Herzlich Willkommen

Unser Mutterhaus am Rennweg 1905

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

Ihr Honold Team

Frühstück

GEBÄCK

Buttergipfel	2.40
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
Patricks Sommer-Müesli	8.90

FRÜHSTÜCK

1 Gipfel oder Kleinbrötchen, 1 Butter, 1 Konfitüre, 1 Heissgetränk	11.90

Salziges aus der Vitrine

SANDWICHES

Butterbretzel	4.20
Laugenbrötchen mit Roastbeef	7.70
Laugenbrötchen mit Thon	7.70
Laugenbrötchen mit Lachs	8.80
Speck-Ei-Laugengipfel	8.90
Ei-Laugengipfel	8.20
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

QUICHES & SCHINKENGIPFEL

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

Aus der Küche

SALATE

Karotten Orangen Salat		6.60
Gemischter Blattsalat [v]	klein	6.70
	gross	10.80
Tomatensalat mit Burrata		8.90
Blattsalat mit Ei		18.70
Blattsalat mit Thon		18.70

BOWL

Sommer-Bowl: Smoked Chicken 22.30

Zartes Smoked Chicken trifft auf sommerlichen Couscoussalat, aromatische grillierte Zucchetti in Öl, saftige Pfirsiche und frische Cherry-Tomaten – eine leichte Bowl mit sonnigem Sommergenuss.

SUPPEN

Tagessuppe 10.80

FLAMMKUCHEN

Original (Speck, Zwiebel, Käse)	20.70
Vegetarisch (Gemüse, Zwiebel, Käse)	20.70

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Spezialitäten aus der Küche bis 17 Uhr.

Exklusiv in Witikon

*.

Avocado Toast mit pochiertem Ei

Getoastete Hausbrot-Scheibe mit cremiger Guacamole, pochiertem Herrliberger Ei und exklusiver Trüffelcrème

18.50

Vol-au-Vent mit Kalbfleisch

Klassisches Pastetli mit Brätchügeli der Metzgerei Lehmann, Pilaw-Reis und Gemüse

Vol-au-Vent mit Crevetten

Sämige Weissweinsauce mit Crevetten und Dill, dazu Pilaw-Reis und Gemüse

Gemüse-Vol-au-Vent

Eine fantastische vegetarische Kreation mit Tomatensugo, Pilaw-Reis Marktgemüse, Oliven und Basilikum

1 Vol-au-Vent / 15.80
2 Vol-au-Vent / 24.50

Vol-au-Vent mit Salat

Gerne servieren wir Ihnen das Vol-au-Vent Ihrer Wahl auch mit einem Blattsalat
1 Vol-au-Vent / 13.80
2 Vol-au-Vent / 22.50

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Spezialitäten aus der Küche bis 17 Uhr.

Tagesmenüs

Unsere Menüs servieren wir inklusive kleinem Blattsalat oder Tagessuppe

MONTAG

Tagesangebot

DIENSTAG

Tagesangebot

MITTWOCH

Tagesangebot

DONNERSTAG

Tagesangebot

FREITAG

Tagesangebot

Klein 19.50 Gross 24.50

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Spezialitäten aus der Küche bis 17 Uhr.

Desserts

FRUCHTTÖRTCHEN & WÄHEN

Aprikosentörtchen	7.50
Saisonale Fruchttörtchen	7.50
Mit Schlagrahm	+1.50

PÂTISSERIES

Carac	6.50
Cremeschnitte	6.10
Erdbeertörtchen	6.10
Zitronentörtchen	6.40
Schwarzwäldertortenstück	8.50
Schokoladenrolle	5.10

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

Lassen Sie sich inspirieren.

Coupe und Glace Spezialitäten

COUPES*

Coupe Dänemark Vanilleglace, heisse Schokoladensauce und Schlagrahm		
Coupe Mocca Moccaglace und Schlagrahm		
	klein	13.50
	gross	17.00

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

POPSICLES

Popsicle Chocolate	8.60
Passion Fruit	8.60
Saisonal	8.60

SORBETS[V]

Fraise		
Fruit de la Passion		
Grand Cru Chakra Noir 70%	Becher	5.50
	Mit Schlagrahm	+1.50

GLACES

Lotti's Best		
Stracciatella		
Caramel à la Fleur de Sel		
Vanille		
Mocca		
Grand Cru Chakra Noir 70%	Becher	5.50
	Mit Schlagrahm	+1.50

Warme Kaffees

KAFFEES

Café Crème	5.60
Milchkaffee	5.80
Espresso[v]	5.60
Doppelter Espresso[v]	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 Kaffee mit 2cl Grappa	8.70
Urschwyzer Kirsch Kaffee Kaffee mit 2cl Kirsch mit Schlagrahm	12.20
Irish Coffee Kaffee mit 2cl Bushmills Single Malt Whiskey 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 doppelter Espresso mit Milch	2dl	7.60
ohne Milch	1.5dl	7.10

ICED MATCHA LATTE

Matcha Shizuoka bio von H. Schwarzenbach
8.00

MILCHGETRÄNKE

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

HEISSE SCHOKOLADE

Honold Schokolade Grand Cru Chakra 70% 7.50

MATCHA LATTE

Matcha Shizuoka bio von H. Schwarzenbach 7.50

ZUSÄTZE & ALTERNATIVEN

Laktosefreier Milch	inklusive
Hafermilch	+0.50
Schlagrahm	+1.50
Vanille-, Haselnuss-, Caramel-Sirup	+0.50

Tees & Infusionen

GRÜNTEE	ZIEHZEIT IN MINUTEN	
Sencha	2 ½	5.60
Lung Ching	3	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
Chaï-Tee	3 ½	5.60
Chai Latte		6.10

INFUSIONEN	ZIEHZEIT IN MINUTEN	
Früchtetraum	5	5.60
Alpenkräutertee	5	5.60
Rooibos Vanille	3 ½	5.60
Minze (Bio)	5	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)	30cl	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	33cl	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

Wein & Bier

WEISSWEINE	FLASCHE	
Il Martin Pescatore,		
Matasci Fratelli SA,		
Bianco Svizzero, 12.5% Vol.	2dl	11.80
Glas à	1dl	7.40
Domaine de la Creuze Noire,		
Saint-Véran,		
Grand Vin de Bourgogne, 13% Vol.	3.75dl	28.50

ROTWEINE	FLASCHE	
Tisin Rosso,		
Gialdi Vini SA,		
Ticino Merlot, 12.5% Vol.	2.5dl	13.80
Glas à	1dl	7.70
Rosalcy,		
Emeric Petit		
Lalande de Pomerol, 13% Vol.	3.75dl	29.50

BIER	FLASCHE	
Appenzeller Quöllfrisch hell, 4.8% Vol.	3.3 dl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch (alkoholfrei)	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 Extra Dry
Flasche 2dl, 11% Vol., 14.80

Glas à 1 dl, 8.20

Moët et Chandon, Brut Impérial Champagne AOC
Flasche 2dl 12% Vol., 32.00

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), Crevetten (Dänemark)

Die exklusiven Zutaten kaufen wir bei unseren 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.

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.

Rückmeldungen

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch in unserem Café.
Wie hat es Ihnen gefallen?

Über ein Feedback würden wir uns sehr freuen.

Filialen

Wussten Sie, dass wir in Zürich und
entlang des Zürichsees 6 Filialen haben?

Entdecken Sie hier unsere Filialen und Öffnungszeiten.

WLAN

WLAN: Honold Gast /Passwort: honold2017