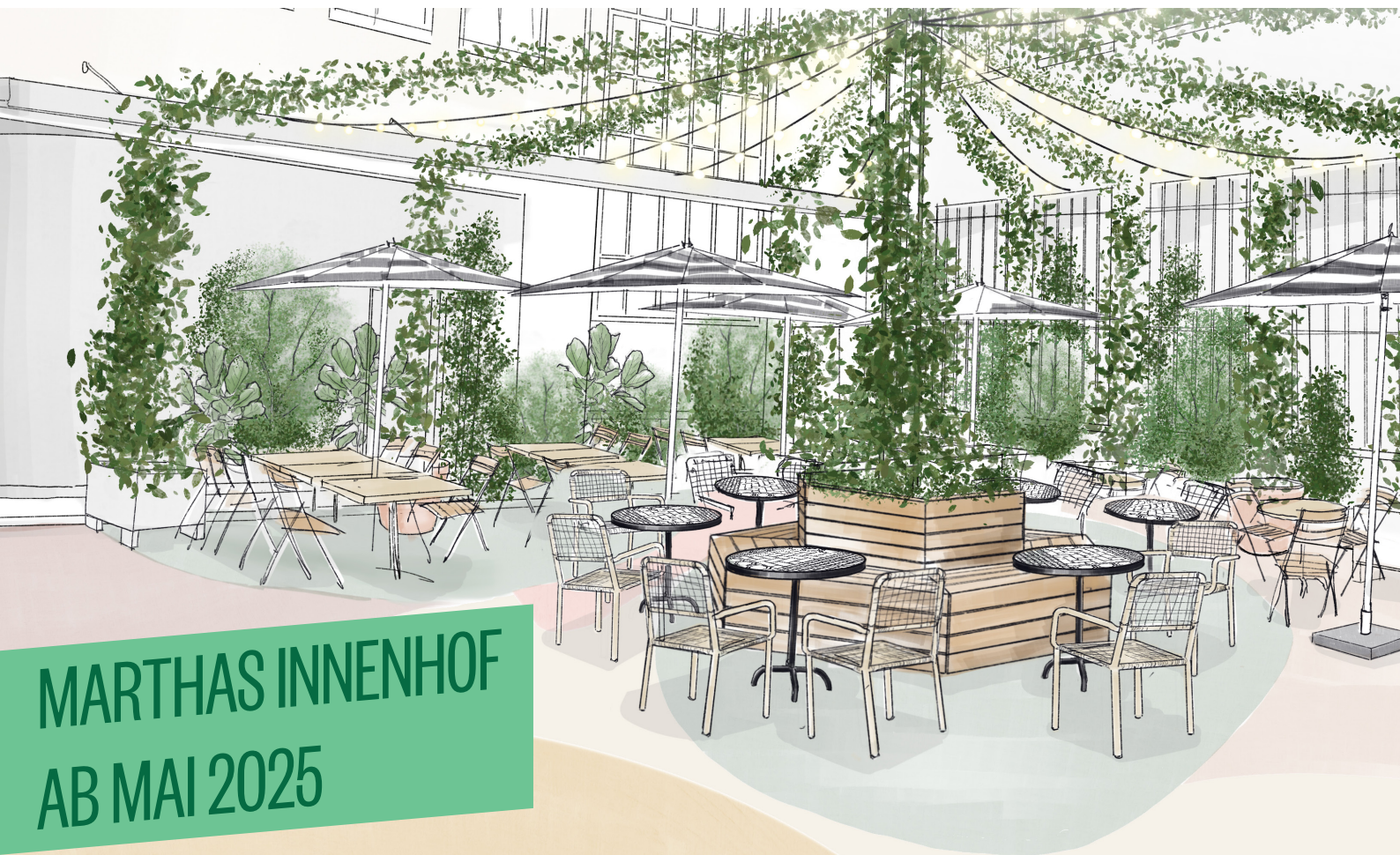
+2.-

+5.50

Truffle Fries

Züri-Fries, Trüffelsauce, Trüffel, Schnittlauch, Haselnüsse*

11.-



MARTHAS INNENHOF
AB MAI 2025

DESSERT AUS UNSERER KONDITOREI



Tagespatisserie

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

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 Caffè

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





















KINDERMENU BIS 12 JAHRE

Kindersalat  	5.-
Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	
Nuggets mit Kindersalat      	9.50
Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	
Spaghetti  	8.50
Tomatensauce  , Basilikumpesto    oder Hiltl Bolognese     	
Züri oder Sweet Potato Fries  	5.-
Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo	
Kinder Dänemark   	6.50
Vanille-Glace, Schoggisauce, Schlagrahm	
Hiltl Sirup 	offeriert
Babyccino  warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver	offeriert



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 ☺

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.-

15.-



Limo

Saisonal ☺

Ingwer-Zitrone

Passionsfrucht-Pfirsich

Ginger-Shot ungesüsst

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

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

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

Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Confiseur-Schokoladensauce ☞☞	6.80
Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst	
Matcha Latte ungesüsst	
Hojicha Chai gerösteter grüner Tee	
Indischer Chai Chai-Sirup, Garam Masala	
Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst	
Rooibos Chai Caramel-Sirup, koffeinfrei	
Dirty Chai Kardamom, Muskat, Espresso	
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

Ingwer-Zitrone	6.-
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	
Martini Rosso	8.-
Italien, Turin	
Ramazotti	8.-
Italien, Mailand	
Single Malt Whisky	19.-
Schottland, Highlands, Oban 14 years	
Cognac	22.-
Frankreich, Hennessy VS	