

Saisonales Menu

<i>Geröstete Blumenkohlsuppe</i> 🌿 🥔 🍷 🍷	
Tahina, Kreuzkümmel, Cayenne	10.50
<i>Trevisano-Fenchel-Salat</i> 🌿 🍷 🍷	
Vanille, Orange, Dill	13.50
<i>Nüsslisalat</i> 🌿* 🍷* 🍷* 🍷* 🍷* 🍷* 🍷*	
Bio-Ei*, Cashews*, Bio-Räuchertofu*, Croûtons*	14.-
<i>Randen-Gnocchi</i> 🌿* 🍷* 🍷* 🍷* 🍷*	
Feta*, Blattspinat	24.-
<i>Arabische Artischocken</i> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	
Tomate, Rüebli, Safran, Ingwer, Couscous, Zimt-Harissa	24.50
<i>Green Burger</i> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	
Edamame-Quinoa-Patty, Erbsen-Guacamole, Country oder Sweet Potato Fries	30.50
<i>Hiltl Schnitte</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
Apfel, Bio-Sultaninen, Zimt, Schlagrahm	8.-

Wochenmenu

<i>Tagessuppe</i> nach aktuellem Angebot	10.50
<i>Aktuelles Tagesgericht</i> bis 15.30 Uhr oder so lange es hat mit Salat oder Suppe	19.50 22.50

Montag, 4. März

Hiltl Lasagne 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Tomatensauce, Sojagehacktes, Blattspinat, Schweizer Reibkäse

Dienstag, 5. März

Südindisches Black Curry 🌿 🍷 🍷 🍷
Aubergine, Tomate, Kartoffel, Senfsamen, Basmatireis, Kokos-Chutney

Mittwoch, 6. März

Tomaten-Artischocken-Gemüse 🌿 🍷
Olivenöl, Spinatnudeln, Peterli

Donnerstag, 7. März

Erbsen-Risotto 🍷 🍷 🍷 🍷
Spinat, Basilikum, Majoran, Peterli, Weisswein, Schweizer Reibkäse

Freitag, 8. März

Fenchel-Tomaten-Gemüse 🌿 🍷 🍷
Oliven, Tagliatelle, Pinienkerne

Follow us!



@hiltl



Hiltl



@hiltl

Rate us!



hiltl.ch/feedback

Saisongetränke

Apéro

Leon

Hiltl Prosecco, Grapefruit-Thymian-Sirup, Orangensaft

14.-

Wein

10 cl

75 cl

Belle Naturelle

Ein puristischer Grüner Veltliner im Adam und Eva-Kostüm. Ungeschminkt, ungeschönt und unfiltriert.

Österreich, Niederösterreich, Jurtschitsch

8.-

56.-

Hausgemacht

25 cl

50 cl

Blutorangen-Ananas-Saft

Orange, Ananas

7.50

15.-

Black Smoothie 🍌

Ananas, Mandel, Pflanzenkohle

7.50

15.-

Lychee-Apfel-Eistee

Pfirsich-Apfel-Tee, Kardamom, Karambole

6.-

9.-

Grapefruit-Thymian-Limonade

Limettensaft, frischer Thymian

6.-

9.-

Mandarinen-Chili-Wasser 🍷

Züriwasser, Karambole, grüne Peperoncini

7.-

Gurken-Ingwer-Wasser

Züriwasser, frische Gurke, Ingwer

7.-

Ginger Shot (4 cl)

Ingwer, Ananas, Apfel, Zitrone

5.-

Ingwer-Zitronen-Punsch *mit Schuss

hausgemachter Ingwer-Zitronen-Sirup, Zitronengras, *Havana Rum

6.-

*9.50

Vegane Pralinen mit Löw Delights –
eine zuckersüsse Reise in die bunte Welt der Pralinen
31. März von 14.30-18 Uhr

Ein Workshop mit den Schwestern Laura & Fabia Löw
hiltl.ch/akademie

HILTL
AKADEMIE

