

Der Hiltl-Mythos feiert seinen 111. Geburtstag

Das erste und führende vegetarische Gasthaus Europas ist in Zürich

Zürich im März 2009 – „Hiltl“ ist weit über Zürich hinaus ein Begriff für gepflegte vegetarische Küche. Nach einjährigem Exil in der alten Börse, ist das neue Haus Hiltl seit 2 Jahren wieder geöffnet, vollständig neu und deutlich verjüngt, aber weiterhin den langjährigen Traditionen verpflichtet: einer leichten, modernen vegetarischen Küche in einem attraktiven Umfeld. „Gesunder Genuss“ heisst das Motto, nach dem im Haus Hiltl Restaurant, Bar-Lounge, Club Café-Conditorei, Kochschule, Laden, Catering und Take-away geführt werden. Nach Lust und Laune und vom frühen Morgen bis spät in die Nacht können die Gäste vom stets frisch zubereiteten Angebot des Hauses profitieren, vom einfachen Take-away oder schnellen, leichten Snack bis zur gehobenen Gastronomie in gepflegter Atmosphäre.



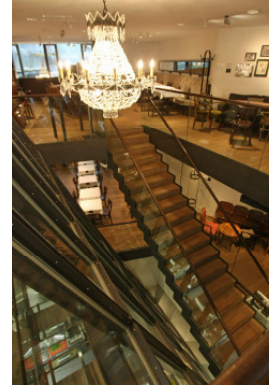
Das „Haus Hiltl“ wurde vor 2 Jahren vollständig umgebaut und sichtlich verjüngt. Durch den Zusammenschluss von drei Liegenschaften zu einem harmonischen Ganzen konnte nicht nur der Gästebereich gegenüber dem bisherigen Restaurant deutlich vergrössert, sondern auch das kulinarische Angebot spürbar verbreitert werden. Vom hochstehenden vegetarischen Restaurant über das traditionelle Hiltl-Büffet bis zum trendigen Take-away findet im modern, aber persönlich eingerichteten Gasthaus praktisch etwas für alle Gäste und für jede Tages- und Nachtzeit.



Die neue Bar-Lounge und der Club hat Hiltl zusammen mit jungen Clubbetreibern entwickelt. DJs und Party-Veranstalter sorgen an den Wochenenden bis in den frühen Morgen dafür, dass das Hiltl auch in der Nacht einen ganz eigenen Groove bekommt. Die Bar bietet – neben den klassischen Bargetränken – über 30 edle Vodka-Sorten und die entsprechende Beratung dazu. Der Basis-Vodka für alle Drinks ist „Absolut“. Der Frischtradition des Hauses verpflichtet werden alle Fruchtsäfte pur oder in Mixdrinks frisch gepresst serviert.



Das kulinarische Angebot orientiert sich an den hybriden Bedürfnissen der Gäste und den Werten des Hauses. Es ist und bleibt vegetarisch und mit grosser Sorgfalt auf der Basis von hochstehenden Rohprodukten ausschliesslich frisch zubereitet – mit den gewohnten Kochkünsten eines multikulturellen Küchenteams.



Ein besonderes Merkmal der Hiltl-Philosophie ist die Transparenz. Auffällig ist die grosse Glaswand im Innern des Restaurants, die den Gästen Einblick in die Vorgänge in der Küche ermöglicht. Sie wird aber auch auf der Speisekarte sichtbar, in der die Zutaten mit erhöhtem Allergierisiko oder für spezielle Diäten präzise deklariert sind.

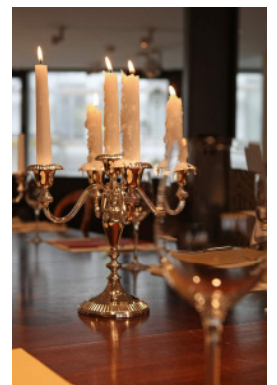


Neu ist die Conditorei im Hiltl, das jetzt auch der Nachfrage seiner Gäste nach frischem Gebäck und Süssem gerecht werden kann. Ein Teil vom Brot wird in der eigenen Bäckerei hergestellt, jeden Tag frisch und mit hochwertigen Cerealien. Damit lebt eine alte Hiltl-Tradition wieder neu auf, waren doch Vater und Grossvater von Rolf Hiltl beides gelernte Konditoren.



Mit der Kochschule trägt das Wirtepaar Marielle und Rolf Hiltl zur Verbreitung der vegetarischen Küche auch im privaten Bereich bei. Auf Basis der erfolgreichen Hiltl-Kochbücher können hier Gruppen auf hohem kulinarischen Niveau unter der Leitung eines Mitglieds des Küchenteams Gerichte des Hauses gekocht und Tricks und Kniffs der Profis abgeschaut werden. Auch berühmte Gast-Köche werden eingeladen und es haben bereits diverse Kochkurse für die kommende Generation mit Kindern und Eltern stattgefunden.

Rolf Hiltl äussert sich zum neuen Haus: „Mit dem Haus Hiltl haben wir uns einen Traum erfüllt. Die Innengestaltung widerspiegelt unsere Vorstellungen von einem gastlichen Haus und dank der modernen Infrastruktur können wir unseren Gästen noch mehr Qualität und Geschmack bieten und unseren Leitgedanken vom „Gesunden Genuss“ in hohem Masse in allen Bereichen unseres Angebots umsetzen. Dank der Vielfalt des neuen Hauses findet sich bei uns nun für fast jede Tages- und Nachtzeit und für jedes Gästebedürfnis etwas Passendes.“



Facts und Figures

Adresse:

Haus Hiltl, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich

Reservationen: Tel +41 (0)44 227 70 00

Fax +41 (0)44 227 70 07

www.hiltl.ch

info@hiltl.ch



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 6 Uhr bis 24 Uhr (Freitag und Samstag bis 4 oder 5 Uhr)

Frühstücks-Büffet täglich von 6 bis 10 Uhr

Brunch-Büffet jeden Sonntag und Feiertag von 9.30 bis 14 Uhr

Hiltl-Büffet täglich und durchgehend von 10.30 bis 23.00 Uhr

A la Carte Küche täglich und durchgehend von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Zahlen:

430 Sitzplätze innen, 120 Plätze aussen (Total 550)

Durchschnittlich 2500 Gäste pro Tag

150 Mitarbeitende (inklusive Teilzeitstellen) aus 40 Nationen

Investitionen Gastronomie-Teil 6 Mio Sfr.

Für Rückfragen:

Hiltl AG, Gastronomie, Rolf Hiltl, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich

Telefon +41 (0)44 227 70 01, rolf@hiltl.ch