

Herzlich Willkommen



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

Ihr Honold Team



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	+2.40

FRÜHSTÜCK

1 Gipfel oder Kleinbrötli, 1 Butter, 1 Konfitüre, 1 Heissgetränk	10.70
--	-------





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
Frischkäse Mohnring	7.60
Gipfel mit Landrauchschinken	9.20
Hummus Rustico	10.00
Parisette Sesam mit Pouletschnitzel	13.20

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
Quiche Lorraine	6.50
Schinkengipfel	6.00



Aus der Küche

SALATE

Gemischter Blattsalat ✓	gross	10.80
	klein	6.70
Blattsalat mit Ei		18.70
Blattsalat mit Thon		18.70
Blattsalat mit Schweizer Poulet in Honigmarinade		18.70



BOWL

Bowl Powermix ✓

Bowl mit Quinoa Tricolore, Edamame und Federkohl, frischem Jungblattsalat, Ajvarkichererbsen, Randenhummus und gerösteter Sesam. 24.50

Bowl Beef Jerky

Bowl mit proteinreichem Beef Jerky, Jasminreis, Cherry Tomaten, Karotten, Brokoli und frischer Ananas mit gehackter Pistazie. 24.50

SUPPEN

Karottencrème-Suppe mit frischem Ingwer	10.80
Broccolicrèmesuppe	10.80

FLAMMKUCHEN

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



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

1 VOL-AU-VENT MIT SALAT

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



Tagesmenüs

MONTAG

Hausgemachte Lasagne „al Forno“ 20.60

DIENSTAG

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

MITTWOCH

Yellow Thai Curry mit Jasminreis und Schweizer Poulet 21.70

DONNERSTAG

Penne Carbonara mit knusprigen Röstzwiebeln 20.60

FREITAG

Herrliberger Fleischkäse mit Kartoffelgratin 23.50



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
Cremeschnitte	6.10
Zitronentörtchen	6.40
Schwarzwäldertortenstück	8.50
Schokoladenrolle	5.10
Jubilée	7.80

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

Lassen Sie sich inspirieren.



Glace

COUPES

Coupe Dänemark

Vanilleglace, heisse Schokoladensauce und Schlagrahm

Banana Split

Vanilleglace, Bananen, Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Mocca

Moccaglace 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

GLACES & SORBETS

Diverse hausgemachte Glacen und Sorbets

Kugel

5.00

Becher

5.50

Mit Schlagrahm

+1.50

78





Warme Kaffees

KAFFEES

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

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 Café mit Milch	2dl	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

Honold Schokolade Maya

Heisse Schokolade aus edler Grand Cru Chakra 70%
scharf gewürzt mit, Honig, Chili, Piment und Vanille.

7.80

MILCHGETRÄNKE

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

ZUSÄTZE & ALTERNATIVEN

laktosefreier Milch		inklusive
Sojamilch [*]		+1.00
Hafermilch		+1.00
Schlagrahm		+1.50
Vanille-, Haselnuss-, Caramel-Sirup		+0.50





Tees & Infusionen

GRÜNTEE

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
Maya Tee		
Tee nach Wahl mit Honig, Chili, Piment, Vanille		6.30

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)	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	33cl	5.70
Coca-Cola, Zero	33cl	5.70
Elmer Citro	33cl	5.70
Rivella blau, rot	33cl	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
Biotta Orangensaft	25cl	6.70
Biotta Smoothie		
Mango, Rüebl, Ingwer	25cl	6.70





Wein & Bier

WEISSWEINE

FLASCHE

Il Martin Pescatore, Matasci Fratelli SA, Bianco Svizzero, 12.5% Vol.	2dl	10.50
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	10.80
Rosalcy, Emeric Petit Lalande de Pomerol, 13% Vol.	3.75dl	29.50

BIER

FLASCHE

Chopfab hell, 4.8% Vol.	3.3 dl	6.50
Chopfab Bleifrei (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

Mionetto, Prosecco Doc Treviso Brut
Flasche 2dl, 11% Vol., 11.70

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)

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.



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