

# HERZLICH WILLKOMMEN IM HAUS HITL



















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 über 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. Alle 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	 = Nuss	 = leicht scharf
 = Eibestandteil	 = Sellerie	 = scharf
 = Erdnuss	 = Senf	* = auf Wunsch auch ohne
 = Gluten	 = Sesam	 = auf Wunsch auch vegan
 = Knoblauch	 = Soja	 = vegan
 = Milchbestandteil	 = Sulfite	 = Auskunft durch Servicepersonal
	 = Zwiebel	

**HITL**

# Saisonales Menu

Spargelsuppe 	
grüner Spargel, Zitronensaft, Lauch	11.50
Korean Style Cauliflower    	
gepickelte Gurke, Kräutersalat, Sesam	16.50
Spargel-Erdbeer-Salat  FOOD ZURICH Stadtgericht	
Pinienkerne, Mozzarella	18.50
Safran-Gnocchi    	
Frühlingszwiebel, Tomate, Spargel	27.50
Spargelteller     	
weisser & grüner Spargel, Ofenkartoffeln, Hollandaise*	29.50
Erdbeer-Schoggi-Schnitte    	
Erdbeer-Thymian-Konfi, Grand Cru Couverture	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, 13. Mai

Persische Auberginen    




Gelberbsen, Tomate, Kreuzkümmel, Pistazienreis, Bio-Joghurtmilch\*

## Dienstag, 14. Mai

Westindisches Vindaloo    

Ananas, Quorn, Tamarinde, Peperoncini, Basmatireis, Dattel-Chutney

## Mittwoch, 15. Mai

Chicorée-Piccata   

Bio-Ei, Vollkornpenne, Tomatensauce, Zucchetti, Schweizer Reibkäse

## Donnerstag, 16. Mai

Couscous Marrakesch    

Kichererbsen, Peperoni, Zucchetti, Tomate, Zimt-Harissa, Bio-Sultaninen

## Freitag, 17. Mai

Gratinierte Maisschnitten    

Rotweinsauce, saisonales Gemüse, Schweizer Reibkäse

Follow us!



@hiltl



Hiltl



@hiltl

Rate us!



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

# Saisongetränke

## Apéro

Enrico

Hiltl Prosecco, Erdbeer, Holunder, Minze

14.-

## Wein

Sólo Blanco 2018

Bodegas Araníón, Utiel Requena DO, Spanien

10 cl

75 cl

8.50

55.-

Blauer Zweigelt 2017

Weingut Georg Schneider, Thermenregion, Österreich

8.50

55.-

## Hausgemacht

Erdbeer-Apfel-Saft

Orange

25 cl

50 cl

8.-

15.-

Green Smoothie

Spinat, Gurke, Mango

8.-

15.-

Sencha-Gurken-Eistee

Zitronensaft, Kardamom

6.-

9.-

Erdbeer-Rhabarber-Limonade

Johannisbeeren

6.-

9.-

Erdbeer-Zitronenmelissen-Wasser

Zürliwasser

7.-

# DANKE FÜR DEINE STIMME!

Wir sind für die Swiss Location Awards nominiert:  
Hiltl Akademie, Hiltl Dachterrasse, Hiltl Langstrasse,  
Hiltl Pflanzbar und Hiltl Vegimetzg.



## HILTL

Hier voten:  
[hiltl.ch/voting](https://hiltl.ch/voting)



# Vorspeise

## Hiltl Tatar

Aubergine, Bio-Ei\*, Kapern, Vollkorntoast\*

18.50

## Gemischter Salat

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce

9.50

## Crispy Tofu

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

14.50

## Hiltl Apéroplatte

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

19.50

## Caesar Salad

Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Bio-Räuchertofu

14.50

## Gratinierter Honig-Geisskäse

Schweizer Ziegenkäse, Federkohl, Randen

17.50

## Satay Spiessli

saisonale Salate, Satay-Marinade, Erdnuss-Dip

17.50

# Salat

## Ländliche Platte

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

25.50

## Crispy Tofu Salad

saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney

24.50

## Caesar Salad

Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, Bio-Räuchertofu

24.50

## Heinz Hiltls Chef Salad

gemischter Salat, Hüttenkäse, Cashews

25.50

## Protein Salad Bowl

Quinoa, Edamame, Tofu, Erbsen-Guacamole

26.50

## Satay Salad

saisonale Salate, Satay Marinade, Erdnussdip

26.50

## Indisch & Asiatisch

### Indische Thali-Platte

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

37.50

### Grünes Thai Curry

Aubergine, Choi Sum, Quorn, Kokosmilch, Babymais, Koriander, Longbeans, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln

32.50

### Rotes Thai Curry

Bambussprossen, Austernpilze, Kokosmilch, Kartoffel, Aubergine, Peperoni, Zitronengras  
Basmatireis oder Reismudeln


30.50

### Palak Paneer

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

28.50

### Riz Colonial

süsse Currysauce, Pilze, Cashews \*, Früchte  
Basmati-, Vollkorn- oder Langkornreis, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème  
auf Wunsch mit scharfer Madrassauce 

27.50

### Früchte Casimir

fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney \*, Mandeln \*  
Basmati-, Vollkorn- oder Langkornreis, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

29.50

### Banane Madras

Madrassauce, Mango, Cashews \*, Papadam  
Basmati-, Vollkorn- oder Langkornreis, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème

27.50

## Gemüse & Pasta

### Gemüseteller

saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Kräuterquark \*

26.50

### Rösti mit Gemüse

Tagesgemüse, Café de Paris \*, Spiegelei \*

25.50

### Safran-Gnocchi

Cherrytomate, Safran, Blattspinat

27.50

### Carbonara

Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei, Spaghetti \*, Dinkelnudeln \* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

24.50

### Hiltl Bolognese

Karotte, Sellerie, Sojahack, Spaghetti \*, Dinkelnudeln \* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

23.50

### Pesto

Basilikum, Pinienkerne, Hartkäse, Spaghetti \*, Dinkelnudeln \* oder Gnocchi (aus glutenfreien Zutaten)

22.50

Auf Wunsch Reibkäse oder veganer «Reibkäse» zur Pasta



### Noch nicht satt?

Bei vielen Hauptspeisen kostenlos ein Supplément.

### Schon satt?

Wir packen das Essen gerne zum Mitnehmen.

# Vegimetzg

## Hiltl Tatar

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

## Hiltl Burger

homemade Patty, Coleslaw, Country oder Sweet Potato Fries

## Cheeseburger

homemade Patty, Coleslaw, Käse, Country oder Sweet Potato Fries

## Bacon-Cheeseburger

homemade Patty, Coleslaw, Käse, «Vegi-Speck», Country oder Sweet Potato Fries

## Green Burger

Edamame-Quinoa Burger, Erbsen-Guacamole, Country oder Sweet Potato Fries

## Pilz Stroganoff

Peperoni, Paprika, Essiggurke, Rösti oder Reis, Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème\*

## Hiltl Cordon Bleu

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

## Züri Geschnetzeltes

Champignon, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm\* oder vegane Schlagcrème\*

## Hiltl Hackbraten

Morchelsauce, Sojahack, Tagesgemüse, Kartoffelstampf

Diese und weitere Spezialitäten zum Mitnehmen für zu Hause gibts in der Hiltl Vegimetzg nebenan.



29.50  
32.50

27.50

29.50

31.50

30.50

30.50

32.50

31.50

32.50

## Seitan

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

## Sojahack

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

## Tempeh

Fermentierte, ganz gekochte Sojabohnen. Reichhaltig an Vitamin B<sub>12</sub>.

## 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 Eiweiss 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 5.30

à discrétion 59.–

Zmorge à discrétion 35.–

Montag bis Freitag von 6.30 bis 10.30 Uhr und am Samstag bis 11.30 (inkl. 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)

Brunch à discrétion 59.–

an Sonn- und Feiertagen ab 9.30 bis 14.30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränke & Fruchtsäfte)

## Kindermenu bis 12 Jahre

### Kindersalat

Rüebli, Mais, Gurke, Blattsalat, Hiltl Salatsauce

5.–

### Früchte Casimir

fruchtige Currysauce, Quorn, Kokos-Chutney\*, Mandel\*, 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, Himbeersauce

10.50

### Hot Brownie mit Vanilleglace

Confiseur-Schokoladensauce, Baumnüsse, Schlagrahm

11.50

### Schoggi-Mousse

Grand Cru Couverture 70 %, Bio-Ei, Schlagrahm  
auch als veganes Soja-Schoggi-Mousse erhältlich

12.50

### Crèmeschnitte

Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille

9.50

### Quarkkuchen

Klassiker seit 1950, Bio-Ei, Frischkäse, Zitrone

9.50

### Schoggikuchen

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

9.50

## Hausgemachte Glace & frische Früchte

### Vegan

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

pro Kugel

5.-



### Klassisch

Vanille-Cookie    / Mokka-Kaffee  / Schoggi-Brownie    

5.-

Schlagrahm  oder vegane Schlagcrème 

+1.50

heisse Schokoladensauce  

+2.50

### Coupe Dänemark

Vanille-Cookie-Glace, Confiseur-Schokoladensauce, Schlagrahm

10.50

### Affogato al Caffè

Vanille-Cookie-Glace, doppelter Espresso

9.50

### Iced Cappuccino

Mokka-Kaffee-Glace, Kaffeessauce, Cashews \*, Schlagrahm

10.50

### Schokoccino

Vanille-Cookie- & Schoggi-Brownie-Glace, Cashews, Schlagrahm

10.50

### Frische Früchte

exotisch & saisonal

13.50

## Hiltl Dessert-Bufferet

Genussvolle, süsse Spezialitäten vom reichhaltigen Buffet. Diverse Mousses, Crumble, Cakes, frische Früchte und vieles mehr.

nach Gewicht – pro 100 g

5.30



# Hausgemacht Täglich frisch im Haus Hiltl gepresst und gemixt

Karaffe  
zum Teilen

## Saft

10 cl

25 cl

50 cl

### Tropical

5.-

8.-

15.-

Ananas, Orange, Guave, Passionsfrucht

### Kokos-Ananas

Apfel, Zitrone, Orange, Kokos

### Tutti Frutti

Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange

### Fitness

Fenchel, Apfel, Zitrone



### Rüebli-Ingwer

#### Rüebli

#### Orange

5.-

7.50

15.-

#### Mango-Lassi

Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala

7.-

#### Ingwer Shot

Ananas, Zitrone, Apfel (4 cl)

5.-

## Limo

### Ingwer-Zitrone

6.-

9.-

### Passionsfrucht-Pfirsich

## Eistee

### Classic

Ceylon, Kardamom, Orange

6.-

9.-

### Rooibush

Orange, Pfefferminze, ungesüsst

### Kräuter

Alpenkräuter, Zitronensaft, ungesüsst

## Nach dem Essen, Feiern im Hiltl Club

Freier Eintritt in den Hiltl Club ab einer Konsumation von CHF 50.-.

# Wasser & Soft Drinks

## Offen




	25 cl	50 cl
ZH2O Züriwasser Drink & Donate Wasser trinken & Trinkwasser spenden		3.-
Züriwasser mit Kohlensäure	4.50	6.-
Schweizer Bio-Most	6.-	8.-

## 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	4.70
Espresso	4.70
Espresso Macchiato	4.70
Doppelter Espresso	5.70
Ristretto	4.-
Schale	5.70
Cappuccino	6.20
Latte Macchiato	6.50
Masala Kaffee	6.50
Getreidekaffee koffeinfrei	4.50
Corretto Grappa	8.-
Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Schoggisauce 	6.50
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

6.70

### 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)

## Tee

### Frisch

Zitronenmelisse

6.20

Zitronenthymian-Lemongrass

Pfefferminze

Ingwer

### Pyramidenbeutel

Hiltl Kräutertee

5.20

Himbeerblätter, Hagebutte, Melisse

Früchtetee

Strawberry Dream

Grüntee

Finest Japan Sencha

Rooibush-Lemongrass

Verveine

Kamille

Schwarztee

English Breakfast

Jasmin

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

# Bier

## Flasche

**33 cl**

Hiltl Bier Chopfab

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-Zitronen-Sirup

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 Wein Auch in der Hiltl Vegimetzg gleich nebenan oder an der Bar «über d'Gass» erhältlich

**10 cl**

**75 cl**

Weiss Riesling-Silvaner, Schweiz, AOC Zürich, Küssnacht, Gottlieb Welti (70 cl)

7.50

48.–

Weisse Cuvée Sauvignon Blanc, Semillon, Südafrika, Jean-Claude & Carolyn Martin

9.50

62.–

Rosé Grenache, Cinsault, Syrah, Frankreich, Salin-Zuger

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.