

Honold

120 JUBILÄUM



OSTERN
2025

Zum 120-jährigen Jubiläum der Confiserie Honold haben unsere Chocolatiers und Pâtisiers mit Leidenschaft exquisite Kreationen geschaffen, die Tradition und Moderne in ein luxuriöses Genusserlebnis verwandeln.

Das Oeuf Smarties erfreut Gross und Klein mit unserer hauseigenen Grand Cru Chakra Lait 40% und knusprigen, karamellisierten Mandelsplittern mit Fleur de Sel.

Unsere exklusive Duba* Chocolate by Honold Collection wurde zu Ostern erweitert: Die Duba* Häschen aus Chakra Noir 70% und Chakra au Lait 40% verzaubern mit einer einzigartigen Füllung aus Pistazien, Engelhaar – eine Hommage an den Orient. Neu präsentieren wir die Glace Duba* – eine köstliche Verbindung aus Glace Chakra Grand Cru 70% und der Duba* Komposition.

Last but not least werden sich Sabayon-Liebhaber freuen – unsere Truffes Sabayon sind in limitierter Auflage sowohl im Offenverkauf als auch als wunderschönes Ostersei erhältlich. Dies hat unseren Chef Pâtissier Patrick Beereuter inspiriert, das Pâtisserie Sabayon Fruit de la Passion, eine himmlisch-leichte Kreation, zu entwickeln. Zudem lädt er Sie dazu ein, sein eigens entwickeltes Sabayon-Rezept zu Hause auszuprobieren – für ein unvergessliches Osterfest.

Ihnen und Ihren Liebsten wünschen wir frohe Ostern und danken herzlich für die Treue.
Ihre Confiserie Honold



OEUF SMARTIES



Oeuf Smarties

Grand Cru Chakra Lait 40% mit gerösteten Mandelplitter und Caramel à la Fleur de Sel
90g, 14cm, CHF 18.40, P-94090

DUBA* HÄSCHEN DUBA* & ZAATAR BRANCHLI



Duba* Häschen 1er/2er

Grand Cru Chakra Lait 40% oder Noir 70% gefüllt mit exklusiver Duba* Füllung aus Pistazien und Engelshaar.

2er Häschen Duba* 50g, CHF 19.80

1er Häschen Duba* Lait 25g, CHF 9.50

1er Häschen Duba* Noir 25g, CHF 9.50

P-94087

P-94087m

P-94087d

Duba*/ Zaatar Branchli by Honold

Duba* Grand Cru Chakra Lait 40% gefüllt mit exklusiver Duba* Füllung.

Zaatar Grand Cru Chakra Noir 70% gefüllt mit Duba*-Füllung und Zaatar Gewürzmischung (Sesam, Thymian, Sumach und einer Prise Salz)

Duba* Branchli 25g, 10 cm, CHF 6.40

Zaatar Branchli 25g, 10 cm, CHF 6.40

P-5449b

P-5449z

LAPIN CHAMPAGNE

Der Lapin Champagne ist ein Klassiker und entzückt mit seiner niedlichen 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 28. März erhältlich
Grand Cru Chakra Lait 40% mit exquisiten Champagner-Truffes
15cm hoch, 250g, CHF 48.40, P-94044



Lapin Coeur

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

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

Klein 12 cm, 75g, CHF 16.50

Mittel 16.5 cm, 150g, CHF 29.70

Gross 21 cm, 250g, CHF 39.60

Noir P-94030b

Lait P-94030

Noir P-94031b

Lait P-94031

Noir P-94032b

Lait P-94032

SCHOKOLADENHASEN
KLASSISCH



Pfoten-Hase Ab 28. März erhältlich

27 cm hoch, 300g

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 28. März erhältlich

37 cm hoch, 600g

Grand Cru Chakra Lait 40%

CHF 132.-

P-94003

ANTIK-HASE



Antik-Hase

Der Antik-Hase benötigt vier Stunden intensive Handarbeit und wird in über 100 jährigen Formen gegossen. Aufgrund seiner Grösse können Spannungsrisse entstehen, welche unsere erfahrenen Confiseure mit viel Können retuschieren.

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 Dominicain 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 Dominicain Blanc 36% CHF 363.– P-94002a

Nur auf Bestellung erhältlich, 5 Tage im Voraus

OSTER-PRALINÉS

Ein wunderschönes Geschenk in der immer wieder verwendbaren Nostalgie-Dose gefüllt mit den hübsch und niedlich dekorierten Pralinés. Jedes Häschen und Blümchen aus Marzipan wird mit viel Sorgfalt einzeln ausgestochen und bemalt. Handarbeit pur!



Oster-Pralinés 3er

Klarsichtverpackung Oster Edition
3er Verpackung, CHF 13.50

P-94500

Nostalgie-dose Ostern

Nostalgie-dose mit 16 erlesenen Pralinés mit niedrigem
Osterdekor. 200g, CHF 56.70

P-94194

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

Klein	10 cm, 50g, CHF 12.70
Mittel	15 cm, 100g, CHF 21.50
Gross	19 cm, 220g, CHF 39.60

Grand Cru
Chakra Noir 70%

P-94011b
P-94012b
P-94013b

Grand Cru
Chakra Lait 40%

P-94011
P-94012
P-94013

Grand Cru
Dominicain Blanc 36%

P-94011a
P-94012a
P-94013a

Hot Bunny Achtung scharf!
Grand Cru Chakra Noir 70%
mit Habanero Chili
15 cm hoch, 100g, CHF 27.-
P-94018

FARBENFROHE OSTERN

Das schmackhafte Früchterlebnis in Truffes-Form.
Ganachen mit frischem Fruchtピューree oder Saft, welche mit Zitronenzucker umhüllt sind,
für einen genussvollen Abgang.



Oeufs aux Fruits

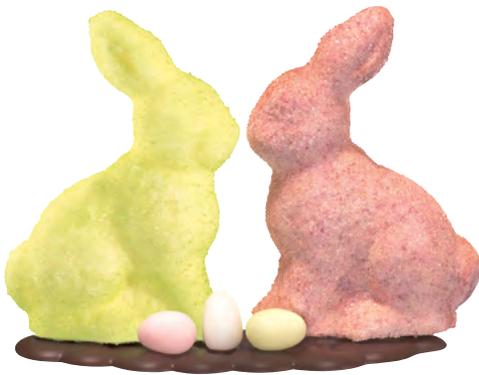
In 3 Sorten: Limette und Passionsfrucht mit Grand Cru Dominicain Blanc 36% und Himbeeren mit Grand Cru Chakra Noir 70%. Alle umhüllt mit Zitronenzucker für ein vollkommenes, fruchtiges und erfrischendes Erlebnis.

Geschenckverpackung mit 9 Stück, 155g, CHF 47.10
Im Offenverkauf erhältlich, 100g à CHF 17.50

P-94190
P-94190d

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.

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



Fruchthase prickelnd

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

10 cm 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 aber was für edle Geschmacksrichtungen – entweder zart und fruchtig mit einer Haselnuss-Füllung oder 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



LES OEUFS



Schokoladen-Ei

Oeuf Sabayon

Schokoladen-Ei Ab 28. März erhältlich
Aus Grand Cru Chakra Noir 70% / Lait 40%, gefüllt mit assortierten Truffles und Pralinés

Oeuf Sabayon Ab 28. März erhältlich
Ei aus Grand Cru Chakra Lait, mit Kakaopulver umhüllt und Truffles Sabayon gefüllt.
220g, CHF 48.-, P-94159

		Chakra Noir 70%	Chakra Lait 40%
220g	CHF 43.20	P-94110	P-94100
300g	CHF 57.20	P-94111	P-94101
450g	CHF 82.50	P-94112	P-94102
* 620g	CHF 112.40	P-94113	P-94103
* 1100g	CHF 190.50	P-94114	P-94104

* Sind ab dem 7. März nur auf Bestellung erhältlich.
Können mit Truffles und Pralinés Ihrer Wahl gefüllt werden.

Alle unsere Schokoladen-Eier sind vollständig mit Pralinés und Truffles gefüllt und enthalten kein Stroh oder andere Füllmaterialien.

LES OEUFS



Nougat-Plättchen-Ei



Oeuf Caramel à la Fleur de Sel



Rocher-Ei



Nougat-Ei

Nougat-Plättchen-Ei

Ab 28. März erhältlich

Aus Grand Cru Chakra Noir 70% und Lait 40% gefüllt mit assortierten Truffes und Pralinés

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

Rocher-Ei Ab 28. März erhältlich

Aus Grand Cru Chakra Lait 40% gefüllt mit assortierten Truffes und Pralinés

	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 7. März erhältlich

Ei aus Grand Cru Chakra Lait 40% mit Plättchen aus Mandelscheiben, Karamell und Fleur de Sel dekoriert. Mit assortierten Pralinés gefüllt. 300g, CHF 62.70, P-94165

Nougat-Ei Ab 7. März erhältlich

Ungefüllt 85g, CHF 20.60, P-94175

MIGNARDISES DE PÂQUES



Schokoladen-Bibi



Chocolate Scotch Egg



Schokoladen-Häsli



Chocolate-Chip-Huhn

Schokoladen-Bibi

Gefüllt mit Haselnuss-Gianduja
7cm hoch, je 58g, CHF 10.60
Grand Cru Chakra Lait 40%
Kokos

P-94061
P-94061a

Schokoladen-Häsli

4cm, je 15g, CHF 5.40
Grand Cru Chakra Noir 70%
Grand Cru Chakra Lait 40%

P-94058b
P-94058

Chocolate-Chip-Huhn

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

Chocolate Scotch Egg

Das Scotch Egg als süsse Variante.
Zart schmelzende Gianduja umhüllt einen
gelben Kern aus Passionsfruchtganache,
gedreht in Nougat-Croquant.
44g, 5cm, CHF 15.20, P-94179

MIGNARDISES DE PÂQUES



Nostalgie-Ei klein
Nostalgie-Ei gross



Rocher Hase



Fondant-Vanille-Ei



Fondant-Eili



Marzipan-Häsli

Nostalgie-Ei klein

Gefüllt mit Amandes au Chocolat Blanc
80g, CHF 20.55, P-94185

Nostalgie-Ei gross

Gefüllt mit Macadamia au Chocolat
150g, CHF 31.40, P-94120

Fondant-Vanille-Ei

6 cm, 25g à CHF 4.60, P-94066

Vegan

Fondant Eili

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

Vegan

Vanille

P-94066b

Citron

P-94066c

Framboise

P-94066d

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

Marzipan-Häsli

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

Vegan

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 Vegan
100g, CHF 6.-
P-94075

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

HERZDOSEN OSTERN

Ein charmantes Geschenk zu Ostern: Unsere wiederverwendbaren pastellfarbenen Herzdosen. Neu können Sie die Dosen auf Bestellung oder direkt in den Filialen mit Ihren Lieblings Truffles füllen lassen – ganz nach Ihrem Wunsch.



Herzdosen

Herzdosen gefüllt mit 8 Truffles Ihrer Wahl

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

LAPIN PAIN DE GÊNES & SABAYON MIT MANGO-PASSIONSFRUCHT SALAT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

1 Lapin Pain de Gênes

7 Eigelbe
4EL Zucker
125ml Weisswein
16ml Eierlikör
1 Mango
2 Passionsfrüchte
8 Erdbeeren

ZUBEREITUNG MANGO-PASSIONSFRUCHT SALAT

Die Mango schälen und in Würfel schneiden.

Die Passionsfrüchte halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und mit den Mango Würfeln mischen.

Den Mango-Passionsfruchtsalat auf die 4 Gläser verteilen.

DEKORATION

Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf der Innenseite der Gläser hübsch anrichten.

ZUBEREITUNG SABAYON

Eine mittlere Pfanne etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen.

Wichtig: Die Pfanne muss so bemessen sein, dass die Schüssel, in der das Sabayon aufgeschlagen wird, gut auf der Pfanne sitzt, aber auf keinen Fall das Wasser berührt.

In der passenden Schüssel Eigelbe, Zucker und Weisswein mit dem Schwingbesen zu einer hellen, luftigen und cremigen Masse aufschlagen, bis die Crème leicht eindickt.

Zum Schluss den Eierlikör untermischen.

Sabayon umgehend auf den Mango-Passionsfruchtsalat in die Gläser füllen und mit dem Lapin Pain de Gênes servieren.



OSTERHASEN GEBÄCK



Lapin Pain de Gênes

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



Schokoladen-Biskuit-Hase

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

SABAYON AU FRUIT DE LA PASSION



DESSERT

Fruchtige Desserts für die Frühlingszeit – ob die klassische Tourte Vanille-Fraises mit einer köstlichen Vanille Crème und frischen Erdbeeren oder das raffinierte Pâtisserie mit einer luftigen Crème aus Passionsfrüchten und Mangos. Haute-Pâtisserie im wahrsten Sinne.



Tourte Vanille-Fraise

Tourte Vanille-Fraise

Ab 28. März erhältlich, von Freitag bis Sonntag
Luftige Torte mit frischen Erdbeeren
und Crème Bavaoise
4 Portionen, CHF 27.–
8 Portionen, CHF 48.–

K-94001
K-94002



Sabayon au Fruit de la Passion

Sabayon au Fruit de la Passion

Ab 7. März erhältlich
Mango-Passionsfruchtfüllung bedeckt mit einer
luftigen Sabayoncreme auf einem knusprigen
Bödeli

Pâtisserie à CHF 6.50

K-27556

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 28. 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 28. März nur auf Bestellung erhältlich. 2 Tage im Voraus

DUBA* GLACÉ

Verführerisch gut – die Kombination unserer klassischen Grand Cru Chakra Noir 70% gekrönt mit der exklusiven Duba* Mischung aus Pistazien Creme und Engelshaar. Wie in 1001 Nacht!



Duba* Glacé Erhältlich ab Ostern bis Ende August
Chakra Grand Cru 70% Glacé mit dem Duba*-Topping.
Mit dem Löffel hineinstecken und die zwei Elemente beliebig mischen

Glacé Becher, 80 ml CHF 6.20, K-40024



Honold

SEIT 1905

HONOLD AM RENNWEG

Ein Nostalgie Bild circa Anno 1910. Der kleine Bub ist Fritz Honold (2. Generation) und seine ältere Schwester Margrite mit der Equipe des Ladens und der Produktion vor dem Haus am Rennweg.

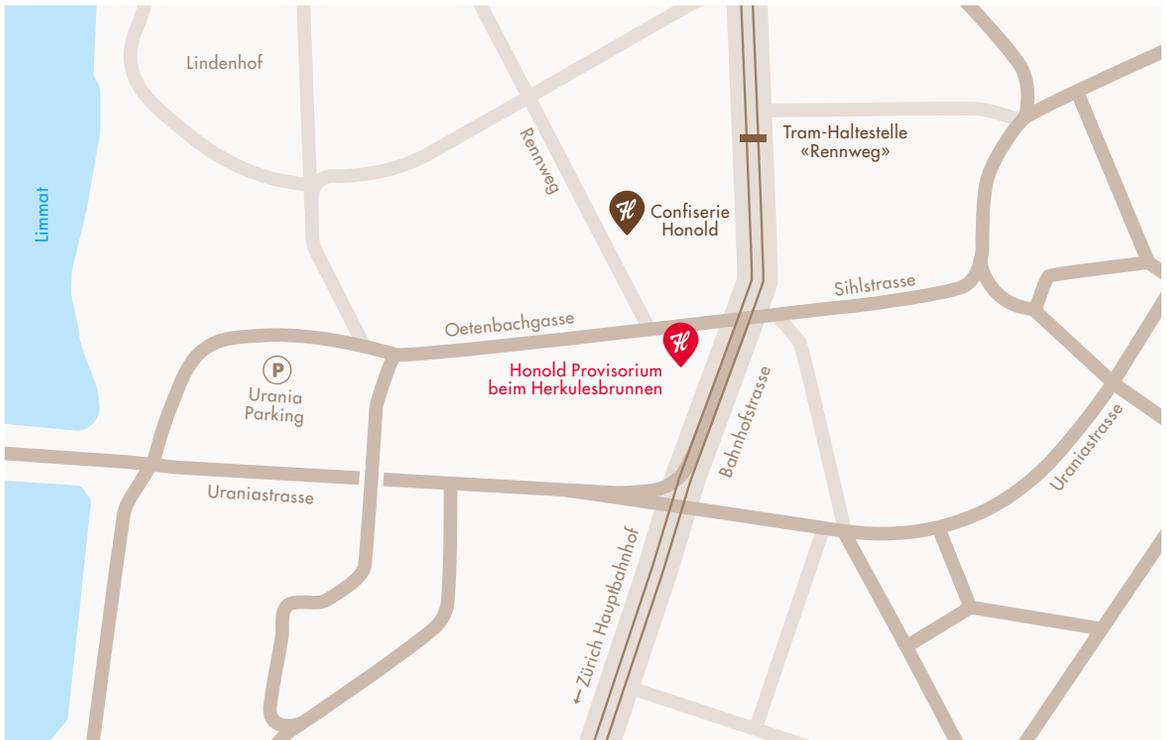
Das Haus «Grosser Christoffel» wurde im 15. Jahrhundert gebaut und zur Zeit der Entwicklung der Bahnhofstrasse aufgestockt und dem dazumal beliebten Boulevard Hausmann Stil angepasst.



STANDORT PROVISORIUM RENNWEG

Nach langer Planung ist es endlich so weit – unser Mutterhaus am Rennweg 53 wird umgebaut. Das denkmalgeschützte Gebäude «Grosser Christoffel» in dem Honold 1905 gegründet wurde, wird während zwei Jahren komplett saniert. In dieser Zeit wird ein Provisorium in Form eines Containers auf dem Platz beim Herkulesbrunnen stehen. Dort finden Sie einen grossen Teil unseres Sortiments, und was Sie nicht finden, aber wünschen, können wir auf Bestellung für Sie bereithalten.

Wir freuen uns, Sie im Mai 2025 beim Provisorium begrüßen zu dürfen, und danken Ihnen für Ihre Unterstützung und Treue während der Bauzeit.



Honold

120 JUBILÄUM

Zürich City

Rennweg 53
8001 Zürich

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

Küsnacht

Obere Heslibachstrasse 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 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.

Social Media

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

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

Kontakt und Informationen

Telefon +41 44 211 52 58

info@honold.ch, www.honold.ch

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

Hauslieferung

Profitieren Sie von unserem Hauslieferdienst, um Ihre Bestellung bequem direkt nach Hause oder ins Büro liefern zu lassen.

Auf bestimmte Zeit: CHF 50.–

Vormittags 8.00–12.00h: CHF 20.–

Nachmittags 12.00–16.00h: CHF 20.–

Gilt für Stadt Zürich, Witikon, Zollikon, Zumikon, Küsnacht, Erlenbach, Herrliberg und Feldmeilen.

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

Instagram



Facebook



Website

