

Herzlich willkommen im Haus Hiltl

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 von frühmorgens bis spätabends seit 120 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, an der Langstrasse im Kreis 4, in der Pflanzbar beim Paradeplatz und im Sommer im Strandbad Mythenquai und im Seebad Kilchberg.

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. Unsere Hiltl Weine sind vegan.

Wir wünschen «en Guete»!

Deklaration

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Allergenen gekennzeichnet. Trotz gewissenhafter Speisentrennung und sorgfältiger Zubereitung kann es vorkommen, dass Spuren von weiteren Allergenen in die Speisen gelangen. Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

 = Alkohol	 = Nüsse	 = leicht scharf
 = Eibestandteile	 = Sellerie	 = scharf
 = Erdnuss	 = Senf	 = sehr scharf
 = Gluten	 = Soja	* = auf Wunsch auch ohne
 = Knoblauch	 = Sesam	 = auf Wunsch auch vegan
 = Milchbestandteile	 = Sulfite	 = vegan
	 = Zwiebel	 = Auskunft durch Servicepersonal

HILTL

Vorspeisen

Hiltl Tatar

Auberginen, Bio-Ei*, Kapern, Vollkorntoast*

18.50

Gemischter Salat

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce

9.50

Crispy Tofu

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney
als Hauptspeise

14.50

24.50

Hiltl Apéroplatte

kalte & warme Hiltl-Köstlichkeiten zum Teilen, Gemüse-Dip, hausgemachte Saucen, Chutneys
ab 2 Personen

19.50
pro Person

Caesar Salad

Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Bio-Räuchertofu
als Hauptspeise

14.50

24.50

Klassiker

Ländliche Platte

seit 1930, gemischter Salat, geschwellte Kartoffeln,
Kräuterquark, Steinerberger Bio-Bergkäse, Bio-Tilsiter

25.50

Riz Colonial

süsse Currysauce, Pilze, Cashews*, Früchte
auf Wunsch mit scharfer Madrassauce 

27.50

Früchte Casimir

fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney*, Mandeln*

29.50

Banane Madras

Madrassauce, Mango, Cashews*, Papadam

27.50

Wahlweise mit Basmati- oder Langkornreis, dazu Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

Indisch & Asiatisch

Indische Thali-Platte

verschiedene Currys, Pickles, Chutneys, Ingwer-Raita, Papadam, Basmatireis, Naan

37.50

Grünes Thai Curry

Auberginen, Choi Sum, Quorn, Kokosmilch, Babymais, Koriander, Longbeans, Zitronengras

32.50

Rotes Thai Curry

Bambus, Austernpilze, Kartoffeln, Auberginen, Peperoni, Zitronengras

30.50

Palak Paneer

Indischer Frischkäse, Spinat, Jeera, Ingwer, Dattel-Chutney, Naan*

28.50

Currys mit Basmatireis oder Reismudeln

Gemüse & Pasta

Gemüseteller

saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Kräuterquark*

26.50

Rösti mit Gemüse

Tagesgemüse, Café de Paris*, Spiegelei*

25.50

Safran-Gnocchi

Cherrytomaten, Safran, Blattspinat

27.50

Spaghetti* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

Carbonara

Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei

24.50

Hiltl Bolognese

Karotten, Sellerie, Sojahack

23.50

Pesto

Basilikum, Pinienkerne, Hartkäse

22.50

Auf Wunsch Reibkäse oder veganen «Reibkäse» zur Pasta

Noch nicht satt?

Bei vielen Hauptspeisen kostenlos ein Supplément.

Schon satt?

Wir verpacken das Essen gerne zum Mitnehmen.

Vegi-Metzg Diese und weitere Spezialitäten gibts in der Hiltl Vegi-Metzg nebenan

Hiltl Tatar

Auberginen, Bio-Ei*, Kapern, Vollkorntoast*
mit Country oder Sweet Potato Fries

29.50
32.50

Hiltl Burger

Coleslaw, Hiltl Ketchup, Bio-Ei, Country oder Sweet Potato Fries

27.50

Cheeseburger

Hiltl Burger, Käse, Country oder Sweet Potato Fries

29.50

Bacon-Cheeseburger

Hiltl Burger, Käse, «Vegi-Speck», Country oder Sweet Potato Fries

31.50

Pilz Stroganoff

Peperoni, Paprika, Essigurken, Rösti oder Reis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

30.50

Hiltl Cordon Bleu

Käse, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, mit Tagesgemüse, Country oder Sweet Potato Fries

32.50

Züri Geschnetzeltes

Champignons, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*

31.50

Hiltl Hackbraten

Morchelsauce, Sojahack, Tagesgemüse, Kartoffelstampf

32.50

Seitan

Mit Wasser wird Weizenmehl-Teig Stärke entzogen, dadurch bleibt reines Weizenprotein (30 g / 100 g Seitan).

Sojahack

Aufgepuffertes und extrudiertes Sojamehl (wie Popcorn) mit Wasser versetzt.

Tempeh

Fermentierte, ganz gekochte Sojabohnen. Reichhaltig an Vitamin B₁₂.

Tofu

Sojadrink wird durch Zugabe von Nigari zu einer Art Sojabohnen-Quark veredelt.

Okara

Nebenprodukt der Tofu-Herstellung. Galt im Hiltl lange Zeit als Geheimzutat für unser Hiltl Tatar.

Quorn

Fermentierte Pilzkultur, mit Hühnereiweiss abgebunden.

Alle Produkte aus der Schweiz, ausser Quorn aus England

Hiltl 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	5.20
à discrétion	57.–
Zmorge à discrétion	35.–
Montag bis Samstag ab 6.30 bis 11 Uhr (inkl. 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)	
Brunch à discrétion	57.–
an Sonn- und Feiertagen ab 9.30 bis 14.30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränken & Fruchtsäften)	

Kindermenu bis 12 Jahre

Kindersalat 🌿 🥗	
Rüebli, Mais, Gurken, Blattsalat, Hiltl Salatsauce	5.–
Früchte Casimir 🍌 🥥 🥑 🥥 🥥	
fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney*, Mandeln*, Mango-Schlagrahm	9.50
Spaghetti 🌿 🍝	
Tomatensauce oder Basilikumpesto 🍅 🌿 🍷	8.50
Country Fries 🌿 🍷	
mit Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo	5.–
Hiltl Sirup 🌿	offeriert
Babyccino 🏠	
warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver	offeriert

Kleine Künstler ganz gross

Wir freuen uns über alle Malereien auf den Globi-Malblättern oder auf den Glasscheiben beim Treppenaufgang! Übrigens: Unser Kinderspielwagen hält verschiedene Überraschungen für die kleinen Gäste bereit.

Dessert aus unserer Konditorei

Mango-Variation

Glace, Kuchen, Mousse, Früchte

14.50

Tiramisù *

Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto

12.50

Panna Cotta

Vanille, Kokos-Reis-Drink, Himbeersauce

10.50

Hot Brownie mit Vanilleglace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm

11.50

Schoggi-Mousse

Grand Cru Couverture 70%, Bio-Ei, Schlagrahm

12.50

Coupe Dänemark

Vanilleglace, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm

10.50

Affogato al Caffè

Vanilleglace, doppelter Espresso

9.50

Crèmeschnitte *

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

8.50

Quarkkuchen *

Klassiker seit 1950, Bio-Ei, Frischkäse, Zitrone

8.50

Schoggikuchen *

Grand Cru Couverture 70%, Bio-Ei, aus glutenfreien Zutaten

8.50

Hausgemachte Glace

Vegan *

Mango-Lime / Lychee-Himbeer / Banane-Schoggi  / Kokos-Kohle / Pistache-Matcha 

pro Kugel

4.50


Klassisch

Vanille-Cookie    / Mokka-Kaffee   * / Vanille   * / Schoggi-Brownie    



4.50

vegane Schlagcrème 

+1.50

Schlagrahm 

+1.50

heisse Schokoladensauce  

+2.50

Hiltl Dessert-Bufferet

Genussvolle, süsse Spezialitäten vom reichhaltigen Dessert-Bufferet. Diverse Mousse, Crumble, Cakes, Bread & Butter Pudding, frische Früchte und vieles mehr.

nach Gewicht - pro 100 g

5.20

Hausgemachte Getränke Täglich frisch im Haus Hiltl gepresst und gemixt

Karaffe
zum Teilen

Saft 	10 cl	25 cl	50 cl
Tropical Ananas, Orange, Guave, Passionsfrucht	5.-	7.50	15.-
Kokos-Ananas Apfel, Zitrone, Orange, Kokos			
Tutti Frutti Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange			
Fitness Fenchel, Apfel, Zitrone			
Roter Fitness Fenchel, Zitrone, Apfel, Cassis			
Vitamin Orange, Cassis			
Rüebli-Ingwer			
Orange oder Rüebli pur			
Schweizer Bio-Most		6.-	8.-
Mango-Lassi Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala		6.50	
Ingwer Shot Ananas, Zitrone, Apfel (4 cl)	5.-		
Limo 			
Ingwer-Zitronen		6.-	9.-
Passionsfrucht-Pfirsich			
Eistee 			
Classic Ceylon, Kardamom, Orange		6.-	9.-
Dragon Oolong, Grapefruit, Holunderblüte			
Rooibush Orange, Pfefferminze, ungesüsst			
Kräuter Eisenkraut, Kamille, Zitronenmelisse, Pfefferminze, ungesüsst			

Wasser & Süssgetränke

Offen	25 cl	50 cl
ZH₂O Züriwasser Drink & Donat Wasser trinken & Trinkwasser spenden		3.–
Züriwasser mit Kohlensäure	4.50	6.–
Flasche		47 cl
Allegra ohne Kohlensäure		6.50
Passugger mit Kohlensäure		6.50
	33 cl	
Coca Cola original, zero	5.50	
Rivella rot, blau, grün	5.50	
Elmer Citro	5.50	
Ginger Beer (20 cl)	5.50	

Kaffee & Schoggi heiss oder auf Eis

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.–
Schale	5.50
Cappuccino	6.–
Latte Macchiato	6.50
Masala Kaffee	6.50
Getreidekaffee	4.50
Corretto Grappa	8.–
Heisse Schoggi hausgemachte Schoggisauce >	6.–
extra Espresso-Shot	+ 1.–
mit Schlagrahm 🍰	+ 0.50
mit Sirup: Caramel, Haselnuss 🌰, Vanille	+ 0.50

Auf Wunsch mit Milch, laktosefreier Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alle bio) oder koffeinfrei

Latte & Chai

Matcha Latte Bio-Grüntee, Ingwer, ungesüsst

6.50

Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst

Indischer Chai Chaisirup, Garam Masala

Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst

Rooibush Chai Caramelsirup, koffeinfrei

Auf Wunsch mit Milch, laktosefreier Milch, Haferdrink oder Sojadrink (alle bio)

Teespezialitäten

Frischer Tee

Zitronenmelisse

6.–

Zitronenthymian-Lemongrass

Pfefferminze

Ingwer

Pyramidenbeutel

Hiltl Kräutertee Himbeerblätter, Hagebutte, Melisse

5.–

Früchtetee Strawberry Dream

Grüntee Finest Japan Sencha

Rooibush-Lemongrass

Verveine

Kamille

Schwarztee English Breakfast

Jasmin

Auf Wunsch Milch, laktosefreie Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alle bio) oder Zitrone

Bier

Flasche	33 cl	
Hiltl Bier aus Zürich	7.–	
Corona mit Limette (35.5 cl)	8.–	
Appenzeller Birra da ris glutenfrei	8.–	
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	7.–	
Offen	25 cl	50 cl
Wädibräu Bio-Bier, unfiltriert	6.50	8.50
Panaché mit Wädibräu	7.–	9.–
Ingwer-Panaché mit Wädibräu und frischem Ingwer-Zitronensirup	7.–	9.–
Amboss Amber dunkel, aus dem Zürcher Kreis 5	6.50	8.50
Weihenstephan Weissbier (30 cl)	7.–	9.–

Prosecco & Champagner

	10 cl	75 cl
Hiltl Prosecco Prosecco, Italien, Treviso DOC, Le Contesse	9.50	55.–
Moët & Chandon Impérial Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankreich	14.–	88.–
Rimuss alkoholfreier Bio-Schaumwein, Schweiz	7.–	45.–

Hiltl Weine Auch im Hiltl Laden gleich nebenan oder an der Bar «über d'Gass» erhältlich

	10 cl	75 cl
Weiss Riesling-Silvaner, Schweiz, AOC Zürich, Küsnacht, Gottlieb Welti (70 cl)	7.50	48.–
Weisse Cuvée Sauvignon Blanc, Semillon, Südafrika, Jean-Claude & Carolyn Martin	9.50	62.–
Rosé Garnacha, Spanien, Falces, Bodega Inurrieta	7.50	48.–
Rot Tempranillo, Spanien, Bodegas Lynus	7.50	48.–
Rote Cuvée Malbec, Cabernet Sauvignon, Argentinien, Ojo de Vino - Dieter Meier	9.50	62.–

Weitere vegane Weine in unserer Weinkarte.

Weine können Sulfite enthalten.

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf und das kostenlose Weitergeben von:

- Alkopops, Spirituosen und Apéritifen an unter 18-Jährige

- Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige

Preise in CHF inkl. MwSt