

DRINKS

Frisch gepresste Säfte

Täglich aus frischen Früchten und Gemüse gepresst.

Bei einigen Sorten verwenden wir aus Qualitätsgründen tiefgekühlte Produkte oder Fruchtsirup. Diese sind mit einem * gekennzeichnet.

	Self	To go
Saison-Saft	7.–	6.50
Tropical <i>Ananas, Orange, Guave*, Passionsfrucht*</i>	7.–	6.50
Kokos-Ananas <i>Apfel, Zitrone, Orange, Kokos*</i>	7.–	6.50
Tutti Frutti <i>Birne, Apfel, Banane, Kiwi, Orange</i>	7.–	6.50
Fitness <i>Fenchel, Apfel, Zitrone</i>	7.–	6.50
Roter Fitness <i>Fenchel, Apfel, Zitrone, Cassis*</i>	7.–	6.50
Karotten-Ingwer <i>Passionsfrucht*, Zitrone</i>	7.–	6.50
Vitamin <i>Orange, Cassis*</i>	6.–	5.50
Karotte	5.50	5.–
Orange	5.50	5.–

Lassi & Smoothie

Mango Lassi <i>Joghurtmilch, Garam Masala</i>	6.–	5.–
Saison-Smoothie	7.–	6.50

Hausgemachte

Limnaden & Eistees

	Self	To go
Saison-Limonade	5.–	6.50
Ingwer-Zitronen Limonade	5.–	6.50
Passionsfrucht Limonade	5.–	6.50
Saison-Eistee	5.–	6.50
Classic Eistee	5.–	6.50
Dragon Eistee	5.–	6.50
Rooibush Eistee <i>ungesüsst</i>	5.–	6.50
Kräuter Eistee <i>ungesüsst</i>	5.–	6.50

Schweizer Bio-Most	5.–	6.50
--------------------	-----	------

Wasser

Stilles Wasser <i>ohne Kohlensäure</i>	5.50	3.50
Lautes Wasser <i>mit Kohlensäure</i>	5.50	3.50

Kaffee, Latte & Co.

	Self	To go
Kaffee / Espresso	4.–	3.50
Doppelter Espresso	5.–	4.50
Ristretto	3.50	3.–
Schale	4.50	4.–
Cappuccino	5.–	4.50
Latte macchiato	5.50	5.–
Masala Kaffee <i>Garam Masala, Schokolade</i>	6.–	5.50
Kurkuma Latte <i>Zimt</i>	5.–	4.50
Baileys macchiato	8.–	
Red Cappuccino <i>Rooibush, koffeinfrei</i>	6.–	5.50
Heisse Schokolade <i>hausgemacht</i>	5.–	4.50
mit Schlagrahm	+0.50	+0.50
mit Sirup <i>Caramel, Vanille, Haselnuss</i>	+0.50	+0.50

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

Chais

Matcha-Grüntee	6.–	5.–
Indisch <i>hausgemachter Chaisirup, Garam Masala</i>	5.50	4.50
Masala <i>Gewürztee im Beutel, ungesüsst</i>	5.50	4.50
Rooibush <i>Caramelsirup, koffeinfrei</i>	6.–	5.–

Frischer Tee

Pfefferminze	5.–	4.–
Zitronenthymian-Lemongrass	5.–	4.–
Zitronenmelisse	5.–	4.–
Ingwer	5.–	4.–

Hausmischungen

Hiltl Kräutertee <i>Himbeer, Hagebutte, Melisse</i>	4.50	3.50
Schwarztee <i>Darjeeling</i>	4.50	3.50
Grüntee <i>Finest Japan Sencha</i>	4.50	3.50
Rooibush-Lemongrass	4.50	3.50
Verveine	4.50	3.50
Kamille	4.50	3.50
Früchtetea <i>Strawberry Dream</i>	4.50	3.50
Jasmin <i>Teekugel, handgebunden</i>	5.50	4.50

mit Milch, Haferdrink, Sojadrink, Crème (alle bio), mit Zitrone oder nature

Bier

Wädibräu <i>Bio-Bier, unfiltriert</i>	25cl	50cl
Ingwer-Panaché <i>mit frischem Ingwersirup</i>	5.50	7.50
Amboss Amber <i>dunkel</i>	6.–	8.–
Weihenstephan <i>Weissbier (30cl)</i>	5.50	7.50
	6.–	8.–
	33cl	
Turbinenbräu Goldsprint	6.–	
Corona <i>(33.5cl)</i>	7.–	
Appenzeller Sonnwendig <i>alkoholfrei</i>	6.–	

Prosecco & Champagner

Hiltl Prosecco <i>Treviso DOC</i>	10cl	Flasche
Champagner Perrier-Jouët	8.50	51.–
Alkoholfreier Prosecco	13.–	81.–
	6.–	

Hiltl Hausweine

Weisse Cuvée <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	9.–	58.–
<i>Jean-Claude & Carolyn Martin, Walker Bay (ZA), 2016</i>		
Rosé <i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah & Rolle</i>	7.–	44.–
<i>Salin-Zuger, Côtes de Provence AC (FR), 2015</i>		
Rot <i>Tempranillo</i>	7.–	44.–
<i>Bodegas Lynus, Ribera del Duero DO (ES), 2015</i>		
Rote Cuvée <i>bio, Malbec, Cabernet Sauvignon</i>	10.–	63.–
<i>Ojo de Vino S.A., Mendoza (AR), 2014</i>		

Aperitif & Hiltl Drinks

Gespitzter Weisswein <i>süss oder sauer</i>	8.–
Hugo <i>Holunderblüte, Pfefferminze, Limette, Hiltl Prosecco</i>	14.–
Aperol Spritz <i>Soda, Orange, Hiltl Prosecco</i>	14.–

Turicum Basil Smash	16.–
<i>Turicum Gin (41.5%), Basilikum, Gurke</i>	

Bittersweet Cellery	15.–
<i>Absolut Vodka (40%), Ingwer, Ananas</i>	

Ingwer-Lemongrass Mojito	17.–
<i>Havana Rum (37.5%), Minze, Zitronengras</i>	

Marrakesh Mule	15.–
<i>Turicum Gin (41.5%), Ingwer-Zitronen Limonade, Kardamom</i>	

Hiltl Apéroplatte <i>ab 2 Personen, Preis pro Person</i>	17.50
<i>kalte & warme Spezialitäten zum Teilen</i>	
<i>Gemüse Dip, Chutneys, hausgemachte Saucen</i>	

FOOD

Zmorge Buffet pro 100g	<i>Self</i>	<i>To go</i>
Montag bis Freitag 6.30 bis 10.30 Uhr	4.–	3.–
Samstag 6.30 bis 11.30 Uhr		
<i>Im à la carte Zmorge à discrétion 35.–</i>		

Brunch Buffet pro 100g		
Sonntag und ausgewählte Feiertage	4.50	3.50
9.30 bis 14.30 Uhr		
<i>Im à la carte Brunch à discrétion 57.–</i>		

Hiltl Buffet pro 100g		
Täglich 10.30 bis 23 Uhr	4.50	3.50

Hausgemachte Suppen		
Saison-Suppe <i>vegan</i>	7.50	6.50
Tagessuppe	6.50	5.50

Hiltl Apéroplatte ab 2 Personen, Preis pro Person		
Kalte & warme Hiltl Köstlichkeiten	17.50	
Gemüse Dip, Chutneys, hausgemachte Saucen		

Sandwiches		
Hannibal <i>Hiltl Tatar, vegan</i>	6.50	
Rabbit Hole <i>Karotten-Frischkäse, vegan</i>	6.50	
Italian Job <i>Tomaten-Mozzarella</i>	6.50	
Big Fat Greek <i>Gurken-Feta</i>	6.50	
Free Willy <i>Vegan Tuna, vegan</i>	6.50	
Bollywood <i>Tandoori-Mango</i>	6.50	
Captain America <i>Vegan B.L.T., vegan</i>	6.50	

Pâtisserie	<i>Self</i>	<i>To go</i>
Schoggikuchen <i>aus glutenfreien Zutaten</i>	6.–	4.50
Quarkkuchen	6.50	5.–
Hiltl Brownie	5.50	4.–
Süsskartoffel-Brownie <i>vegan</i>	5.50	4.–
Blondie	5.50	4.–
Vegan Cookie <i>vegan</i>	4.50	3.–
Cake <i>nach aktuellem Angebot</i>	4.50	3.–
Fruchtwähe	5.50	4.–
Crèmeschnitte	6.50	5.–

Unsere Philosophie

Wir bevorzugen lokale und regionale Produkte und berücksichtigen genussreife Früchte und Gemüse, die gerade Saison haben. Bis zu 75% unserer saisonalen Frischprodukte stammen aus der Schweiz und dem nahen Europa. Wir verwenden keine Speisegelatine tierischer Herkunft, Käse mit tierischem Lab wird deklariert. Alle unsere Weine sind vegan. Bei vielen Produkten verwenden wir Bio-Qualität (z.B. Milch, Sojadrink, Kaffee, Tofu, Feta, Seitan, Freiland Eier, Chia-Samen, Sojasauce). Damit alle mitgeniessen können, weisen wir bei allen Gerichten Allergene transparent aus. Alle Getränke sind mit einem kleinen Aufpreis auch bedient erhältlich. Siehe separate Karte.

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitifen an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.

Öffnungszeiten

Das Haus Hiltl ist täglich von 6 bis 24 Uhr und sonntags von 8 bis 24 Uhr geöffnet. Freitag und Samstag ab 23 Uhr und Sonntag ab 22 Uhr Clubbetrieb.

Haus Hiltl
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
+41 (0)44 227 70 00
www.hiltl.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Kostenloses WiFi - #hiltl nutzen für direktes Feedback auf den Social Media Walls.

09/16



FOOD & DRINKS



Self & Take Away