

# HERZLICH WILLKOMMEN

Gegründet 1898 durch Ambrosius Hiltl, ist das Haus Hiltl gemäss Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird die Hiltl AG in der 4. Generation geführt. Von frühmorgens bis spätabends begeistern wir seit über 125 Jahren mit gesundem Genuss – im Stammhaus an der Sihlstrasse, auf der Dachterrasse über dem PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost direkt beim Hauptbahnhof Zürich, im Sommer im Strandbad Mythenquai oder in der Location deiner Wahl mit dem Hiltl Catering.

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 fester Bestandteil des Hiltl Buffets und À la Carte-Menus.

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. Bei den meisten tierischen Produkten verwenden wir Bio-Qualität.

ENJOY  
GUETE

MEHR GESCHICHTE



# HITL BUFFET

Über 100 hausgemachte Spezialitäten aus aller Welt mit zahlreichen saisonalen Wechseln: frische Salate, heiße Gerichte, Curry Variationen, Chutneys und genussvolle Desserts.

nach Gewicht pro 100 g	5.90
à discrétion	63.–
Zmorge à discrétion am Samstag bis 11:30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)	45.–
Brunch à discrétion an Sonn- und Feiertagen bis 14:30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränke & Fruchtsäfte)	63.–

## ZUM TEILEN

Warmes Naan mit Gurken-Ingwer-Raita  Soja-Joghurt, Koriander, Olivenöl		7.–
Hiltl Apéro-Platte  ab 2 Personen Hiltl Tatar, planted. Satay-Spiess, Hummus, Korean Style Cauliflower, Aioli, Oliven, Pickles, Brotauswahl		20.– pro Person
Saisonale Tavolata  ab 2 Personen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zum Teilen. Serviert in drei Gängen		69.– pro Person

## VORSPEISEN & SALATE

Tagessuppe 	12.–
Gemischter Salat  saisonale Salate, Hiltl Salatsauce	12.–
Crispy Mushroom Wings  Peking Style Sauce*, Peperoncini, Schnittlauch, Limette, gerösteter Sesam*	17.–
Hiltl Tatar  Bio-Ei*, eingelegte Zwiebel, Toastbrot*, Bio-Butter* oder Margarine*	18.–
Korean Style Cauliflower  Pickles, Koriander, koreanische BBQ-Sauce, Limette, gerösteter Sesam*	17.–
Caesar Salat  Blattsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Croûtons*	16.– / 27.–
Thai Papaya Salat  Grüne Papaya, planted. Satay-Spiess, Erdnussauce, Limette, Koriander	18.– / 29.–
Crispy Tofu Salat  saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	17.– / 28.–

# KLASSIKER

- Hiltl Tatar**  33.-  
Bio-Ei\*, eingelegte Zwiebel, Toastbrot\*, Bio-Butter\* oder Margarine\*  
mit Züri oder Süsskartoffel Fries +3.-
- Züri Geschnetzelt**  36.-  
Champignons, planted., Weisswein, Rösti, Bio-Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème
- Rösti mit Gemüse**  27.-  
Tagesgemüse, Café de Paris  
mit Bio-Spiegelei  +2.-  
mit Kaltbach Käse extra würzig  oder veganer Alternative +3.-
- Hiltl Cordon Bleu**  34.-  
Kaltbach Käse extra würzig\* oder vegane Alternative, Bio-Seitan, Züri oder Süsskartoffel Fries  
mit Tagesgemüse +5.-
- Hiltl Burger**  31.-  
Hiltl Burger Patty, Brioche Bun, Lattich, Tomate, rote Zwiebel, Burgersauce, Gewürzketchup,  
Züri oder Süsskartoffel Fries  
mit Bio-Spiegelei  +2.-
- Hiltl Cheeseburger**  32.-  
Hiltl Burger Patty, Brioche Bun, Lattich, Tomate, rote Zwiebel, Burgersauce, Gewürzketchup,  
Kaltbach Käse extra würzig\* oder vegane Alternative, Züri oder Süsskartoffel Fries  
mit Bio-Spiegelei  +2.-
- planted. Steak**  34.-  
Chimichurri, Meersalz, Züri oder Süsskartoffel Fries  
mit Tagesgemüse +5.-
- Trüffel Fries**  11.-  
Trüffelmayo, Trüffelöl  
als Upgrade der Züri oder Süsskartoffel Fries +5.50



GESUNDER GENUSS,  
WO DU IHN WILLST





[hiltl.ch/catering](http://hiltl.ch/catering)



# INDISCH & ASIATISCH

<b>Indische Thali-Platte</b> 	36.– pro Person
ab 2 Personen Dal, Aloo, Paneer, Auberginen-Curry, Basmatireis, Naan, Gurken-Ingwer-Raita	
<b>Riz Colonial</b> 	32.–
süsse Curry- oder scharfe Madrassauce*, Mango, Pilze, Cashew*, Früchte, Basmatireis Bio-Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème	
<b>Banane Madras</b> 	32.–
Madrassauce, Mango, Cashew*, Pappadam, Basmatireis, Bio-Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème	
<b>Früchte Casimir</b> 	33.–
fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney*, Basmatireis, Bio-Schlagrahm	
<b>Palak Paneer</b> 	32.–
Indischer Frischkäse, Spinat, Dattel-Chutney, Basmatireis, Naan*	
<b>Grünes Thai Curry</b> 	33.–
Aubergine, Schlangenbohnen, planted., Kokosmilch, Limette, Koriander, Basmatireis	
<b>Rotes Thai Curry</b> 	33.–
Bambussprossen, Schlangenbohnen, Austernpilze, Kartoffeln, Limette, Kokosmilch, Basmatireis	
<b>Korean Style Cauliflower</b> 	31.–
Sticky Rice, Pickles, Koriander, koreanische BBQ-Sauce, Limette, gerösteter Sesam*	

# PASTA

<b>Safran Gnocchi</b> 	33.–
Cherrytomate, Blattspinat	
<b>Spaghetti Bolognese</b> 	27.–
Sojahack, Sellerie, Karotte	
<b>Spaghetti Pesto</b> 	27.–
Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne	
<b>Spaghetti Carbonara</b> 	29.–
Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei	



## Noch nicht satt?

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

# KINDERMENU



<b>Kindersalat</b>	5.-
Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	
<b>Nuggets mit Kindersalat</b>	9.50
Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	
<b>Nuggets mit Züri oder Süsskartoffel Fries</b>	9.50
Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo	
<b>Spaghetti</b>	9.50
Tomatensauce , Pesto , Hiltl Bolognese  oder Carbonara	
<b>Züri oder Süsskartoffel Fries</b>	5.-
Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo	
<b>Kinder Coupe Dänemark</b>	6.50
Vanille-Glace*, heisse Schoggisauce, Bio-Schlagrahm* oder vegane Vanille Schlagcrème	
<b>Hiltl Sirup</b>	offeriert
<b>Babyccino</b>	offeriert
warme Bio-Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver	

# DESSERT AUS UNSERER KONDITOREI

<b>Crèmeschnitte</b>	11.-
Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille	
<b>Tiramisu</b>	11.-
Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto	
<b>Quarkkuchen</b>	11.-
Klassiker seit 1950, Bio-Ei, Frischkäse, Zitrone	
<b>Hot Brownie mit Vanille-Glace</b>	14.-
heisse Schoggisauce, Baumnüsse, Bio-Schlagrahm	
<b>Schoggi Mousse</b>	13.-
Grand Cru Schokolade 70 %, Bio-Ei, heisse Schoggisauce, Bio-Schlagrahm	
<b>Stracciatella Mousse</b>	13.-
Grand Cru Schokolade 70 %, heisse Schoggisauce, vegane Vanille Schlagcrème	
<b>Mango Mousse</b>	13.-
Limette, saisonale Frucht	
<b>Panna Cotta</b>	12.-
Vanille, Kokos, saisonaler Fruchtkompott	
<b>Caramelhöpfli</b>	12.-
Bio-Ei, Bio-Schlagrahm	



# GLACE

## Sorbet

Mango-Limette / Himbeer-Litschi

pro Kugel

5.-

## Klassisch

Vanille /Vanille /Vanille-Cookie     /Kaffee    /Schoggi-Brownie    

pro Kugel

5.-

Bio-Schlagrahm  oder vegane Vanille Schlagcrème +1.50

heisse Schoggisauce   +2.50

## Affogato al Caffè

9.-

Vanille-Glace\*, doppelter Espresso

## Coupe Dänemark

11.-

Vanille-Glace\*, heisse Schoggisauce, Bio-Schlagrahm\* oder vegane Vanille Schlagcrème

# 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

 = Eibestandteil

 = Erdnuss

 = Gluten

 = Knoblauch

 = Lupine

 = Milchbestandteil

 = Nuss

 = Sellerie

 = Senf

 = Sesam

 = Soja

 = Sulfite

 = Zwiebel

 = leicht scharf

 = scharf

\* = auf Wunsch auch ohne

 = auf Wunsch auch vegan

 = vegan

 = reich an Protein

 = Auskunft durch Serviceteam

SELBER DEN  
KOCHLÖFFEL  
SCHWINGEN?

[hiltl.ch/akademie](https://hiltl.ch/akademie)



# HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

## Saft

Saisonal ☐

25 cl 50 cl

8.- 15.-

Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone

Rüebli-Ingwer

Rüebli

Kokos-Ananas

Apfel, Orange, Zitrone

Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

Orange

Mango Lassi 🥛

Bio-Joghurtmilch, Garam Masala

Ingwer Shot

Ananas, Zitrone, Apfel, 4 cl

5.-

## Limo

Saisonal ☐

6.- 9.-

Ingwer-Zitrone

Passionsfrucht-Pfirsich

Yuzu-Holunderblüte

Ingwer Shot

Ananas, Zitrone, Apfel

## Eistee

Saisonal ☐

6.- 9.-

Classic

Ceylon, Früchtetee, Zitrone

Dragon

Oolong, Grapefruit, Holunderblüte

Kräuter ungesüsst

Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze



# WASSER & SOFTDRINKS

<b>Offen</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Zürliwasser mit oder ohne Kohlensäure	2.50	4.-
Schweizer Bio-Apfelschorle	6.-	9.-
Gurken-Ingwer-Wasser		7.-
<b>Flasche</b>	<b>33 cl</b>	<b>47 cl</b>
Allegra ohne Kohlensäure		6.-
Passugger mit Kohlensäure		6.-
Coca-Cola original, zero	6.-	
Rivella rot, blau	6.-	
Elmer Citro	6.-	
Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon 20cl	5.50	

# BIER

<b>Offen</b> 🌿	<b>30 cl</b>	<b>50 cl</b>
Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten	7.-	9.-
Panaché mit Hiltl Lager naturtrüb	7.-	9.-
Ingwer-Panaché mit Hiltl Lager naturtrüb und frischem Ingwer-Zitronen-Sirup	7.50	9.50
<b>Flasche</b> 🌿	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Weissbier Weihenstephan		9.50
India Pale Ale Schützengarten	7.-	
Hiltl alkoholfrei Schützengarten	7.-	



# 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
Dirty Chai Kardamom, Muskat, Espresso	6.90

mit Sirup +0.50

auf Wunsch mit Haferdrink , Erbsendrink , Bio-Milch , laktosefreier Bio-Milch , Crème  oder koffeinfrei

## LATTE & CHAI

Matcha Latte ungesüsst	7.-
Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst	6.80
Indischer Chai Chai-Sirup, Garam Masala	6.80
Roibusch Chai teeinfrei	6.20
Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst	6.80
Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Schoggisauce 	7.-

mit Sirup +0.50

auf Wunsch mit Haferdrink , Erbsendrink , Bio-Milch , laktosefreier Bio-Milch , Crème 

GESUNDER GENUSS FÜR  
ZU HAUSE BESTELLEN

[hiltl.ch/webshop](https://hiltl.ch/webshop)



# TEE

Kräuter		5.20
Verveine		
Kamille		
Schwarz		
Grün		
Roibusch		
Früchte		
Jasmin		



## Frisch

Zitronenthymian-Lemongrass		6.20
Ingwer		
Pfefferminze		

## Punsch

	25 cl	50 cl
Saisonal ☺	6.-	9.-
Ingwer-Zitrone		
Passionsfrucht-Pfirsich		
Yuzu-Holunderblüte		

# DIGESTIF

	4 cl
Grappa di Brunello Italien, Toskana, Principe Aldobrandini	12.-
Limoncello Italien, Neapel, Villa Massa	8.-
Martini Rosso Italien, Turin	8.-
Ramazotti Italien, Mailand	8.-
Single Malt Whisky Schottland, Highlands, Oban 14 years	19.-

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitifs an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.