

Herzlich Willkommen



Wir freuen uns, dass Sie bei uns Gast sind
und wünschen viel Vergnügen beim Geniessen.

Ihr Honold Team



Salziges aus der Vitrine

SANDWICHES

Butterbretzel	4.20
Ei-Laugengipfel	8.20
Friskäse Mohnring	7.60
Granola Gipfel mit Brie	9.20
Hummus Rustico ^v	10.00
Tomaten Rustico	10.00
Laugenbrötchen mit Roastbeef	7.70
Laugenbrötchen mit Thon	7.70
Laugenbrötchen mit Lachs	8.80
Speck-Ei-Laugengipfel	8.90
Granola Gipfel mit Landrauschschinken	9.20
Parisette mit Fleischkäse	10.80
Parisette Sesam mit Pouletschnitzel	10.80

CANAPÉS

Canapé mit Eiersalat	7.50
Canapé mit Spargel	7.50
Canapé mit Thon	7.50
Canapé mit Lachs	9.70
Canapé Saisonal	7.50

QUICHES & SCHINKENGIPFEL

Quiche mit Käse	6.50
Quiche mit Spinat und Eierschwämmli	6.50
Quiche Lorraine	6.50
Schinkengipfel	6.00



Frühstück

GEBÄCK

Buttergipfel	2.40
Laugengipfel	2.70
Pain au Chocolat	4.10
Küsnachterli ^v	2.40
Petit Pain à l'Orientale	3.20

BIRCHERMÜESLI

Birchermüesli	9.50
mit Schlagrahm	+1.50
mit Küsnachterli ^v	+2.40

FRÜHSTÜCK

«Fein und klein»	10.70
------------------	-------

1 Gipfel oder Kleinbrötli, 1 Butter, 1 Konfitüre, 1 Heissgetränk

«Genuss am Morgen»	19.50
--------------------	-------

1x Gipfeli / Kleinbrötli, 1x Butter, 1x Konfitüre, 1x Heissgetränk

1x 1dl Orangensaft, 1x gefüllter Laugenbretzel oder Laugenbrötchen





Aus der Küche

SALATE

Gemischter Blattsalat [✓]	klein	6.70
Blattsalat mit Ei		18.70
Blattsalat mit Thon		18.70
Blattsalat mit Schweizer Pouletfilet in Honigmarinade		18.70



BOWL

Bulgur Patato-Balls Bowl [✓]

Bowl mit Edamame, Butternuss-Kürbis, hauchdünnen Karottenstreifen und Bulgursalat mit Kartoffel-Balls 20.30

Beef Jerky Bowl

Bowl mit Broccoli-Röschen, Karotten, süsser Ananas, Cherry Tomaten, Jasminreis und Beef Jerky 24.50

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Curry und Zitronengras

Bohnencremesuppe mit Thymian 10.80

FLAMMKUCHEN

Original (Speck, Zwiebel, Käse) 20.70

Vegetarisch (Gemüse, Zwiebel, Käse) 20.70



Tagesmenüs

Unsere Menüs servieren wir inklusive kleinem Blattsalat.

MONTAG

Hausgemachte Lasagne „al Forno“	20.60
---------------------------------	-------

DIENSTAG

Pinsa Liguria	Halbe	12.50
Tomaten, Mozzarella, Taggiasca Oliven	Ganze	22.30

MITTWOCH

Peanuts-Chicken mit Jasminreis	21.70
--------------------------------	-------

DONNERSTAG

Penne Carbonara mit Röstzwiebeln	20.60
----------------------------------	-------

FREITAG

Pouletgeschnetzeltes mit Eierschwämmlirahmsauce und Spätzli	21.70
---	-------



Coupe und Glace Spezialitäten

COUPES*

Coupe Dänemark

Vanilleglace, heisse Schokoladensauce und Schlagrahm

Banana Split

Vanilleglace, Bananen, Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Mocca

Moccaglace und Schlagrahm

Coupe Nesselrode

Vanilleglace, Vermicelles, Merengues und Schlagrahm

17.00

Mini 13.50

GLACE-SPEZIALITÄTEN*

Frappés

Nach Wahl aus unserem Glacen-Sortiment 3dl

12.50

Caffè Affogato

1 Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen

9.60

Eiskaffee

3 Kugeln Vanilleglace mit Espresso und Schlagrahm

17.00

*Gerne servieren wir Ihnen die Dessert-Spezialitäten bis 17.00 Uhr.



Glace

SORBETS ^v

Framboise
Grand Cru Chakra Noir 70%

Kugel	5.00
Becher	5.50
Mit Schlagrahm	+1.50

GLACES

Lotti's Best
Stracciatella
Vanille
Mocca
Grand Cru Chakra Noir 70%

Kugel	5.00
Becher	5.50
Mit Schlagrahm	+1.50



Desserts

FRUCHTTÖRTCHEN & WÄHEN

Nideltörtchen	5.30
Aprikosentörtchen	7.50
Saisonale Fruchttörtchen	7.50
Saisonale Fruchtwähe	10.50
Mit Schlagrahm	+1.50

PÂTISSERIES

Carac	6.50
Zitronentörtchen	6.40
Cremeschnitte	6.10
Vermicelles Linzerteig	6.30
Vermicelles Diplomat	5.20
Schwarzwäldertortenstück	8.50
Schokoladenrolle	5.10
Jubilée	7.80

Das gesamte Tagessortiment an Honold-Köstlichkeiten finden
Sie in unserer Verkaufstheke.

Lassen Sie sich inspirieren.

7c





Warme Kaffees

KAFFEES

Café Crème	5.60
Milchkaffee	5.80
Espresso	5.60
Doppelter Espresso	7.60
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	7.10
Flat White	8.60

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Mélange	7.10
Chococcino	
Espresso mit hausgemachter Schokolade	7.60
Café Honold	
Latte Macchiato mit hausgemachter Schokolade	8.80
Café Confiseur	
Kaffee oder Espresso mit 3 Pralinés	10.40
Café Gourmand	
Kaffee mit Überraschung aus Pralinés und Pâtisserie	15.80



Kaffee mit Alkohol & Spirituosen

KAFFEE MIT ALKOHOL

Corretto Grappa	
Espresso mit Grappa (2cl)	8.70
Urschwyzer Kirsch Kaffee	
Kaffee mit Kirsch mit Schlagrahm (2cl)	12.20
Irish Coffee	
Kaffee mit Bushmills Single Malt Whiskey (2cl) mit Schlagrahm	14.10

SPIRITUOSEN & LIKÖR

Campari, 23% Vol.	4cl	8.00
Grappa Fior de Vite, 40% Vol.	2cl	7.00
Kirsch Urschwyzer Fassbind, 41% Vol.	2cl	7.20
Whiskey Bushmills Irish Single Malt, 10 years, 40% Vol	4cl	10.20



Kalte Kaffees und Milchgetränke

KALTE KAFFEES

Caffè Shakerato		
geeister Café mit Milch	2.0dl	7.60
ohne Milch	1.5dl	7.10

HEISSE SCHOKOLADE

Honold Schokolade Grand Cru Chakra 70%
Milch mit Grand Cru Chakra Noir 70%
7.50

MILCHGETRÄNKE

Milch	3dl	3.90
Caotina	3dl	5.60
Ovomaltine	3dl	5.60

ZUSÄTZE & ALTERNATIVEN

laktosefreier Milch	inklusive
Sojamilch ^v	+0.50
Hafermilch ^v	+0.50
Schlagrahm	+1.50
Vanille-, Haselnuss-, Caramel-Sirup	+0.50





Tees & Infusionen

GRÜNTÉE

ZIEHZEIT IN MINUTEN

Sencha	2	5.60
Lung Ching	2 ½	5.60
Jasmine Chung Feng (Fujian)	3 ½	5.60

SCHWARZTEE

ZIEHZEIT IN MINUTEN

Darjeeling	3 ½	5.60
Assam	3 ½	5.60
Earl-Grey mit Blüten	3 ½	5.60
Chai-Tee	5	5.60
Chai Latte		6.10

INFUSIONEN

ZIEHZEIT IN MINUTEN

Früchtetraum	4 ½	5.60
Alpenkräutertee	7 ½	5.60
Rooibos Vanille	4 ½	5.60
Minze (Bio)	5 ½	5.60
Kamille (Bio)	5	5.60
Verveine (Bio)	5	5.60
Frischer Ingwertee		6.60

SIRUPS

Himbeeren Sirup	30cl	4.60
Holunderblüten Sirup	30cl	4.60
Kinder-Sirup (bis 12 Jahre)	10cl	Gratis



Wasser & Softgetränke

WASSER

Lokal Wasser 37 aus Quellen am Üetliberg ZH mit / ohne Kohlensäure	50cl	5.50
---	------	------

HONOLD EISTEE^v

Zitrone oder Alpenkräuter	5dl	5.50
---------------------------	-----	------

SÜSSGETRÄNKE

Züri Schorle	50cl	5.70
Coca-Cola, Zero	50cl	5.70
Elmer Citro	50cl	5.70
Rivella blau, rot	50cl	5.70
Red Bull	25cl	6.50
El Tony Mate	50cl	6.50
Mediterranean Tonic	20cl	6.00
Bitter Lemon	20cl	6.00

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	10cl	4.70
	30cl	9.70
Citron pressé	30cl	6.10
Biotta Orangensaft	25cl	6.70
Biotta Smoothie		
Mango, Rüebli, Ingwer	25cl	6.70





Wein & Bier

WEISSWEINE

Il Martin Pescatore,

Matasci Fratelli SA,

Bianco Svizzero, 12.5% Vol.

Glas à 1dl

7.40

Flasche à 2dl

11.80

Domaine de la Creuze Noire,

Saint-Véran,

Grand Vin de Bourgogne, 13% Vol.

Flasche à 3.75dl

28.50

ROTWEINE

Tisin Rosso,

Gialdi Vini SA,

Ticino Merlot, 12.5% Vol.

Glas à 1dl

7.70

Flasche à 2.5dl

13.80

Rosalcy,

Emeric Petit

Lalande de Pomerol, 13% Vol.

Flasche à 3.75dl

29.50

BIER

Chopfab Hell, 4.8% Vol.

Flasche à 3.3 dl

6.50

Chopfab Bleifrei (alkoholfrei)

Flasche à 3.3 dl

6.50



Apéritifs

SPRITZ

Aperol Spritz		
Prosecco 11% Vol., Aperol 11% Vol., Soda	2dl	12.70
Hugo		
Prosecco 11% Vol., Holunder Siurp, Minze, Soda	2dl	12.70
Gespritzter Weisswein 12.5% Vol. süss oder sauer	2dl	9.70

LONGDRINKS

Gin Tonic		
Clouds Gin 42% Vol., Fever Tree Tonic Water		14.10
Campari Orange		
Campari 23% Vol., frisch gepresster Orangensaft		15.10

CHAMPAGNER & PROSECCO

Soligo, Prosecco Doc Treviso Extra Dry, 11% Vol.

Glas 1dl 8.20

Flasche 2dl 14.80

Moët et Chandon, Brut Impérial Champagne AOC, 12% Vol.

Flasche 2dl 32.00

Zum Apéro servieren wir Ihnen unsere beliebten Mandeln.



Über Honold

EINE GESCHICHTE VOLLER GENUSS UND TRADITION

Seit ihrer Gründung im Jahr 1905 ist die Confiserie Honold geprägt von der Leidenschaft für feine Kreationen und den Einflüssen ferner Länder. Fritz Honold-Herzog legte den Grundstein, als er die Konditorei am Rennweg 53 in Zürich übernahm und das Pain de Gênes – ein Mandelbiskuit inspiriert von einer Reise nach Genova – in das Sortiment aufnahm.

Über vier Generationen hinweg hat sich Honold von einer kleinen Konditorei zu einem angesehenen Familienunternehmen entwickelt. Heute leitet Cristina de Perregaux, die Urenkelin des Gründers, die Confiserie und führt die Tradition mit modernen Akzenten fort. Die Confiserie Honold bleibt auch mit mehreren Filialen ein Ort, an dem Qualität, Handwerk und Genuss seit über einem Jahrhundert vereint werden.





Informationen

HERKUNFT

Sämtliche Köstlichkeiten werden in unserer Produktion in Küsnacht am Zürichsee für Sie hergestellt.

Kalb (CH), Poulet (CH), Rind (CH), Schwein (CH), Lachs (Schottland), Thunfisch (Spanien, MSC)

Die exklusiven Zutaten kaufen wir bei unsern langjährigen Schweizer Partnern.

DEKLARATION

v = vegan

Allergien? Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die köstlichen Zutaten der einzelnen Spezialitäten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.

JUGENDSCHUTZ

Die Jugendschutzgesetzte verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige sowie von Wein und Bier an unter 16-Jährige.

AUS DER VITRINE

Geniessen Sie unsere exklusiven Köstlichkeiten, solange diese in unserer Vitrine verfügbar sind.



Rückmeldungen

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch in unserem Café.

Wie hat es Ihnen gefallen?

Über Ihr persönliches Feedback würden wir uns sehr freuen.



Webshop

Wussten Sie, dass wir auch einen Webshop haben
und damit schweizweit versenden?



WLAN

WLAN: Honold Gast /Passwort: honold2017