

Honold
SEIT 1905



OSTERN
2026

Der Frühling meldet sich langsam, aber sicher – und in unseren Ateliers herrscht emsiges Treiben. Mit viel Hingabe tüfteln unsere Chocolatiers und Pâtissiers an den Kreationen für das Osterfest.

Dieses Jahr steht ein besonderes Kunstwerk im Mittelpunkt: das Spiegelei aus Schokolade. Kreiert aus unserer hauseigenen Chakra Lait 40%, kombiniert mit einem Eiweiss aus weisser Schokolade aus der Dominikanischen Republik und einem prickelnden Passionsfrucht-Dotter, vereint es Raffinesse, Verspieltheit und Genuss.

Unsere fruchtige Osterkollektion hat sich weiterentwickelt und verbindet delikate Fruchtaromen mit feinsten Grand-Cru-Couverture – echte Handwerkskunst der Haute Chocolaterie.

Natürlich dürfen auch unsere beliebten Klassiker nicht fehlen: liebevoll geschminkte Hasen aus purer Milch- oder dunkler Chakra-Couverture. Jeder einzelne ist ein Unikat und ein Genussmoment für sich.

Auch unsere Pâtissiers sind voller Tatendrang. Unter der Leitung von Patrick Beereuter erwarten Sie ab diesem Frühling feine Tartes aux Fruits, saisonal inspiriert und je nach Angebot des Fruchtemarkt immer wieder neu belegt.

Zum Schluss ein Blick an den Rennweg: Der Rückbau ist abgeschlossen und wurde in enger Begleitung der Denkmalpflege sowie der städtischen Archäologie ohne Verzögerungen umgesetzt. Nun beginnt der eigentliche Bau, und wir hoffen, Sie im zweiten oder dritten Quartal 2027 wieder in unserem Mutterhaus willkommen zu heissen.

Ihnen möchten wir herzlich für Ihre Treue zum Hause Honold danken und wünschen frohe Ostern und einen wundervollen Frühling – gespickt mit vielen genussvollen Momenten.

Herzlichst
Ihre Confiserie Honold



FARBENFROHE OSTERN

Zartschmelzende Ganachen in edler Ei-Form: Limette und Passionsfrucht in samtig weisser Ganache, belebt von frischem Limettensaft oder Passionsfruchtpüree. Die dunkle 70 % Chakra Noir Himbeerganache ist umhüllt von weisser Schokolade. Alle werden in feinem Zitronenzucker gedreht und erwecken ein harmonisches und langanhaltendes fruchtiges Geschmacksspiel.



Oeufs aux Fruits

In 3 Sorten: Limette und Passionsfrucht mit Grand Cru Dominicaïn Blanc 36% und Himbeeren mit Grand Cru Chakra Noir 70%.

Geschenckverpackung mit 9 Stück
Im Offenverkauf erhältlich

155g, CHF 47.10, P-94190
100g à CHF 17.50, P-94190d

SPIEGELEI

Die neueste Kreation – das Spiegelei – überrascht mit der Vereinigung von Grand Cru Chakra Lait 40 %, weisser Grand Cru République Dominicaine und einem prickelnden Passionsfrucht-Dotter. Witzig und zugleich raffiniert entfaltet sich ein feines Spiel von Aromen und Texturen.

Ob als kleines Geschenk, als Blickfang im Osternest oder zum Selbergeniessen – dieses Spiegelei bringt Osterfreude mit einem Augenzwinkern auf den Tisch.



NEU **Spiegelei**

Köstliche Kreation aus Grand Cru Chakra Lait 40% und einem «Spiegelei» aus weisser Grand Cru République Dominicaine 36% sowie einem Dotter aus weisser Schokolade mit prickelndem Passionsfruchtaroma.

90g, CHF 18.40, P-94195

FRUCHTHASEN

Nicht mehr wegzudenken unsere erfrischenden, prickelnden Fruchthasen aus weisser Grand Cru Dominicaine Schokolade mit natürlichen Fruchtaromen.



Fruchthasen Paar

Aus Grand Cru Dominicain Blanc 36% mit fruchtigem Geschmackserlebnis von Limetten und Erdbeeren und prickelndem Abgang.

10cm hoch, 140g, CHF 41.-, P-94049b



Fruchthase

Aus Grand Cru Dominicain Blanc 36% mit Limetten-, Erdbeer-, Passionsfrucht- oder Heidelbeeraromen.

10cm hoch, 50g, CHF 16.20

Limette	P-94078
Fraises	P-94048
Fruits de la Passion	P-94079
Myrtilles	P-94077

FRUCHTIGE UND SCHOKOLADEN HÄSCHEN

Niedlich sind die Mini-Häschen und erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen – entweder zart und fruchtig mit einer Haselnuss-Füllung oder Schokolade pur.



Gefülltes Schokoladenhäschen

In 4 Sorten: Passionsfrucht und Himbeeren mit Grand Cru Dominicain Blanc 36%, Grand Cru Chakra Lait 40% und Haselnuss mit Grand Cru Chakra Noir 70%. Einzel à 25g, CHF 5.90

Passionsfrucht

Himbeeren

Grand Cru Chakra Lait 40%

Haselnuss mit Grand Cru Chakra Noir 70%*

*Vegan

P-94080

P-94081

P-94082c

P-94083

Gefüllte Schokoladenhäschen

2er à 50g, CHF 15.20

Himbeeren / Passionsfrucht

Grand Cru Chakra Lait 40% / Haselnuss mit

Grand Cru Chakra Noir 70%

P-94085

P-94086

LAPIN CHAMPAGNE

Der Lapin Champagne ist ein Klassiker und entzückt mit seiner hübschen Form und Truffes au Champagne. Der geschmeidige Kern der delikaten Truffes besteht aus einer Kombination von zwei Füllungen: Karamell mit Marc de Champagne und einer dunklen Ganache aus Chakra Noir 70% mit Rahm.



Lapin Champagne Ab dem 13. März erhältlich
Grand Cru Chakra Lait 40% mit exquisiten Champagner-Truffes
15cm hoch, 250g, CHF 48.40, P-94044

Der Honold-Hase geht auf eine besondere historische Form zurück. Das Original stammt aus der Osterhasen-Formsammlung von Frau Haas der ehemaligen Konditorei Haas an der Gladbachstrasse, wo sich seit 1997 unsere Zürichberg-Filiale befindet.

2023 entstand daraus der Honold-Hase. Die Form wurde originalgetreu und mit höchster Präzision neu angefertigt und verbindet seither Confiserietradition mit feinsten Chocolatierskunst – ein Stück Ostern mit Seele und Herkunft.



Lapin Coeur

Hase aus Grand Cru Chakra Noir 70% und Lait 40% mit einem Honold-Milchschokoladen Herz

Noir 12 cm, 75g, CHF 20.40

Lait 12 cm, 75g, CHF 20.40

P-94033b

P-94033

Honold-Hase Chakra Noir 70% / Lait 40%

Vegan

Grand Cru Chakra Noir 70% und Lait 40% mit schimmerndem Bronzepuder dekoriert

Mittel 16.5 cm, 150g, CHF 29.70

Gross 21 cm, 250g, CHF 39.60

Noir P-94031b

Lait P-94031

Noir P-94032b

Lait P-94032

SCHOKOLADENHASEN KLASSISCH

Unsere klassischen Schokoladenhasen entstehen aus antiken Formen und werden mit grosser handwerklicher Kunst und Präzision von Hand geschminkt. Der Pfoten-Hase mit geflecktem Fell hält ein Körbchen voller bunter Ostereier auf seinen Pfoten, während der Röschli-Hase einen Korb mit farbigen Schokoladeneiern auf dem Rücken trägt. Zeitlose Osterfiguren, die Tradition und Genuss auf charmante Weise verbinden.



Pfoten-Hase Ab 13. März erhältlich

27 cm hoch, 300 g

Grand Cru Chakra Noir 70%

Grand Cru Chakra Lait 40%

Grand Cru Dominicain Blanc 36%

CHF 60.50

CHF 60.50

CHF 60.50

P-94007b

P-94007

P-94007a



Röschli-Hase Ab 13. März erhältlich

37 cm hoch, 600 g

Grand Cru Chakra Lait 40%

CHF 132.–

P-94003



ANTIK-HASE

Die antike Hasenform wird von Hand geschminkt, und so erhält der Hase die feinsten Details – Gräser, Blumen, einen geflochtenen Korb, Augen und niedliche Pfoten. Anschliessend wird die Form ausgepinselt und zusammengesetzt, um sie vollständig mit Schokolade zu füllen. Danach wird die überflüssige Schokolade ausgekippt, und die ganze Prozedur wird drei Mal wiederholt, bevor der Hase auskühlt. Das Entformen ist der kritische Moment – ob der Hase ganz bleibt oder Risse hat oder gar bricht? Unser Antikhase ist ein Beispiel der höchsten Kunst des Chocolatiers – Schritt für Schritt, mit viel Geduld, Können und Liebe zum Detail.

Antik-Hase

50 cm hoch, 1 kg

Grand Cru Chakra Noir 70%	CHF 275.40	P-94001b
---------------------------	------------	----------

Grand Cru Chakra Lait 40%	CHF 275.40	P-94001
---------------------------	------------	---------

Grand Cru Dominicaïn Blanc 36%	CHF 275.40	P-94001a
--------------------------------	------------	----------

Nur auf Bestellung erhältlich, 5 Tage im Voraus

66 cm hoch, 1.8 kg

Grand Cru Chakra Noir 70%	CHF 363.–	P-94002b
---------------------------	-----------	----------

Grand Cru Chakra Lait 40%	CHF 363.–	P-94002
---------------------------	-----------	---------

Grand Cru Dominicaïn Blanc 36%	CHF 363.–	P-94002a
--------------------------------	-----------	----------

Nur auf Bestellung erhältlich, 5 Tage im Voraus

MIGNARDISES DE PÂQUES

Unsere lustigen Schokoladen-Bibis präsentieren sich in neuen Farben und sind mit cremiger Gianduja gefüllt. Entdecken Sie unsere einzigartigen Osterkreationen – als besondere Tischdekoration und Give-Away oder Bhalts zugleich oder als Teil eines Osternestes. Die Rocher Hasen sind als Ostergruss auch praktisch zum Verschicken. Die Möglichkeiten sind nahezu unendlich.



Schokoladen-Bibi



Rocher Hase



Chocolate-Chip-Huhn



Schokoladen-Häsli

Schokoladen-Bibi

Gefüllt mit Haselnuss-Gianduja

7cm hoch, je 58g, CHF 10.60

Grand Cru Chakra Lait 40%

Kokos weiss

Kokos rosa

Kokos gelb

P-94061

P-94061a

P-94061c

P-94061d

Chocolate-Chip-Huhn

9cm breit, 65g, CHF 20.90, P-94063

Schokoladen-Häsli

4cm, je 15g, CHF 5.40

Grand Cru Chakra Noir 70%

Grand Cru Chakra Lait 40%

P-94058b

P-94058

Rocher Hase

Rocher Grand Cru Chakra Noir 70%

90g, CHF 18.70, P-94074b

Rocher Grand Cru Chakra Lait 40%

90g, CHF 18.70, P-94074

SCHOKOLADENHASEN KLASSISCH

Traditionell werden all unsere Schokoladenhasen zuerst von Hand geschminkt und erhalten somit kleine Nuancen von eigenen Gesichtsausdrücken und all ihre filigranen Details. Danach wird die Form mit Grand Cru Schokolade ausgegossen.



Sitz Hase

		Grand Cru Chakra Noir 70%	Grand Cru Chakra Lait 40%	Grand Cru Dominicain Blanc 36%
Klein	10 cm, 50g, CHF 12.70	P-94011b	P-94011	P-94011a
Mittel	15 cm, 100g, CHF 21.50	P-94012b	P-94012	P-94012a
Gross	19 cm, 220g, CHF 39.60	P-94013b	P-94013	P-94013a

PRALINÉS

Unsere Pralinés Maison werden liebevoll mit Hasen, Küken und einem Blumen-Sujet dekoriert. Unsere wiederverwendbaren Herzdosen in zarten Pastellfarben sowie die Nostalgiedose eignen sich als charmantes Ostergeschenk. Die Dosen können auf Bestellung oder direkt in den Filialen mit Ihren Lieblingstruffes wieder aufgefüllt werden.



Nostalgiedose Ostern



Oster-Pralinés 3er

Herzdosen

Herzdosen gefüllt mit 8 Truffes Ihrer Wahl

Herzdose hellblau	CHF 32.90	P-3042
Herzdose rosa	CHF 32.90	P-3043
Herzdose hellgrün	CHF 32.90	P-3058

Nostalgiedose Ostern

Nostalgiedose mit 16 erlesenen Pralinés mit niedlichem Osterdekor. 200g, CHF 56.70

P-94194

Oster-Pralinés 3er

Klarsichtverpackung Oster Edition
3er Verpackung, CHF 13.50

P-94500

LES OEUFS

Alle unsere Ostereier sind mit Pralinés Maison gefüllt. Ihre Schalen variieren fein abgestimmt: mit Rochers veredelt, aus zarten Nougat-Plättchen oder ganz pur aus edlen Grand Cru Chakra Couverturen – in Milch oder dunkel 70%.

Nougat-Plättchen-Ei



Oeuf Caramel
à la Fleur de Sel



Rocher-Ei

Schokoladen-Ei

Nougat-Plättchen-Ei

Ab 13. März erhältlich

Noir	380g	CHF 74.60	P-94151
Lait	380g	CHF 74.60	P-94141
	550g	CHF 105.90	P-94142
	* 780g	CHF 144.50	P-94143
	*1200g	CHF 224.70	P-94144
	*1600g	CHF 283.60	P-94145

Schokoladen-Ei Ab 13. März erhältlich

Noir	220g	CHF 43.20	P-94110
	450g	CHF 82.50	P-94112
	* 620g	CHF 112.40	P-94113
	* 1100g	CHF 190.50	P-94114
Lait	220g	CHF 43.20	P-94100
	450g	CHF 82.50	P-94102
	* 620g	CHF 112.40	P-94103
	* 1100g	CHF 190.50	P-94104

Rocher-Ei Ab 13. März erhältlich

	380g	CHF 74.60	P-94131
	* 550g	CHF 105.90	P-94132
	* 780g	CHF 144.50	P-94133
	*1200g	CHF 224.70	P-94134
	*1600g	CHF 289.60	P-94135

Oeuf Caramel à la Fleur de Sel

Ab 6. März erhältlich

300g, CHF 62.70, P-94165

* Nur auf Bestellung

OSTEREILI



Gelées-Eili

Vegan

Zitronen- und Orangen-Gelée
150g, CHF 27.50
P-94068

Schoggi-Ostereili

Blau Grand Cru Chakra Noir
70% mit Haselnuss-
Gianduja
Grün Grand Cru Chakra Lait
40% mit Haselnusskrokant
Rosa Karamellschokolade mit
Mandel-Nougatkrokant

200g, CHF 26.50, P-94070

Zucker-Eili

100g, CHF 6.-
P-94075

Vegan

Nougat-Eili

Vegan

Gefüllt mit Haselnuss-Gianduja
150g, CHF 26.50
P-94069b

LES OEUFS MIGNONS

Unsere Nostalgie-Kollektion wurde durch das Nostalgie-Ei mit Espresso au Chocolat ergänzt. Das Aromenspektrum dieser Produkte bewegt sich von herb-kräfftiger Tiefe bis zu süss-lieblicher Zartheit.



Nostalgie-Ei mini
Nostalgie-Ei klein
Nostalgie-Ei gross

Nougat-Ei



Fondant-Vanille-Ei

Fondant-Eili

Marzipan-Häsli

Nostalgie-Ei

- mini Gefüllt mit Espresso au Chocolat
25 g, CHF 9.80, P-94119
- klein Gefüllt mit Amandes au
Chocolat Blanc
80 g, CHF 20.55, P-94185
- gross Gefüllt mit Macadamia au Chocolat
150 g, CHF 31.40, P-94120

Fondant-Vanille-Ei

6 cm, 25 g à CHF 4.60, P-94066

Vegan

Fondant Eili

Offenverkauf, 100 g à CHF 17.50
Packung mit 8 Stück, 80 g, CHF 20.50
P-94066a

Vegan

- Vanille
- Citron
- Framboise

- P-94066b
- P-94066c
- P-94066d

Nougat-Ei Ab 6. März erhältlich

Ungefüllt 85 g, CHF 20.60, P-94175

Marzipan-Häsli

Einzel, 21 g à CHF 6.50, P-94052
Packung mit 4 Stück:
84 g à CHF 29.50, P-94051

Vegan



OSTERHASEN GEBÄCK

Unser Honold-Klassiker zu Ostern: Pain de Gênes in Hasenform.
Ein saftiger Mandelbiskuit nach Traditionsrezept, wahlweise als Schokoladenbiskuit mit Grand Cru Lait 40% oder Noir 70%, vollendet mit feinen Mandelsplittern.



Lapin Pain de Gênes Ab 13. März erhältlich
Biskuit-Hase aus Mandeln, Zucker,
Eier und Butter nach unserem
Traditionsrezept gebacken
380 g, 12 cm hoch, 15 cm lang, CHF 30.–, KP-94211

Schokoladen-Biskuit-Hase Ab 13. März erhältlich
Überzogen mit Grand Cru Chakra Noir 70%
450 g, 12 cm hoch, 15 cm lang, CHF 36.30 KC-94216
Überzogen mit Grand Cru Chakra Lait 40%
450 g, 12 cm hoch, 15 cm lang, CHF 36.30 KC-94215

DESSERT

Gerne präsentieren wir Ihnen ein besonderes Jahresprodukt, das sich ganz nach dem saisonalen Angebot des Marktes richtet. Unsere saisonale Tarte wird je nach Verfügbarkeit immer wieder neu interpretiert und mit den besten Früchten der jeweiligen Jahreszeit kreiert.

Unser Chef-Pâtissier Patrick Beereuter versteht es, diese Tarte auf wunderbare Weise zu gestalten – ästhetisch, ausgewogen und voller Raffinesse. Jede Kreation lebt von einer traumhaften Kombination aus feinem Handwerk, harmonischen Aromen und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Nicht nur geschmacklich ein Hochgenuss, sondern auch visuell ein Erlebnis – eine Tarte, die man ebenso gerne betrachtet wie genießt.

DESSERT



NEU **Tarte aux Fruits** Ab 6. März erhältlich
6 Portionen, CHF 38.00, K-20240
Von Fr-So in den Filialen erhältlich. Von Mo-Do nur auf Bestellung

DESSERT

Ein fruchtiger Frühlingsgenuss, der an die ersten warmen Sonnenstrahlen im Garten erinnert. Unsere klassische Tourte Vanille-Fraise verbindet feine Vanillecrème mit frischen Erdbeeren – leicht, frisch und voller Vorfreude auf die neue Saison.



Tourte Vanille-Fraise Ab 6. März erhältlich

Von Fr–So in den Filialen erhältlich. Von Mo–Do nur auf Bestellung

Luftige Torte mit frischen Erdbeeren
und Crème Bavaoise

4 Portionen, CHF 27.–

8 Portionen, CHF 48.–

K-94001

K-94002

OSTERKUCHEN MIT REIS & SULTANINEN
HONOLD KLASSIKER

Unser Osterkuchen mit dem niedlichen Osterhasen sieht nicht nur verlockend aus, sondern schmeckt auch köstlich! Traditionell nach dem Rezept von Urgrossvater Fritz Honold in unserer hauseigenen Bäckerei mit knusprigem Blätterteigboden gebacken, erfreut er jedes Jahr die Gaumen von Gross und Klein. Die luftige Füllung aus Reis, fruchtigen Sultaninen und leicht gesüssten Mandeln macht ihn besonders beliebt.



Osterkuchen Ab 13. März erhältlich
Mit einer luftigen Füllung aus Reis, Sultaninen und Mandeln.
Eine beliebte Honold-Spezialität.

Klein	Ø 16 cm	4 Portionen, 235g, CHF 22.-	B-94201
Mittel*	Ø 20 cm	6 Portionen, 320g, CHF 31.-	B-94202
Gross*	Ø 24 cm	8 Portionen, 480g, CHF 40.-	B-94203

Osterküchlein
110g, CHF 5.30, B-94200

* Ab dem 13. März nur auf Bestellung erhältlich. 2 Tage im Voraus

Honold

SEIT 1905

Le Pavillon Rennweg

Herkulesbrunnen,
Rennweg, Bahnhofstrasse
8001 Zürich

Montag bis Freitag	7.30–18.30 h
Samstag	8.00–18.00 h
Sonntag	geschlossen
Karfreitag, Ostersonntag, Ostermontag	geschlossen

Küsnacht

Obere Hesiibachstrasse 9
8700 Küsnacht

Montag bis Freitag	7.00–18.30 h
Samstag	8.00–16.00 h
Sonntag	8.00–13.00 h
Ostersonntag	8.00–13.00 h
Karfreitag, Ostermontag	geschlossen

Bestellservice und Postversand

Gerne können Sie Ihre Bestellung in allen Filialen aufgeben via Webshop oder unseren Bestellservice nutzen:
+41 44 211 52 58 oder info@honold.ch.

Ihre Bestellung kann in der von Ihnen gewünschten Filiale abgeholt werden. Gerne beraten wir Sie, welche Artikel in der Schweiz, in Europa oder weltweit versandt werden können.

Kontakt und Informationen

Telefon +41 44 211 52 58
info@honold.ch, www.honold.ch

Social Media

Instagram: [@confiseriehonold](https://www.instagram.com/confiseriehonold)
Facebook: [facebook.com/confiseriehonold](https://www.facebook.com/confiseriehonold)

Zürichberg

Gladbachstrasse 108
8044 Zürich

Montag bis Freitag	7.00–18.30 h
Samstag	8.00–16.00 h
Sonntag	8.00–13.00 h
Ostersonntag	8.00–13.00 h
Karfreitag, Ostermontag	geschlossen

Erlenbach

Seestrasse 69
8703 Erlenbach

Montag bis Freitag	7.00–18.30 h
Samstag	8.00–16.00 h
Sonntag	8.00–13.00 h
Ostersonntag	8.00–13.00 h
Karfreitag, Ostermontag	geschlossen

Instagram



Facebook



Zentrum Witikon

Witikonstrasse 279
8053 Zürich

Montag bis Samstag	8.00–18.30 h
Sonntag	geschlossen
Karfreitag, Ostersonntag, Ostermontag	geschlossen

Herrliberg

Dorf 12
8704 Herrliberg

Montag bis Freitag	7.00–18.30 h
Samstag	8.00–16.00 h
Sonntag	8.00–13.00 h
Ostersonntag	8.00–13.00 h
Karfreitag, Ostermontag	geschlossen

Website



Webshop

