

Kalte Vorspeisen

Hiltl Tatar  *		
<i>Auberginen, Bio-Ei*, Kapern, Okara, Vollkorntoast*</i>	Ei*, Gl*, Mi*, Sf, So, Zw, vegan*	19.50
Crispy Tofu & Salat 		
<i>Klassiker seit 1990, Blattsalate, Tomaten, Cocktailsauce, Mango-Apple Chutney, Cashews*</i>	Gl, Nü*, Sf, So, Zw*, vegan	15.–
<i>als Hauptgang</i>		24.–
Jalapeños & Salat		
<i>Karotten, Randen, Guacamole, Tomaten, Kräuterquark, Zitrone</i>	Gl, Mi, Sf	15.50
<i>als Hauptgang</i>		24.50
Nüsslisalat  *		
<i>Bio-Ei*, Croûtons*, Bio-Räuchertofu*, Tomaten, Hiltl Salatsauce</i>	Ei*, Gl*, Kn*, Nü*, Sf, So*, Zw*, vegan*	14.50
Gemischter Salat 		
<i>saisonale Salate, Hiltl Salatsauce</i>	Sf, vegan	10.50
Hiltl Apéroplatte		
<i>kalte & warme Hiltl-Köstlichkeiten zum Teilen, Gemüse Dip, Chutneys, hausgemachte Saucen ab 2 Personen, Preis pro Person</i>	Al, Er, Gl, Kn, Mi, Sf, So, Zw	19.50

Warme Vorspeisen

Tagessuppe		
<i>nach aktuellem Angebot</i>		10.50
Saison-Suppe 		
<i>mit saisonalen Zutaten</i>	vegan	12.50
Spaghetti Carbonara		
<i>Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei</i>	Al, Ei, Gl, Kn, Mi, So, Zw	16.50
Safran-Nudeln  		
<i>Tomaten, grüner Spargel, Safranfäden</i>	Al, Gl, Zw, vegan	18.50

Gemüse & Pasta

Ländliche Platte

Klassiker seit 1930, gemischter Salat, geschwellte Kartoffeln, Kräuterquark, Couronne, Steinerberger Bergkäse, Luzerner Rustico

Mi, Sf

25.50

Rösti & Gemüse

drei Tagesgemüse, Café de Paris, knusprig gebackene Rösti*

Al*, Nü*, So*, vegan

25.50

mit Bio-Spiegelei

Ei

26.50

Gemüseteller

*Erbsenpüree, saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Kräuterquark**

Kn, Mi*, Zw, vegan*

27.50

Safran-Nudeln

Tomaten, grüner Spargel, Safranfäden

Al, Gl, Zw, vegan

29.50

Penne Siciliana

Bio-Vollkornpenne, Auberginen, Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Gl, Mi

25.50

Spaghetti Carbonara

Bio-Räuchertofu, Erbsen, Bio-Ei

Al, Ei, Gl, Kn, Mi, So, Zw

25.50

Spaghetti Bolognese

Karotten, Sellerie, Sojagehacktes

Al, Gl, Kn, Se, So, Zw, vegan

24.50

Spaghetti Pesto

Grün (Basilikum) oder Rot (Dörrtomaten)

Gl, Kn, Mi, Nü

24.50

Auf Wunsch servieren wir Schweizer Reibkäse oder veganen Streukäse zu Ihrer Pasta.

Vegi-Metzg

Hiltl Tatar

Auberginen, Bio-Ei, Kapern, Okara, Vollkorntoast**

Ei*, Gl*, Mi*, Sf, So, Zw, vegan*

29.50

mit Country Fries

32.50

Hiltl Burger

Coleslaw, Hiltl Mayo, Country Fries

Ei, Gl, Kn, Mi, Sf, So, Ss, Zw

29.50

Pilz Stroganoff

Peperoni, Paprika, Essiggurken, knusprig gebackene Rösti, Schlagrahm oder vegane Schlagcrème**

Al, Mi*, Sf, vegan*

31.50

Hiltl Cordon bleu

Kaltbach Käse extra würzig, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, Tagesgemüse, Country Fries

Ei, Gl, Kn, Mi, Nü*, Sf, So, Zw

32.50

Züri Geschnetzeltes

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

Al, Gl, Mi*, Se, Sf, So, Zw, vegan*

33.50

Hiltl Hackbraten

Bio-Ei, Sojagehacktes, Rotweinsauce, Karotten, Kartoffelstampf

Al, Ei, Gl, Kn, Mi, Nü, Se, So, Ss, Zw

30.50

Diese Vegi-Metzg Gerichte und viele weitere Spezialitäten sind auch für die Zubereitung zu Hause erhältlich: im Hiltl Laden gleich nebenan frisch von der Metzger-Theke, en Guete!

Hiltl Buffet

Über 100 hausgemachte Spezialitäten aus aller Welt: Frische Salate, Snacks, Antipasti, heisse Gerichte, indische und asiatische Curry-Variationen, Chutneys und genussvolle Desserts. Schöpfen Sie Vorspeise, Hauptgang und Dessert nach Lust und Laune oder geniessen Sie à discrétion.

nach Gewicht - pro 100g

5.50

à discrétion

57.–

Montag bis Freitag von 6.30 bis 10.30 Uhr und samstags bis 11.30 Uhr lädt das Hiltl Buffet zum feinen Zmorge. An Sonn- und ausgewählten Feiertagen gibt's zudem von 9.30 bis 14.30 Uhr den beliebten Hiltl Brunch vom grossen, reichhaltigen Buffet.

Indisch & Asiatisch

Palak Paneer

Indischer Frischkäse, Spinat, Jeera, Ingwer, Basmatireis, Dattel Chutney

Kn, Mi, Zw

27.50

Indische Thali-Platte

Curry-Variationen, Pickles, Chutneys, Ingwer Raita, Papadam, Basmatireis

Al, Ei, Kn, Mi, Nü, Se, Sf, So, Ss, Zw

37.50

Weisses Jackfruit Curry

Kokosmilch, Haldi, Jeera, Orangenpickels, Cashews*

Kn, Nü*, Sf, Zw, vegan

31.50

Grünes Thai Curry

Quorn, Auberginen, Kokosmilch, Choi Sum, Baby Mais, Koriander, Longbeans, Zitronengras

Ei, Kn, Zw

32.50

Rotes Thai Curry

Bambus, Chili, Austernpilze, Kartoffeln, Auberginen, Kokosmilch, Peperoni, Zitronengras, Chili Chutney*

Kn*, Sf*, So, Ss*, Zw, vegan

30.50

Die Currys servieren wir wahlweise mit Basmatireis oder Reismudeln.

Hiltl Klassiker

Riz Colonial

süsse Currysauce, Pilze, Cashews*, Früchte

Mi*, Nü*, So, Zw, vegan*

28.50

Scharfes Colonial

Madrassauce, Pilze, Zimt Harissa, Früchte, Cashews*

Mi*, Nü*, Zw, vegan*

29.–

Früchte Casimir

Quorn, süsse Currysauce, Kokos Chutney*, Mandeln*, Mango-Schlagrahm

Ei, Mi, Nü*, Sf*, Zw

29.50

Banane Madras

Madrassauce, Mango, Cashews*, Papadam

Mi*, Nü*, Zw, vegan*

28.50

Die Hiltl Klassiker servieren wir wahlweise mit Basmati- oder Langkornreis, dazu Schlagrahm oder vegane Schlagcrème.

Noch nicht satt?

Bei einem Grossteil unserer Hauptspeisen servieren wir gerne und kostenlos ein Supplément.

Kindermenu *bis 12 Jahre*

Vorspeise

Chrüsi-Müsi-Salat 

Karotten, Mais, Gurken, Blattsalate, Hiltl Salatsauce

Sf, vegan

5.–

Hauptgänge

Früchte Casimir

Quorn, süsse Currysauce, Kokos Chutney, Mandeln*,
Mango-Schlagrahm*

Ei, Mi, Nü*, Sf*, Zw

9.50

Spaghetti oder Bio-Vollkornpenne

Tomatensauce 

Gl, vegan

8.50

Tomatensauce mit Vegi Hackbällchen

Ei, Gl, Kn, So, Zw

10.50

Country Fries 

Hiltl Ketchup & Hiltl Mayo

vegan

5.–

Dessert

Hausgemachte Hiltl Glace

pro Kugel


Mango-Limette 

So*, vegan

4.50

Lychee-Himbeer 

So*, vegan

Banane-Schoggi 

So, vegan

Vanille-Cookies

Gl, Mi, So

Brownie

Ei, Gl, Mi, Nü, So

Vanille

Mi, So*

Mini-Hot Brownie mit Vanilleglace

heisse Schokoladensauce, Schlagrahm

Ei, Gl, Mi, Nü, So

6.50

Getränke

Hiltl Sirup

offeriert

Tutti Frutti Saft - *Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange (25cl)*

8.–

Rooibush - *Orange, Pfefferminze, ungesüsst (25cl)*

6.–

Babyccino - *warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver*

offeriert

Dessert


Gebrannte Crème <i>Caramel, Bio-Ei, Rahm</i>	Ei, Mi, So*	11.50
Hot Brownie mit Vanilleglace <i>heisse Schokoladensauce, Schlagrahm</i>	Ei, Gl, Mi, Nü, So	10.50
Mango Mousse  <i>Mangowürfel, Ahornsirup, vegane Schlagcrème</i>	So*, vegan	12.50
Tiramisù <i>hausgemachtes Biskuit, Bio-Ei, Mascarpone, Amaretto</i>	Al, Ei, Gl, Mi, Nü, So*	13.50
Panna Cotta  <i>Vanille, Bio-Sojadrink, Himbeersauce</i>	So, vegan	11.50
Soja-Schoggi Mousse  <i>Grand Cru Couverture 70%, Bio-Seidentofu, vegane Schlagcrème</i>	So, vegan	12.50
Schoggi Mousse <i>Grand Cru Couverture 70%, Bio-Ei, Schlagrahm</i>	Ei, Mi, So	12.50

Patisserie

Schoggikuchen <i>Grand Cru Couverture 70%, Bio-Ei, aus glutenfreien Zutaten</i>	Ei, Mi, So	8.–
Quarkkuchen <i>Klassiker seit 1950, Bio-Ei, Frischkäse, Zitrone</i>	Ei, Gl, Mi, So*	8.50
Hiltl Brownie <i>Grand Cru Couverture 70%, Baumnüsse</i>	Ei, Gl, Mi, Nü, So	7.50
Süskartoffel Brownie  <i>Ahornsirup, Baumnüsse, Datteln, aus glutenfreien Zutaten</i>	Nü, So*, vegan	7.50
Blondie <i>Edelweiss Couverture, Bio-Ei, Mandeln</i>	Ei, Gl, Mi, Nü, So	7.50
Vegan Cookie  <i>Schokoladenwürfel, Vanille, Bio-Sojadrink</i>	Gl, So, vegan	6.50
Crèmeschnitte <i>Klassiker seit 1960, Blätterteig, Vanille</i>	Gl, Mi, So*	8.50

Die süssen Köstlichkeiten werden traditionell täglich frisch in unserer hauseigenen Konditorei zubereitet.

Hausgemachte Glace

Vegane Glace 		<i>pro Kugel</i>	
<i>Mango-Limette</i>	So*, vegan	4.50	
<i>Lychee-Himbeer</i>	So*, vegan		
<i>Banane-Schoggi</i>	So, vegan		
<i>Pistache-Matcha</i>	Nü, So*, vegan		
<i>vegane Schlagcrème</i>	vegan	+1.50	
<i>heisse Schokoladensauce</i>	So, vegan	+2.50	
Rahmglace			
<i>Vanille-Cookies</i>	Gl, Mi, So	4.50	
<i>Mokka</i>	Mi, So*		
<i>Vanille</i>	Mi, So*		
<i>Brownie</i>	Ei, Gl, Mi, Nü, So		
<i>Schlagrahm</i>	Mi	+1.50	
<i>heisse Schokoladensauce</i>	So, vegan	+2.50	
Espresso Gelato			
<i>Vanilleglace, Espresso</i>	Mi	9.50	
Coupe Dänemark		<i>klein</i>	<i>gross</i>
<i>Vanilleglace, heisse Schokoladensauce, Schlagrahm</i>	Mi, So	9.50	12.50

Hiltl Dessert-Bufferet

Nach Lust & Laune genussvolle süsse Spezialitäten vom reichhaltigen Dessert-Bufferet. Diverse Mousses, Crumble, hausgemachte Patisserie, Tiramisù, Bread & Butter Pudding, frische Früchte und vieles mehr.

nach Gewicht - *pro 100g* 5.50

Deklaration

Alle unsere Gerichte sind gemäss Rezeptur 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.

Al = Alkohol

Nü = Nüsse

Ei = Eibestandteile

Se = Sellerie

Er = Erdnuss

Sf = Senf

Gl = Gluten

So = Soja


Kn = Knoblauch

Ss = Sesam

Mi = Milchbestandteile


Zw = Zwiebel


 = leicht scharf

 = scharf


 = sehr scharf

xx* = auf Wunsch auch ohne erhältlich

 = auf Wunsch auch vegan erhältlich

 = vegan, ohne Honig, Milch- oder Eibestandteile

 = auch im Hiltl Laden erhältlich

 = Dieses Gericht war schon über den Wolken: Auf interkontinentalen Flügen ab der Schweiz sind die Special Meals bei Swiss International Air Lines in allen drei Klassen von Hiltl inspiriert.

Unsere Philosophie

Verantwortlich gegenüber der Natur

Wir bevorzugen lokale und regionale Produkte und berücksichtigen genussreife Produkte, die gerade Saison haben. Bis zu 75% unserer saisonalen Frischprodukte stammen aus der Schweiz und dem nahen Europa.

Verantwortlich gegenüber Tieren

Wir verwenden keine Speisegelatine tierischer Herkunft, Käse mit tierischem Lab wird deklariert. Alle unsere Weine sind vegan. Aus Tierschutzgründen versuchen wir Produkte tierischer Herkunft durch vegane Alternativen zu ersetzen, wo es für uns sinnvoll und ohne Genussverlust möglich ist.

Verantwortlich gegenüber Gästen

Wir suchen uns Produzenten und Partner mit dem gleichen Qualitätsanspruch. Bei vielen Produkten verwenden wir Bio-Qualität (z.B. Milch, Sojadrink, Kaffee, Tofu, Feta, Seitan, Freilandeier, Chia-Samen, Sojasauce). Damit alle mitgeniessen können, weisen wir bei allen Gerichten Allergene transparent aus. Wir produzieren täglich mit viel Liebe und Sorgfalt. Dafür kaufen wir die Rohstoffe bewusst ein und achten auf frische und naturbelassene Produkte.

Hausgemachte Getränke

Frisch gepresst 🍷

Unsere Säfte werden im Haus täglich aus frischen Früchten und Gemüse gepresst. Bei einigen Sorten verwenden wir aus Qualitätsgründen tiefgekühlte Produkte oder Fruchtsirup.

Diese sind mit einem * gekennzeichnet.

	25cl	50cl
Saison-Saft	8.–	16.–
Tropical - Ananas, Orange, Guave*, Passionsfrucht*	8.–	16.–
Kokos-Ananas - Apfel, Zitrone, Orange, Kokos*	8.–	16.–
Tutti Frutti - Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange	8.–	16.–
Fitness - Fenchel, Apfel, Zitrone	8.–	16.–
Roter Fitness - Fenchel, Zitrone, Apfel, Cassis*	8.–	16.–
Karotten-Ingwer - Orange, Passionsfrucht*, Zitrone	8.–	16.–
Vitamin - Orange, Cassis*	7.–	14.–
Orange	6.50	13.–
Karotte	6.50	13.–
als Apéro im Champagner-Glas (10cl)	5.–	

Smoothie 🍷 & *Lassi*

Saison-Smoothie	8.–	16.–
Mango Lassi - Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala	7.–	

Limonaden 🍷

Saison-Limonade	6.–	8.–
Ingwer-Zitrone	6.–	8.–
Passionsfrucht	6.–	8.–

Eistees 🍷

Saison-Eistee	6.–	8.–
Classic - Ceylon-Darjeeling, Kardamom, Orange	6.–	8.–
Dragon - Oolong Tee, Grapefruit, Holunderblüte	6.–	8.–
Rooibush - Orange, Pfefferminze, ungesüsst	6.–	8.–
Kräuter - Eisenkraut, Kamille, Zitronenmelisse, Pfefferminze, ungesüsst	6.–	8.–

Süssgetränke

<i>Offen</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Schweizer Bio-Most	6.–	8.–
Cola, Cola zero	4.50	6.–
Citro, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	4.50	6.–
<i>Flasche</i>	<i>33cl</i>	
Coca Cola - <i>original, zero</i>	5.50	
Rivella - <i>rot, blau, grün</i>	5.50	

Wasser & Mineralwasser

<i>Offen</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Züriwasser - <i>mit Kohlensäure</i>	4.50	6.–
ZH ₂ O Züriwasser Drink & Donate - <i>Wasser trinken & Trinkwasser spenden</i>		3.–
Hahnenwasser - <i>Selbstbedienung</i>		offeriert
<i>Flasche</i>	<i>35cl</i>	<i>47cl</i>
Allegra - <i>ohne Kohlensäure</i>	5.50	6.50
Passugger - <i>mit Kohlensäure</i>		6.50

Chai- & Milchspezialitäten

Matcha-Grüntee Chai		7.–
Indischer Chai- <i>hausgemachter Chaisirup, Garam Masala</i>		6.50
Masala Chai- <i>Gewürztee im Beutel, ungesüsst</i>		6.50
Rooibush Chai- <i>Lemongrass, Caramelsirup</i>		7.–
Kurkuma Latte - <i>Zimt, aufgeschäumte Milch</i>		6.–
Heisse Schokolade - <i>hausgemacht</i>		6.–
<i>mit Schlagrahm</i>		+ 0.50

Unsere Chai- und Milchspezialitäten können Sie mit Milch, Haferdrink oder Sojadrink (alles in Bio-Qualität) geniessen.

Kaffeespezialitäten

Kaffee - <i>Crème, nature</i>	5.-
Schale - <i>heisse Milch separat</i>	5.50
Cappuccino - <i>Espresso, aufgeschäumte Milch</i>	6.-
Espresso - <i>Crème, nature</i>	5.-
Doppelter Espresso - <i>Crème, nature</i>	6.-
Espresso macchiato - <i>Espresso, Milchschaum</i>	5.50
Ristretto - <i>im Glas ohne Crème</i>	4.50
Latte macchiato - <i>Espresso, Milchschaum</i>	6.50
Masala Kaffee - <i>Garam Masala, Schokolade, Milchschaum</i>	7.-
Getreidekaffee - <i>koffeinfrei</i>	5.-
Corretto Grappa - <i>Espresso, Grappa</i>	8.-
<i>extra Espresso Shot</i>	+ 1.-
<i>mit Sirup: Caramel, Haselnuss, Vanille</i>	+ 0.50

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie mit Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alles in Bio-Qualität) oder koffeinfrei genießen.

Teespezialitäten


<i>Frischer Tee</i>	
Zitronenmelisse	6.-
Zitronenthymian-Lemongrass	6.-
Pfefferminze	6.-
Ingwer	6.-
<i>Hausmischungen</i>	
Hiltl Kräutertee - <i>Himbeerblätter, Hagebutte, Pfefferminze, Melisseblätter, Rosenblüten</i>	5.50
Schwarztee - <i>Darjeeling</i>	5.50
Grüntee - <i>Finest Japan Sencha</i>	5.50
Früchtetee - <i>Strawberry Dream</i>	5.50
Rooibush-Lemongrass	5.50
Verveine	5.50
Kamille	5.50
Jasmin - <i>Teekugel</i>	6.50

Unsere Teespezialitäten können Sie mit Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alles in Bio-Qualität), Zitrone oder nature genießen.

Bier

<i>Offen</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Wädibräu - <i>Bio-Bier, unfiltriert</i>	6.50	8.50
Panaché - <i>mit Wädibräu</i>	6.50	8.50
Ingwer-Panaché - <i>mit Wädibräu und frischem Ingwersirup</i>	7.-	9.-
Amboss Amber - <i>dunkel, aus dem Zürcher Kreis 5</i>	6.50	8.50
Weihenstephan - <i>Weissbier (30cl)</i>	7.-	9.-
<i>Flasche</i>	<i>33cl</i>	
Turbinenbräu Goldsprint - <i>aus Zürich</i>	7.-	
Corona - <i>mit Limette (33,5cl)</i>	8.-	
Appenzeller Sonnwendlig - <i>alkoholfrei</i>	7.-	

Prosecco & Champagner

	<i>10cl</i>	<i>Flasche</i>
 Hiltl Prosecco - <i>Treviso DOC, Veneto</i>	9.50	55.-
Perrier Jouët Grand Brut - <i>Perrier-Jouët, Epernay</i>	14.-	85.-
Alkoholfreier Prosecco	7.-	45.-

Hiltl Hausweine

	<i>10cl</i>	<i>Flasche</i>
Weisse Cuvée - <i>Sauvignon Blanc, Semillon, Südafrika, Jean-Claude & Carolyn Martin</i>	9.50	62.-
Rosé - <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre & Rolle, Frankreich, Salin-Zuger</i>	7.50	48.-
Rot - <i>Tempranillo, Spanien, Bodegas Lynus</i>	7.50	48.-
Rote Cuvée <i>bio</i> - <i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Argentinien, Ojo de Vino - Dieter Meier</i>	10.50	67.-

Weitere vegane Weine in der separaten Weinkarte.



Hausweine sind auch im Hiltl Laden gleich nebenan oder „über d‘Gass“ erhältlich.

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. 8% MwSt