

Saisonales Menu

Rüebli-Ingwer-Suppe

Kartoffel, Bio-Sojasauce, Zitronensaft, Koriander

11.50

Indonesia-Salat

Bio-Tempeh, Gurke, Papaya, Mungbohnen sprossen, Erdnüsse

Vorspeise
Hauptgang

14.50
23.50

Bärlauch-Spaghetti

Bio-Feta, Olivenöl, Cashews, Petersilie

24.50

Kashmir-Curry

Papaya, Ananas, Ingwer, Garam Masala, Basmatireis, Kokos-Chutney*

24.50

Venere Risotto

Frühlingsrüebli, Feta-Crumble, Olivenöl

25.50

Caramelköpfler

Bio-Ei, Bourbon-Vanille, Bio-Vollmilch

9.50

Wochenmenu

Tagessuppe nach aktuellem Angebot

11.50

Aktuelles Tagesgericht bis 15.30 Uhr oder so lange es hat

19.50

mit Salat oder Suppe

22.50

Montag, 18. März

Zucchini-Sesam-Schnitzel

Senfsauce, Spinatnudeln, Kräutertomate

Dienstag, 19. März

Kerala Kutu

Straucherbsen, Peperoni, Zucchini, Kokosraspeln, Basmatireis, Ingwer-Raita*

Mittwoch, 20. März

Gemüse-Paella

Aubergine, Pimientos, Artischocke, Safran, Langkornreis, Zwiebelringe*

Donnerstag, 21. März

Loubia Casablanca

weisse Bohnen, Tomate, Peperoni, Koriander, Couscous, Zimt-Harissa

Freitag, 22. März

Frühlingsgemüse

Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterschaum*

Follow us!



@hiltl



Hiltl



@hiltl

Rate us!



hiltl.ch/feedback

Saisongetränke

Apéro

Flavio

Jsotta Vermouth Rosé, Guave-Limetten-Sirup, Tonic Water, Soda

14.-

Wein

Räuschling 2018

AOC Zürichsee, Zweifel 1898

10 cl

75 cl

8.50

55.-

Ocioto 2016

AOC Zürich, Zweifel 1898

8.50

55.-

Hausgemacht

Apfel-Gurken-Saft

Grüner Apfel, Ingwer

25 cl

50 cl

8.-

15.-

Green Smoothie

Spinat, Gurke, Apfel

8.-

15.-

Rhabarber-Hibiskus-Eistee

Rhabarbermark

6.-

9.-

Guave-Limetten-Limonade

Orange, Pfirsich-Apfel-Tee

6.-

9.-

Gurken-Ingwer-Wasser

Züriwasser, frische Gurke, Ingwer

7.-

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

