

VORSPESSEN

Hiltl Buffet

Grosse Auswahl | heiss | kalt | pro 100g
5.50

Rucola Salat

Hiltl-Sauce | Ei | Croûtons | Gurkenring
(Ei)/(GI) 14.50

Jalapeños & Salat

Sauerrahm | Quinoa | roter Reis | Guacamole | Zitrone
GI/Mi/Se 15.50

Salat mit crispy Tofu

Blattsalate | Ei | Hiltl Sauce | Cashews
Ei/GI/So 15.50

Spargel-Mango Salat

Weiss | grün | Chiccorée | Orangen-Verjus Sauce
Ro 16.50

Feuilleté mit Spargel

Blätterteig | Schalotten | Tomaten
Ei/KI/Mi/Zw 18.50

Saison Suppe

Nach aktuellem Angebot
Mi/Se/Zw 11.50

Tagessuppe

Heute frisch gekocht
9.50

Gemischter Salat

Frische Salate | saisonal | Hiltl-Sauce
(Zw) 9.00

SALATVARIATIONEN

Chefsalat

Karotten | Gurken | Mais | Hüttenkäse | Cocktailsauce
(Gl)/Kä/Mi/Se/Zw 24.50

Salat & Burger

Potato-Skins | Cocktailsauce | Tomaten | Karotten
Ei/Gl/Kn/Se/So/Zw 26.50

Jalapeños & Salat

Sauerrahm | Quinoa | roter Reis | Guacamole | Zitrone
Gl/Mi/Se 26.50

Salat mit crispy Tofu

Blattsalate | Ei | Hiltl Sauce | Cashews
Ei/Gl/So 25.50

Ländliche Platte

Salate | geschwellte Kartoffeln | Quark | drei Käse | Butter
(Gl)/Kä/Mi/Zw 24.50

Avocado Tatar

Tomaten | Limes | Koriander | Rucola
Ro 25.50

Kohlrabi Carpaccio

Löwenzahn | Rucola | Brunnenkresse | Karotten | Verjus
Ro 24.50

TRADITIONELL

Rucola Involtini

Rucola | Spinat | Rotweinsauce | Kartoffelstock | Gemüse

Ei/Gl/Mi/KI/Kn/Nü/Se/So/Zw 28.50

Züri Geschnetzeltes

Champignons | Seitan | Weisswein | Rahm | Rösti

Gl/Mi/Zw 31.50

Cordon bleu

Seitan | Rauch-Tofu | Appenzeller-Käse | Rosmarin-Kartoffeln | Gemüse

Ei/Gl/KI/Kn/Mi/Se/So/Zw 32.50

Stroganoff mit Rösti

Pilze | Peperoni | Rösti | Sauerrahm

Gl/Mi/Zw 32.50

Rösti & Gemüse

Drei Tagesgemüse | Rösti

(Gl)/(Kä)/Mi/(Zw) 26.50

Stock & Seeli

Kartoffelstock | Rotweinsauce | Gemüsebrunoise

Gl/Kn/Mi/Se/Zw 23.50

H I L T L K L A S S I K E R

Hiltl-Bufferet à discrétion

Grosse Auswahl | heiss | kalt | mit Dessert nach Wahl
55.00

Hiltl-Bufferet nach Gewicht

Grosse Auswahl | heiss | kalt | pro 100 g
5.50

Riz Colonial

Früchte | Currysauce | Pilze | Cashews | Schlagrahm | Mango
(GI)/Mi/Se/So/Zw 26.50

Scharfes Colonial

Früchte | Madrassauce | Pilze | Harissa | Reis | Schlagrahm | Mango
(GI)/Mi/Zw 26.50

Casimir

Früchte | Quorn | Reis | Currysauce | Kokos-Chutney
Ei/GI/Mi/Zw 29.50

Banane Madras

Reis | Currysauce | Mango | Cashews | Papadam
(GI)/Mi/Zw 26.50

Gemüse Paella

Artischocken | Safranreis | Auberginen | Onion Rings | Pimientos
(GI)/Kn/Zw 27.50

Gemüsegratin

Naturreis | Saisongemüse | Käse | Béchamel
GI/Kä/Kn/Mi/Zw 26.50

Gemüseteller

Acht Gemüse | Olivenöl | Pesto | Kräuter
(GI)/(KI)/(Kn)/(Mi)/(Nü)/(Zw) 25.50

Waldpilz-Ring

Naturreis | Pilze | Schlagrahm | Kräuter
Mi/Zw 23.50

P A S T A

Waldpilz-Penne

Vollkorn-Penne | Tomaten | Rahmsauce | Kräuter

GI/Mi/Zw 25.50

Penne Gratin

Vollkorn-Penne | Soja-Bolognese | Spinat | Tomaten | Käse

GI/Kä/Kn/Mi/Se/So/Zw 26.50

Safran-Nudeln

Grüner Spargel | Tomaten | Sauerrahm | Kräuter

Ei/GI/Mi/Zw 28.50

Spargel Ravioli

Weiss | grün | Tomaten | Zwiebelröhrli

Ei/GI/Kä/Mi/Zw 27.50

Vegane Gnocchi

Frischer Spinat | Dattel-Tomaten | Zwiebelröhrli

GI/Zw 24.50

Penne Puttanesca

Vollkorn-Penne | Tomaten | Kapern | Oliven | Peperoncini

GI/Kn/Zw 25.50

Spaghetti Bolognese

Gemüse | Soja | Zwiebeln

GI/Kn/Se/So/Zw 24.50

Spaghetti Siciliana

Olivenöl | Tomaten | Auberginen | Mozzarella | Knoblauch | Basilikum

GI/Kä/Kn/Mi/Zw 24.50

Spaghetti Pesto

Rot oder grün | Olivenöl | Pinienkerne | Knoblauch

GI/KI/Kn/Mi/Nü/(Se) 23.50

C U R R Y

Grünes Thai Curry

Gemüse | Quorn | Basmatireis | Koriander | Zitronengras

(Gl)/Ei/Kn/Zw 29.50

Masaman Thai Curry

Auberginen | Aepfel | Kartoffeln | Peperoni | Kokosmilch | Basmatireis

(Gl)/Kn/So/Zw 30.50

Rotes Thai Curry

Délicorn-Streifen | Pilze | Gemüse | Basmatireis | Kokosmilch

(Ei)/(Gl)/Kn/So/Zw 31.50

Indisches Thali

Curry-Variationen | Basmatireis | Pickles | Joghurtmilch

Gl/Kä/Kn/Mi/Nü/Se/Zw 31.50

Thali-Platte

Indisches Thali ab 2 Personen

Gl/Kä/Kn/Mi/Nü/Se/Zw pro Person 33.50

Südindisches Avial

Gemüse | Kokos | Joghurtsauce | Basmatireis | Lemonpickles

(Gl)/Mi/Zw 29.50

DEKLARATION

Ei = Ei
Erdnuss = Er
Gluten = Gl
Käse = Kä
Käse mit Lab = Kl
Knoblauch = Kn
Milch = Mi
Nüsse = Nü
Rohkost = Ro
Sellerie = Se
Soja = So
Zwiebel = Zw
Auf Wunsch auch ohne erhältlich = (Xx)
Vegan = ohne Ei/Kä/Mi

PRODUKTEINFORMATION

Olivenöl kaltgepresst
Keine genmanipulierten Lebensmittel
Keine Speisegelatine tierischer Herkunft
Keine Lebensmittelzusätze und Glutamate
Wo möglich Produkte aus dem Inland und nahen Europa
1/3 der Produkte ist saisonal (nahes Europa)
Milch, Eier und ein Grossteil der Käseauswahl in Bio-Qualität

GLOSSAR

Absinth

Traditionell im neuenburgischen Val de Travers aus Wermut, Anis, Fenchel und weiteren Kräutern hergestellt

Agar-Agar

Vegetarisches Bindemittel aus Rotalgen. Agar-Agar eignet sich nur für heiss zubereitete Speisen und bindet vollständig nach 6 Stunden Kühlung.

Aubergine

Mit der Tomate und der Kartoffel verwandt, gehört zu den Nachtschattengewächsen. Wird auch Eierfrucht genannt. Damit sie bei der Zubereitung geschmacklich gut und auch weich wird, sollte man sie nach dem Schneiden immer mit wenig Meersalz bestreuen und ca. 20 Minuten stehen lassen.

Brunoise

In sehr kleine Würfel geschnittenes Gemüse

Cambozola

Weichkäse mit weissem Edelschimmel (vom Camembert) aussen und feiner Blauschimmelmaserung (vom Gorgonzola) innen

Cashews

Der Kaschubaum ist ein zur Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae) gehöriger Baum. Er wächst in tropischem Klima und trägt Kaschuäpfel und Kaschukerne (englisch: Cashew). Er stammt aus dem Nordosten Brasiliens

Channa-Masala

Kichererbsen-Gewürzmischung. Chili
Peperoncino

Chutney

Anglisierte Form des Hindi-Wortes „Chatni“. Chutneys sind würzige, süß-saure oder scharf-pikante indische Saucen im Haus Hiltl. Manche enthalten auch Frucht- oder Gemüsestücke, diese Chutneys bezeichnen wir zum Teil auch als Pickles.

Couverture

Schokolade mit höherem Fettanteil. Leichter handhabbar als Kochschokolade.

Delicorn

Vegetarische Produkte auf Basis von Soja, Weizen und Bio Getreide

Elaichi

Hindi-Bezeichnung für grünen, echten Kardamom

Eierschwamm

Pfifferling

Feta

In Salz gereifter weisser Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch. Hat eine bröckelige Konsistenz und schmeckt würzig-säuerlich

Five Spice

Klassische, chinesische Gewürzmischung, aus Sternanis, Cassia-Zimt, Nelken, Fenchelsamen und Szechuan-Pfeffer

Garam Masala

Gewürzmischung aus Indien. Enthält Gewürze, die nach der indischen Heilkunde den Körper erhitzen: schwarzer Kardamom, Zimt, Gewürznelken, schwarzer Pfeffer und Kreuzkümmel. Garam Masala hat eine tabakbraune Farbe und wird wegen des starken Aromas vor allem bei Schmorgerichten verwendet

Geschwellte Kartoffeln

Schalen- oder Pellkartoffeln

Glace

Eis, Speiseeis, hausgemacht in unserer Konditorei

Grand-Cru-Schokolade

Schokolade aus einer einzigen Kakaosorte mit bestimmter, rückverfolgbarer Herkunft.

Guacamole

Mexikanischer Avocado-Dip, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft, Tabasco und Petersilie

Gulab-Kugeln

Gebackene Teigbällchen, in Rosenwassersirup eingelegt (Gulab Jamun). Hauptbestandteile sind Khoa oder Khoya (eingekochte cremige Milch) und Weizenmehl

Haldi

Kurkuma, Gelbwurz oder Turmeric

Harissa

Aus Tunesien stammende, scharfe Gewürzpaste aus frischen roten Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriandergrün, Petersilie, und Zwiebel

Hing

Asafoetida, Teufelsdreck oder Asant (kann durch Knoblauch ersetzt werden)

Involtini

Italienischer Begriff für Rouladen, bei uns mit Gemüse gefüllt

Jalapeños

Peperoni (Paprikaschoten), die manchmal auch Pimientos genannt werden

Jeera

Kreuzkümmel

Julienne

In sehr feine Streifen geschnittenes Gemüse

Kaffirlimette

Grüne Zitrusfrucht mit höckriger Schale, weniger sauer als Zitronen und Limetten
Die Blätter werden frisch für Thai-Currypasten verwendet

Karambole

Sternfrucht

Kartoffelstock

Kartoffelpüree

Kastanien

Esskastanien, Marroni oder Maronen

Kefen

Schnee-Erbсен

Koriander

Dhania (Indien), Cilantro (USA, Südamerika)

Lauch

Porree

Lime

Limette

Long Beans

40 cm lange, grüne Bohnen. Auch unter den Namen Schlangenbohnen, Spargelbohnen oder, in Indien, Lobia.

Meersalz

Das wertvollste Meersalz ist Fleur de Sel.

Methi Leaves

Bockshornklee-Blätter oder Fenugreek-Blätter

Mu-Err-Pilz

(Holzohr-Pilz) wird auch als Judasohr oder Wolkenohrenpilz bezeichnet. Er wächst auf verschiedenen Laubbäumen und ist nahezu weltweit verbreitet. Er wird in vielen Gerichten der asiatischen, speziell der chinesischen Küche verwendet und ist bei uns getrocknet im Handel.

Paneer

Indischer Frischkäse aus Kuhmilch

Papadam

Sehr dünne, gebackene Linsenwaffel. Sie wird wie Chips als Beilage in der indischen Küche gereicht

Peperoni

Paprika oder Paprikaschoten

Quorn

Fleischersatzprodukt, das aus Pilzeiweiss (Mykoprotein) besteht. Wird mit Hühnereiweiss, Zwiebeln, Gewürzen, Tapioka (Maniok) und Pektin vermischt

Seitan

Weizenprotein (Gluten), erhältlich bei der Tofurei Pfannenstiel oder im Reformhaus

Stangensellerie

Bleich- oder Staudensellerie

Tamarindenpaste

Fruchtfleischkonzentrat der Sauerdattel. Sie ist in indischen Läden erhältlich

Thali

Auswahl von verschiedenen Indischen Speisen. Ursprünglich werden diese in kleinen Schüsseln auf einem Metalltablett serviert, zusammen mit Reis und indischen Fladenbrot. In Indien gibt es Thalies mit regionalen Spezialitäten (z.B. Rajastani Thali oder Gujarati-Thali)

Tofu

Sehr proteinhaltig, aus eingeweichten, gemahlene Sojabohnen hergestellt. Diese werden aufgekocht und die dabei entstehende milchige Flüssigkeit wird mit Nigari (Magnesiumchlorid), Zitronensäure oder Calciumsulfat (Gips) zum Gerinnen gebracht. Die Gerinnungsmittel werden anschliessend durch Erhitzen und Abschöpfen oder Filtrieren abgetrennt. Das geronnene Sojaweiweiss wird herausgeschöpft und dann zu Blöcken gepresst. Das Verfahren ist der Käseherstellung sehr ähnlich

Trüffel

Knollige, meist unterirdisch wachsende Pilze

Vermicelli

Fadennudeln, in unseren Rezepten aus Reismehl

Wakame

Braunalge, enthält viel Jod. Wakame dient häufig als Zutat in der japanischen und koreanischen Küche

Wirz
Wirsingkohl

Zitronengras

Auch Lemongras, gehört zur Familie der Süßgräser. Die schilfartigen Blätter werden gequetscht oder geschnitten vor allem in Thailand frisch als Gewürz verwendet

Ab1003