

DRINKS

Täglich frisch im Haus Hiltl zubereitet.

Smoothie & Saft 25cl 7.-

- Saison-Smoothie
- Saison-Saft
- Tropical *Ananas, Orange, Guave, Passionsfrucht*
- Kokos-Ananas *Apfel, Zitrone, Orange*
- Tutti Frutti *Birne, Apfel, Banane, Kiwi, Orange*
- Fitness *Fenchel, Apfel, Zitrone*
- Roter Fitness *Fenchel, Apfel, Zitrone, Cassis*
- Rüebli-Ingwer *Passionsfrucht, Zitrone*
- Vitamin *Orange, Cassis*
- Orange oder Rüebli pur
- Schweizer Most *Bio-Äpfel, 25cl/50cl*

Limo 25cl/50cl 5.- 6.-

- Saison-Limonade
- Ingwer-Zitronen
- Passionsfrucht

Eistee 25cl/50cl 5.- 6.-

- Saison-Eistee
- Classic
- Dragon
- Rooibush *ungesüsst*
- Kräuter *ungesüsst*

Lassi 25cl 6.-

- Mango Lassi *Joghurtmilch, Garam Masala*

Flavored Water 50cl 5.50

- Saison-Wasser
- Gurken-Ingwer

Wasser & Softdrink 50cl 4.50 6.-

- Still, Laut
- Coca Cola, Rivella

Kinderüberraschung

- Hiltl Sirup
- Babyccino *warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver*

Take Away CHF 1.- günstiger

Kaffee & Schoggi *heiss oder auf Eis*

- Kaffee 4.-
- Espresso 4.-
- Doppelter Espresso 5.-
- Ristretto 3.50
- Schale 5.-
- Cappuccino 5.50
- Red Cappuccino *Rooibush, koffeinfrei* 6.-
- Latte Macchiato 6.-
- Masala Kaffee *Garam Masala, Schokolade* 6.-
- Heisse Schoggi *hausgemachte Couverture* 5.-

- mit Schlagrahm +0.50
- mit Sirup *Caramel, Vanille, Haselnuss* +0.50

mit Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alle bio)

Latte & Chai 6.-

- Matcha Latte
- Kurkuma Latte *Vanille, Zimt*
- Indischer Chai *hausgemachter Chaisirup, Garam Masala*
- Masala Chai *Gewürztee im Beutel, ungesüsst*
- Rooibush Chai *Caramelsirup, koffeinfrei*

Frischer Tee 5.50

- Pfefferminze
- Zitronenthymian-Lemongrass
- Zitronenmelisse
- Ingwer

Pyramidenbeutel 4.50

- Hiltl Kräutertee *Himbeer, Hagebutte, Melisse*
- Schwarztee *Darjeeling*
- Grüntee *Finest Japan Sencha*
- Rooibush-Lemongrass
- Verveine
- Kamille
- Früchtetee *Strawberry Dream*
- Jasmin *Teekugel, handgebunden*

mit Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alle bio), mit Zitrone oder nature

Take Away CHF 1.- günstiger

Bier 33cl 6.- 7.- 6.50 6.-

- Turbinenbräu Goldsprint
- Corona 33.5cl
- Züri Hell 50cl
- Appenzeller Sonnwendig *alkoholfrei*

Prosecco & Champagner 10cl Flasche 8.50 51.- 81.-

- Hiltl Prosecco *Treviso DOC*
- Moët & Chandon *Impérial brut*

Hiltl Weine 7.- 44.- 9.- 58.- 7.- 44.- 7.- 44.- 9.- 58.-

- Weiss *Riesling-Silvaner*
- Gottlieb Welti, Küssnacht, AOC Zürich (CH)*
- Weisse Cuvée *Sauvignon Blanc, Semillon*
- Jean-Claude & Carolyn Martin, Walker Bay (ZA)*
- Rosé *Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah & Rolle*
- Salin-Zuger, Côtes de Provence AC (FR)*
- Rot *Tempranillo*
- Bodegas Lynus, Ribera del Duero DO (ES)*
- Rote Cuvée *bio, Malbec, Cabernet Sauvignon*
- Ojo de Vino S.A., Mendoza (AR)*

Aperitif 14.- 14.- 14.- 8.-

- Saison-Apéro
- Hugo *Holunder, Pfefferminze, Limette, Hiltl Prosecco*
- Aperol Spritz *Soda, Orange, Hiltl Prosecco*
- Gespritzter Weisswein *süss oder sauer*

Hiltl Drinks 15.- 16.- 17.- 15.-

- Bittersweet Celery
- Absolut Vodka (40%), Ingwer, Ananas*
- Cucumber-Basil Smash
- Turicum Gin (41.5%), Basilikum, Gurke*
- Ginger-Lemongrass Mojito
- Havana Rum (37.5%), Pfefferminze, Ingwer, Zitronengras*
- Marrakesh Mule
- Turicum Gin (41.5%), Ingwer, Zitrone, Kardamom*

... dazu Snacks vom Hiltl Buffet

GESUNDER GENUSS

Hausgemacht

Wir produzieren täglich mit viel Liebe und Sorgfalt in unserer hauseigenen Küche. Dabei bevorzugen wir lokale und regionale Produkte und berücksichtigen genussreife Früchte und Gemüse. Bis zu 75% unserer saisonalen Frischprodukte stammen aus der Schweiz und dem nahen Europa. Wir verwenden keine Speisegelatine tierischer Herkunft. Alle Weine sind vegan. Bei vielen Produkten verwenden wir Bio-Qualität.

Deklaration

Alle Gerichte sind gemäss Rezeptur mit entsprechenden Allergenen gekennzeichnet. Trotz gewissenhafter Speisentrennung und sorgfältiger Zubereitung, kann es vorkommen, dass Spuren von weiteren Allergenen in die Speisen gelangen. Gerne unterstützt unsere Ernährungsberaterin Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten.

- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------------------|
|  | = Alkohol |  | = Senf |
|  | = Eibbestandteile |  | = Soya |
|  | = Erdnuss |  | = Sesam |
|  | = Gluten |  | = Zwiebeln |
|  | = Käse |  | = vegan |
|  | = Knoblauch |  | = leicht scharf |
|  | = Milchbestandteile |  | = scharf |
|  | = Nüsse |  | = sehr scharf |
|  | = Sellerie |  | = im Hiltl Laden erhältlich |

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitiven an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.

FOOD

Zmorge-Bufferet *pro 100g*

Montag bis Freitag 6.30 bis 10.30 Uhr

Samstag 6.30 bis 11.30 Uhr

4.-

Brunch-Bufferet *pro 100g*

Sonn- und Feiertage 10 bis 14.30 Uhr

4.50

Hiltl Bufferet *pro 100g*

Montag bis Sonntag

4.50

Hausgemachte Suppen

Saison-Suppe *vegan*

Tages-Suppe

8.-

Hiltl Sandwiches

Tomaten-Mozzarella

Tandoori-Mango

Gurken-Feta

Rüebli-Frischkäse *vegan*

BBQ-Tofu *vegan*

Mayo-Tuna *vegan*

Hiltl Tatar *vegan*

7.50

Gipfeli

Butter / Laugen

Bio-Dinkel *vegan*

Schoggi / Aprikose

1.50

1.50

2.50

WILLKOMMEN IN DER SIHLPOST

Take Away (pro 100g CHF 1.- günstiger)

1. Take-Away-Schale nehmen.
2. Schale nach Lust&Laune füllen und aus der Grab&-Go-Vitrine weitere Köstlichkeiten und Getränke schnappen.
3. An der Bar-Theke die Schale wägen lassen, bezahlen, Deckel für die Schale bekommen und geniessen!

Hier geniessen

1. Platz in der Selbstbedienung suchen und beispielsweise mit Jacke «reservieren».
2. Teller oder Buffetschale nehmen und am Buffet nach Lust&Laune bedienen.
3. An der Bar-Theke Teller wägen lassen, Getränk auswählen, bezahlen und am Tisch geniessen!

Alle Speisen und Getränke sind Take Away CHF 1.- günstiger (ausser alkoholische Getränke und Gipfeli).

Hiltl à la carte

Im bedienten Restaurant im Haus Hiltl an der Sihlstrasse verwöhnen wir mit Spezialitäten aus der Menukarte oder vom Buffet. Jetzt Tisch reservieren: hiltl.ch/reservieren

Hiltl Club

Von Freitag bis Sonntag und vor Feiertagen verwandelt sich das Haus Hiltl nachts in den Hiltl Club. Wer nach dem Dinner im à la carte-Restaurant im 1. Pelzfrei-Club der Schweiz weiterfeiern möchte, bezahlt keinen Eintritt! hiltl.ch/club

Hiltl Laden & Vegi-Metzg

Hiltl-Kochbücher und vegetarische und vegane Feinkost im Hiltl Laden mit der ersten Vegi-Metzg der Schweiz gleich neben dem Haus Hiltl oder online. shop.hiltl.ch

Hiltl Akademie

In der Hiltl Akademie selber den Kochlöffel schwingen. hiltl.ch/akademie

SEIT 1898

Gegründet 1898 durch Ambrosius Hiltl, ist das Haus Hiltl das älteste (Guinness World Records) vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird es in 4. Generation geführt. Von frühmorgens bis spät-abends verwöhnen wir mit gesundem Hiltl-Genuss – nicht nur in der Hiltl Sihlpost, sondern auch im Stammhaus an der Sihlstrasse, in der Hiltl Dachterrasse über dem PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Hiltl Pflanzbar beim Paradeplatz, im Sommer im Strandbad Mythenquai und im Seebad Kilchberg, und im Herbst 2017 auch an der Langstrasse.

Hiltl Catering

Ob Jubiläum, Vernissage, Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: Unser Team verwöhnt und begeistert mit hausgemachten vegetarischen und veganen Spezialitäten an jedem Anlass. hiltl.ch/catering

Im Catering-Webshop kann man sich selber ein Hiltl Buffet zusammenstellen, aus vielfältigen Apéroplatten wählen und bequem liefern lassen. catering.hiltl.ch

Hiltl Sihlpost
Europaallee 1A
8004 Zürich
+41 (0)44 344 11 11
hiltl.ch

Feedback ist uns wichtig

Über unsere Social-Media-Kanäle mit #hiltl oder über das Feedback-Formular: hiltl.ch/feedback



hiltl



@hiltlzurich



@hiltl

FOOD & DRINKS



Sihlpost

Take Away CHF 1.- günstiger, ausser Gipfeli

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

05/17