Honold

SEIT 1905



FESTTAGE 2026

Wenn die Tage kürzer werden und warmes Kerzenlicht die dunkleren Stunden erfüllt, beginnt eine der genussvollsten Zeiten des Jahres. Auch 2026 verbindet Honold vertraute Klassiker mit neuen Kreationen und feiner Confiserie-Kunst.

Dieses Jahr lancieren wir gleich zwei neue Linien: Les Mocktails und die Collection Chakra Intense.

Les Mocktails, eine Kreation unseres Chef Chocolatiers Ivo Jud, überrascht mit samtigen Füllungen, die den Geschmack echter Cocktails gekonnt imitieren – raffiniert komponiert und ganz ohne Alkohol.

Mit der Collection Chakra Intense widmen wir uns dem intensiven Schokoladengenuss. Hochprozentige Chakra Grand Cru Pavés Glacés und Tartufi bringen den charaktervollen Geschmack unserer Grand Cru Couverturen besonders schön zur Geltung.

Daneben dürfen vertraute Festtagsklassiker nicht fehlen: Urgrossvater Fritz Honold-Herzogs Christstollen trifft auf die neuen Adventskalender «Étoile de l'Avent» und «Tablette de l'Avent» sowie auf festliche Pâtisserie, Pralinés und Schokoladenspezialitäten – mit Sorgfalt von Hand gefertigt zum Geniessen, Teilen und Verschenken.

Während unser Stammhaus am Rennweg behutsam in die Zukunft geführt wird, begrüssen wir Sie im Pavillon beim Herkulesbrunnen mit unseren Festtagsspezialitäten und persönlichem Service.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Treue und wünschen Ihnen eine genussvolle Adventszeit, frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr.

Ihre Confiserie Honold


Hanoli
La Confiserie
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
15
16
19
20
21
23
24

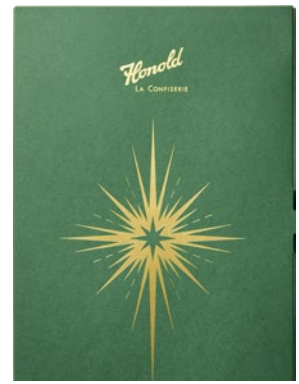
Sorgfältig gestaltet und mit handgefertigten Pralinés gefüllt,
schenkt ein Adventskalender Tag für Tag eine kleine Freude.





Trésor de l'Avent
25 Pralinés mit 13 Füllungen, umhüllt mit Grand Cru Chakra Lait 40 % und Grand Cru Chakra Noir 70 %.
300 g à CHF 78.50, P-96288
Unser Trésor de l'Avent wird vollständig aus FSC Karton hergestellt.

Lanterne de l'Avent
24 handgefertigte Pralinés, einzeln verpackt.
Das LED-Licht sorgt für winterlichen Glanz;
der Einsatz ist herausnehmbar und wiederverwendbar.
300 g à CHF 130.00, P-96289
Gewinner Swiss Packaging Award 2026. Hergestellt von PAWI.
Unser Adventskalender Laterne wird vollständig aus FSC Karton und in der Schweiz hergestellt.





NEU **Etoile de l'Avent**
Neun Gianduja-Sorten, umhüllt mit Grand Cru Chakra Lait 40 % und Grand Cru Chakra Noir 70 %.
300 g à CHF 96.50, P-96285
Unser Adventskalender Etoile de l'Avent wird vollständig aus FSC Karton und in der Schweiz hergestellt.

Die Adventszeit steckt voller kleiner Überraschungen – und auch dieses Jahr haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht.

Unsere festliche Schokoladentafel «Épices de Noel» überrascht mit 24 liebevoll gestalteten Bildertürchen. Hinter jedem Türchen wartet ein Stück feinste Schokolade – eine kleine genussvolle Überraschung für jeden Tag im Advent.

Gefertigt aus unserer zartschmelzenden Chakra Lait 40 % und verfeinert mit unserer geheimen weihnachtlichen Gewürzmischung, wird jedes Türchen zu einem kleinen Fest für die Sinne. So wird das Warten auf Weihnachten Tag für Tag ein bisschen süsser.



NEU **Tablette de l'Avent**
Épices de Noël als Schokoladentafel mit 24 Bildertürchen – eine kleine Überraschung für jeden Adventstag.
100 g à CHF 13.90, P-96299

GESCHENKBOX CHAMPAGNE
CHAMPAGNER IN SEINER BESTEN FORM

Die exklusive Geschenkbox wird mit unseren delikat gerösteten Salzmandeln, einer Packung Truffes au Champagne und einer Flasche «Moët et Chandon Brut Impérial» liebevoll zusammengestellt.

Die raffinierten Truffes au Champagne sind mit zwei Komponenten gefüllt: einer dunklen Ganache und einem intensiven Caramel au Marc de Champagne.





Geschenkbox Champagne Enthält Alkohol
16 er Truffes au Champagne, Salzmandeln 200 g
und Moët & Chandon Brut Impérial, 12 % Vol., 7.5 dl.
CHF 165.00, P-3186a

Truffes au Champagne Enthält Alkohol
9 er à CHF 34.90, P-96551
16 er à CHF 54.90, P-96552
25 er à CHF 74.00, P-96553 Auf Bestellung erhältlich



Les Cocktails



Grand Marnier



Whisky Truffes



Kirschstängeli



Honold Trauben

Les Cocktails Enthält Alkohol
9 er à CHF 38.10, P-96554

Whisky Truffes Enthält Alkohol
150 g à CHF 24.50, P-96549

Kirschstängeli Enthält Alkohol
145 g à CHF 32.30, P-96547

Grand Marnier Enthält Alkohol
16 er à CHF 52.40, P-96535

Honold Trauben Enthält Alkohol
150 g à CHF 36.90, P-96546

GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Schokolade hat viele Formen. Bei Honold beginnt jede Kreation mit Sorgfalt, Erfahrung und einem feinen Gespür für Textur und Aroma. Unsere Chocolatiers temperieren, giessen und dekorieren von Hand. So entstehen Spezialitäten, die unsere Tradition weitertragen und zugleich Raum für neue Ideen lassen.

Ob traditionsreiche Pralinés oder raffinierte Festtagskreationen – jede Spezialität zeugt von Präzision und Liebe zum Detail. Denn besonderer Geschmack braucht nicht viele Worte, sondern erstklassige Zutaten, echtes Handwerk und Zeit. Dies gilt ebenso für unsere neuen Kollektionen Les Mocktails und Chakra Intense, die Sie auf der nächsten Seite entdecken.



Les Mocktails verbinden die Aromen klassischer Cocktails mit samtigen Füllungen und feinster Schokolade – raffiniert, überraschend und ganz ohne Alkohol.



Amaretto Sour 0.0%



Gin Mule 0.0%



Piña Colada 0.0%



9er-Schachtel



3er-Schachtel

Amaretto Sour 0.0%
Mandeln, Zitrone und feine Süsse verbinden sich zu einer ausgewogenen alkoholfreien Kreation.

Gin Mule 0.0%
Wacholder, Limette und Ingwer verbinden sich zu einem alkoholfreien Praliné mit lebendiger Frische.

Piña Colada 0.0%
Exotische Ananas und cremige Kokosnoten verleihen eine feine Frische.

Les Mocktails
9 er à CHF 32.90, P-963100
3 er à CHF 12.50, P-3101

Zwei neue Kreationen zeigen Schokolade von ihrer kräftigen Seite. Pavés Glacés Intense und Tartufi intense verbinden die sorgfältige Handarbeit unserer Chocolatiers mit einem klaren, intensiven Charakter unserer Chakra Kakaobohne.





NEU **Pavés Glacés Intense**
Eine neue Kreation für die Festtage. Der beliebte Schmelz der Pavés und das intensive Schokoladenerlebnis machen die Pavés Glacés intense zu einer besonderen Ergänzung der Festtagsskollektion.
Gewicht 150 g à CHF 24.20, P-81311

NEU **Tartufi Intense**
Ein Gianduja mit hochprozentiger Chakra und fein gerösteten Haselnussstückchen gibt den Tartufi einen vollmundigen Geschmack.
Gewicht 120 g à CHF 31.20, P-5004

Unsere Pralinés Maison verbinden ausgewählte Füllungen,
Grand Cru Couverturen und sorgfältige Handarbeit.



Les Truffes Maison



Les Pralinés Maison



Pralinés Noël Dorés



Honold Nostalgie Dose

Les Truffes Maison
9 er à CHF 34.90, P-96521
16 er à CHF 54.90, P-96522

Pralinés Noël Dorés
Pralinés mit Erdnüssen, Caramel, Zimt und Ingwer
mit weihnachtlichen Sujets dekoriert.
16 er à CHF 54.90, P-96211

Les Pralinés Maison
* 4 er à CHF 23.70, P-96600
9 er à CHF 34.90, P-96601
16 er à CHF 54.90, P-96602
25 er à CHF 74.00, P-96603
* Auf Bestellung erhältlich, Mindestbestellmenge: 10 Stück

Honold Nostalgie Dose
Festliche Pralinés Edition Noël in einer Dose, die auch nach den Festtagen Freude bereitet.
16 er à CHF 58.90, P-96239



Grand Cru Chakra
Noir 70 % / Lait 40 %



Lotti's Best



Les Spécialités



Le Trio Noir

Grand Cru Chakra Noir 70 %/Lait 40 %
16 er à CHF 54.90, P-96607

Les Spécialités
Auf Wunsch gefüllt
16 er à CHF 54.90, P-96608

Lotti's Best
9 er à CHF 34.90, P-96544

Le Trio Noir
Cru Sauvage de Bolivie 68 %, Grand Cru Chakra 70 %,
Rép. Dominicaine 74 %
9 er à CHF 35.50, P-96543

Unsere beliebten Sapins Noël sind mit Beeren und knackigen Nüssen dekoriert.
Die Sapins Mendiants gibt es mit weisser oder dunkler Grand Cru Couverture.

Die Milchschokoladentafeln sind mit salzigen Erdnüssen und Stückchen knuspriger Caramel-Tuiles oder fröhlich bunten Smarties verziert.



Sapin Mendiant Chakra Noir 70%
Grand Cru Chakra Noir 70% mit Nüssen und Beeren in der Form einer Weihnachtstanne.
14 cm, 90 g à CHF 16.50,
P-96286



Sapin Mendiant Blanc 36%
Grand Cru République Dominicaine Blanc 36% festlich mit Nüssen und Beeren in der Form einer Weihnachtstanne.
14 cm, 90 g à CHF 16.50,
P-96284



Sapin Cacahouète Chakra Lait 40%
Ein Weihnachtsbaum aus Grand Cru Chakra Lait 40% mit Caramel-Tuile-Stückchen und gerösteten und gesalzenen Erdnüsschen.
14 cm, 85 g à CHF 16.50,
P-96283



Sapin Smarties
Ein Weihnachtsbaum aus Grand Cru Chakra Lait 40%, dekoriert mit Smarties.
85 g à CHF 15.50, P-96278

Unsere Sapins Grand Cru Rocher vereinen drei ausgewählte Couverturen: Chakra Lait 40%, Chakra Noir 70% und Grand Cru Dominicain Blanc 36%. Der Sapin Rocher à l'Orientale Blanc ist mit Berberitzen, Pistazien und Kardamom verfeinert.



Sapin Rocher à l'Orientale Blanc
Der Sapin Rocher à l'Orientale Blanc vereint Grand Cru Dominicain Blanc 36% mit Berberitzen, Pistazien und Kardamom.
14 cm, CHF 45.00, P-96247



Sapin Rocher Lait
Grand Cru Chakra Lait 40%
14 cm, CHF 45.00, P-96229



Sapin Rocher Noir
Grand Cru Chakra Noir 70%
14 cm, CHF 45.00, P-96232



Christmas Truffes
Grand Cru Chakra Lait 40 % mit Glühwein, Orangen und Gewürzen.
120 g à CHF 22.20, P-96202



Nonpareilles Noël
Kleine Chakra Lait 40 % Tröpfchen mit bunten Zuckerstreuseln.
30 g à CHF 5.80, P-96238



Tannenzapfen mit Pralinés
Ab 4. Dezember erhältlich
23 cm, 440 g à CHF 66.80, P-96228

Edle Schokolade, raffinierte Füllungen und winterliche Aromen –
zum Verschenken, Teilen oder selbst Geniessen.





Jetons Noël
Chakra Noir 70 % mit Karamell, Honig und Ingwer
sowie Chakra Lait 40 % mit Zimt-Karamell.
45 g à CHF 17.80, P-96293

Mendiants Noël
Mendiants aus Chakra Lait 40 %, Chakra Noir 70 %
und weisser Schokolade, mit Nüssen und Goji-Beeren
von Hand dekoriert.
45 g à CHF 13.00, P-96995



Schokoladen-Chlaus



Hexenhäuschen



Herr Holdi



Tablette Epices de Noël

Schokoladen-Chlaus
8 cm, CHF 13.80, Grand Cru Chakra Noir 70%, P-96240
8 cm, CHF 13.80, Grand Cru Chakra Lait 40%, P-96241
16 cm, CHF 30.30, Grand Cru Chakra Lait 40%, P-96245

Herr Holdi
Haselnussläckerli-Männli «Herr Holdi».
(von unserer Kundschaft getauft)
9.5 cm, CHF 9.50, BP-96055

Hexenhäuschen
Schokoladen-Reis-Crispy.
8 cm, CHF 25.00, P-96257

Tablette Epices de Noël
Die neuen Schokoladentafeln Chakra Lait 40% mit unserer geliebten Mischung von Weihnachtsgewürzen und knusprigem Haselnusskrokant.
100 g, CHF 12.90, P-96277

Unsere Chlaussäcke lassen sich individuell gestalten – entweder wie abgebildet oder ganz nach Ihren Wünschen mit ausgewählten Honold-Spezialitäten gefüllt.



Alle Chlaus-Säcke
Aus dunkelgrünem Samt werden die Chlaus-Säcke von Hand in der Marktlücke Zürich genäht und bei Honold mit unseren Köstlichkeiten wie Honold Branchli, Bouchée Mandarine, Rochers und knackigen Erdnüssen gefüllt.

Chlaus-Sack Individuell
Sie können von den drei Grössen aussuchen und sich den Inhalt nach Wunsch zusammenstellen lassen.
Preis nach Grösse und Inhalt

Chlaus-Sack klein

1	Branchli aus Grand Cru Chakra Lait 40 %
1	Bouchée Mandarine
30 g	Tirggel
70 g	Rochers
1	grosses Brunsli
50 g	Erdnüsse

230 g à CHF 47.80,
P-96251

Chlaus-Sack mittel

1	Branchli aus Grand Cru Chakra Lait 40 %
1	Bouchée Mandarine
30 g	Tirggel
70 g	Rochers
1	grosses Brunsli
70 g	Amandes à la Cannelle
70 g	Pralinés Maison
100 g	Erdnüsse

420 g à CHF 68.40,
P-96252

Chlaus-Sack gross

1	Branchli aus Grand Cru Chakra Lait 40 %
1	Bouchée Mandarine
30 g	Tirggel
70 g	Rochers
1	grosses Brunsli
1	grosses Mailänderli
70 g	Amandes à la Cannelle
70 g	Pralinés Maison
1	Sapin Cacahouète Chakra Lait 40 %
1	Herr Holdi
150 g	Erdnüsse

660 g à CHF 94.50,
P-96253

Alle Chlaus-Säcke ab dem 6. November bis 6. Dezember erhältlich



Orange Noël



Schokoladenstern



Mandarinenstern



Pralinés Edition Noël 3er



Tännli



Marzipanmännli



Tannzapfen-Paar



Stiefel



Zimt-Marzipan-Chlaus-Kopf

Orange Noël
Confierte Orangenscheibe mit Grand Cru Chakra Noir 70 %. CHF 5.70, P-96306

Pralinés Edition Noël 3er
dunkles Praliné mit Mandel-Gianduja und Milch Praliné mit Haselnuss-Gianduja. CHF 13.00, P-96210

Tannzapfen-Paar
Gefüllt mit Haselnuss-Gianduja. 10 cm, CHF 10.50, P-96302

Schokoladenstern
Grand Cru Chakra Lait 40 % und Haselnuss-Gianduja.
Ø 5 cm, CHF 8.00, P-96223

Tännli
Grand Cru Chakra Lait 40 % und Haselnuss-Gianduja. 6 cm, CHF 8.00, P-96303

Stiefel
Grand Cru Chakra Lait 40 % und Haselnuss-Gianduja. 5 cm, CHF 7.00, P-96309

Mandarinenstern Laktosefrei
Mandarinen-Fondant, mit echten Mandarinen hergestellt umhüllt von Grand Cru Chakra Noir 70 %.
Ø 5 cm, CHF 5.50, P-96224

Marzipanmännli
5 cm, CHF 4.50, P-96216

Zimt-Marzipan-Chlaus-Kopf
5 cm, CHF 8.00, P-96220

Unser beliebtes Truffes-Chläusli ist nicht mehr aus dem Honold –
Weihnachtssortiment wegzudenken. Er wird vom herzigen Eseli aus Haselnussläckerli-Teig begleitet.
Beide sind von unseren Confiseuren mit viel Liebe dekoriert.





Truffes-Chläusli
Das zartschmelzende Truffes au Lait wird in liebevoller und exakter Handarbeit mit Marzipan und Eiweissspritzglasur zu einem kleinen Samichlaus gefertigt.
8 cm à CHF 14.60, P-96218

Eseli
Aus Haselnussläckerli-Teig,
liebevoll von Hand ausgarniert.
12 cm à CHF 19.80, BP-96056



Zimtsterne



Mailänderli



Brunsli



Spekulatius-Konfekt



Spitzbuben



Chräbeli



Grosses Brunsli



Grosses Mailänderli



Züri-Honig-Tirggel von St. Jakob

Zimtsterne
250 g Säckli à CHF 27.00, KP-96042

Spekulatius-Konfekt Auf Bestellung erh.
100 g à CHF 13.00, BP-962050

Grosses Brunsli / Mailänderli
Ø 8 cm, CHF 4.50 Brunsli BP-96041a
Mailänderli BP-96040a

Mailänderli
250 g Säckli à CHF 25.00, BP-96040

Spitzbuben
200 g, Schachtel à CHF 29.30, BP-14058

Züri-Honig-Tirggel von St. Jakob
Säckchen mit Tirggel
150 g à CHF 15.00, P-96034

Brunsli
250 g Säckli à CHF 25.00, BP-96041

Chräbeli
250 g Säckli à CHF 27.00, KP-96018

Weihnachtskonfekt assortiert
250 g à CHF 27.00, BP-96030
500 g à CHF 55.00, BP-96029

Die Tradition des Christstollenbackens reicht über 500 Jahre zurück. Seinen Namen verdankt der Christstollen seinem weissen Zuckermantel, der an das gewickelte Christkind erinnert. Unser Christstollen führt diese ehrwürdige Tradition fort – nach dem unveränderten Rezept von Urgrossvater Fritz Honold-Herzog.

Als perfekte Ergänzung dazu empfiehlt sich unsere Chocolat Râpé Dose. Aufgelöst in heisser Milch entfaltet die grob geraffelte Grand Cru Chakra Noir 70% ein unvergleichlich aromatisches Schokoladenerlebnis.







Christstollen Ab 13. November erhältlich
Süsser Hefeteig mit Korinthen, konfierten Melonen und geriebener Zitronenschale, sowie Fior di Sicilia.
Im Kristallzucker gedreht und mit Puderzucker bestäubt.
400 g à CHF 27.00, BP-96053
800 g à CHF 48.00, BP-96052

Christstollen-Konfekt
250 g Säckli à CHF 25.00,
P-96053b

Chocolat Râpé Dose
Grob geraffelte Grand Cru Chakra Noir 70%.
300 g Dose à CHF 29.30,
P-300022

Marrons Glacés von Giglia aus Lugano, nach Tessiner Tradition mit viel Sorgfalt confiert.

Bei Honold veredeln wir die Marrons Glacés mit Grand Cru Chakra Lait 40 % und Noir 70 % – ein festlicher Genuss zum Verschenken oder selbst Geniessen.



Klassisch



4 Stk.



Chakra au Lait



6 Stk.



Chakra Noir

Marrons Glacés Klassisch
Klassische Marrons Glacés von Giglia aus Lugano.
1 Stk. à CHF 3.90, P-5700

Marrons Glacés Chakra au Lait
Marron Glacé von Giglia aus Lugano,
veredelt mit Grand Cru Chakra Lait 40 %.
1 Stk. à CHF 4.20, P-5707

Marrons Glacés Chakra Noir
Marron Glacé von Giglia aus Lugano,
veredelt mit Grand Cru Chakra Noir 70 %.
1 Stk. à CHF 4.20, P-5708

Marrons Glacés Chakra Stange (4 Stk.)
Unsere edle 4er Stange vereint zwei klassische, fein confierte Marrons Glacés mit zwei raffiniert veredelten Kreationen aus zartschmelzender Chakra-Schokolade – Grand Cru Chakra Lait 40 % und Grand Cru Chakra Noir 70 %.
CHF 28.00, P-5709

Marrons Glacés Stange (6 Stk.)
CHF 31.50, P-5701

PAIN DE GÊNES

Pain de Gênes ist ein Signature-Produkt unseres Hauses. Die Rezeptur stammt von Urgrossvater Fritz Honold-Herzog und wird bis heute nach Originalrezept von Hand gefertigt.





Mousse Grand Cru Chakra
Luftiges Schokoladen-Biskuit mit samtigem Mousse au Chocolat aus Grand Cru Chakra Noir 70 %.

4 Portionen à CHF 28.10	K-20070
8 Portionen à CHF 52.40	K-20071
12 Portionen à CHF 90.20	K-20072



Charlotte Honold mit Früchten
Ein feines Rouladen-Biskuit, gefüllt mit einer Crème Bavaroise und frischen Waldbeeren.

4 Portionen à CHF 27.50	K-20031
8 Portionen à CHF 48.50	K-20030
12 Portionen* à CHF 85.00	K-20032



Fleur Framboise
Frische Himbeeren, eine mit Himbeer-Mark aromatisierte Crème Bavaroise auf einem zarten Schokoladen-Biskuitboden.

4 Portionen à CHF 28.10	K-20210
8 Portionen à CHF 52.40	K-20213
12 Portionen à CHF 90.20	K-20212



Pain de Gênes aux Marrons



Bûche de Noël



Tourte Poire-Chocolat



St. Honoré

NEU **Pain de Gênes aux Marrons**
Pain de Gênes nach Urgrossvaters Fritz-Honold-Herzog Rezept, verfeinert mit Marrons, Marrons Glacés und Mascarponecreme – ein festlicher Genuss zum Kaffee, als Dessert oder zum Verschenken.
12* Portionen à CHF 72.00 K-2006845

* Auf Bestellung erhältlich: 5 Arbeitstage im Voraus

Tourte Poire-Chocolat Ab 4. Dezember
Zartes Birnenkompott, vereint mit mit echter Vanille, luftigem Schokoladenmousse aus edler Chakra-Couverture und einer glänzenden Schokoladenglasur. Geschichtet auf einem Schokoladenbiskuit und vollendet mit einem knusprig-nussigen Haselnussboden.
8 Portionen à CHF 48.50 K-96023

Bûche de Noël Vom 11–24. Dezember erhältlich
Schokoladen-Biskuit mit Schokoladencrème aus Grand Cru Sauvage de Bolivie 68 %.
5 Portionen à CHF 45.00 K-96022

St. Honoré Ab 13. November erhältlich am Freitag und Samstag, Montag bis Donnerstag auf Bestellung, ab 11 h abholbereit
6 Portionen à CHF 48.00 K-23731
8 Portionen à CHF 64.00 K-23732
12 Portionen* à CHF 90.00 K-23733

* Auf Bestellung erhältlich: 5 Arbeitstage im Voraus



Cassata



Mandarines Givrées



Bombe Honold



Glace-Becher-Sortiment

Cassata
Schokolade-, Himbeer- und Vanille-Glaces mit einem Kirsch-Parfait und konfierten Kirschen mit Rahm überzogen und mit Mandelsplittern garniert.
6 Portionen à CHF 37.50, K-40100

Alle Glacé-Desserts, ausser Glace-Becher-Sortiment, bis Freitag, 18. Dezember bestellbar.

Mandarines Givrées
Mandarinen-Sorbet in echter Mandarinenschale.
Pro Stück CHF 8.50,
ab 4 Stück auf Goldkarton, K-96155

Bombe Honold*
Himbeer-, Vanille- und Schokoladen-Glaces.
6 Portionen à CHF 44.80, K-96125
8 Portionen à CHF 57.70, K-96126
10 Portionen à CHF 74.50, K-96127
Auf Bestellung erhältlich: 5 Arbeitstage im Voraus

Glace-Becher-Sortiment

Glace, 80 ml	CHF 4.90
Vanille	K-40003
Grand Cru Chakra Noir 70 %	K-40004
Mocca	K-40005

Sorbet, vegan	CHF 4.90
Himbeeren	K-40012
Grand Cru Chakra Noir 70 %	K-40017



Vacherin-Glacé



Samichlaus-Glacebombe



Glace-Schneemann

Vacherin-Glacé*
Vanille- und Himbeer-Glaces.
6 Portionen à CHF 49.00, K-96130
Auf Bestellung erhältlich: 5 Arbeitstage im Voraus

Glace-Schneemann*
Himbeer-, Vanille- und Schokoladen-Glaces. Der Kopf des Schneemanns kann selbst aufgesetzt werden.
6 Portionen à CHF 67.70, K-96180
8 Portionen à CHF 72.50, K-96182
10 Portionen à CHF 88.50, K-96183
Auf Bestellung erhältlich: 5 Arbeitstage im Voraus

Samichlaus-Glacebombe*
Aussen: Himbeer-Sorbet,
innen: Vanille- und Schokoladen-Glaces.
6 Portionen à CHF 52.90, K-96150
Auf Bestellung erhältlich: 5 Arbeitstage im Voraus

* Individuelle Zusammenstellung der Glaces/Sorbets Aromen möglich gegen einen Aufpreis von CHF 6.00



Salzmandeln



Chili-Mandeln



Flûtes à la Fleur de Sel



Gourmet Gipfeli



Party-Brioche

Salzmandeln / Chili-Mandeln
200 g
Salzmandeln CHF 18.70, P-14614
Chili-Mandeln CHF 17.20, P-14615

Flûtes à la Fleur de Sel
120 g à CHF 24.30, BP-14617a

Gourmet Gipfeli
Gefüllt mit Schinken-Senf-Füllung.
gebacken pro Stück à CHF 1.75, B-14651 Auf Bestellung erhältlich
gefroren 350 g à CHF 35.40, BP-14650
Gourmet Gipfel: Umluftofen auf 210°C vorheizen. Gefrorene Gipfeli auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei Raumtemperatur circa 15 min antauen, anschliessend ca. 16 min goldgelb backen.

Party-Brioche Auf Bestellung erhältlich ein Tag im Voraus
11 Füllungen zur Auswahl:
5 Lagen à 8 Stück. Total 40 kleine Sandwiches.
Füllungen sind wie folgt: Lachs, Rinds-Trockenfleisch, Rinds-Trockenfleisch mit Tomatenpesto, Rohschinken, Thon, Schinken gehackt mit Senf, Schinken natur, Salami, Eiersalat, Gruyère, Frischkäse mit Schnittlauch.
CHF 99.00, T-30650



Apéro-Canapés, Platte mit 18 Stück



Apéro-Canapés, Platte mit 28 Stück



Apéro-Canapés, Platte mit 8 Stück



Mini-Quiches

Apéro-Canapés Auf Bestellung erhältlich
Diese Apéro-Canapés haben die halbe Grösse der Klassiker.
Pro Sorte im 2er-Schritt erhältlich.
Auf einem Goldteller angerichtet.

Goldteller s. Abb.	8 Stück	CHF 40.00	T-32101
	18 Stück	CHF 90.00	T-32101a
Schinken	1 Stück	CHF 4.70	T-32108
Thon	1 Stück	CHF 4.70	T-32103
Spargeln	1 Stück	CHF 4.70	T-32106
Eiersalat	1 Stück	CHF 4.70	T-32105
Salami	1 Stück	CHF 4.70	T-32104
Frischkäse	1 Stück	CHF 4.70	T-32107
Lachs	1 Stück	CHF 5.50	T-32102
Rinds-Trockenfleisch	1 Stück	CHF 5.50	T-32109

Apéro-Canapés Auf Bestellung erhältlich
Diese Apéro-Canapés haben die viertel Grösse der Klassiker.
Auf einem Goldteller angerichtet.
Aperoplatte ¼ Canapés (28 Stück), CHF 148.00 T-32100

Mini-Quiches Auf Bestellung erhältlich
Mindestmenge pro Sorte 4 Stück
Stück à CHF 4.50

Käse	T-30680
Spinat mit Eierschwämmli	T-30682
Tomaten und Ricotta	T-30684

Geniessen Sie exklusiv am 31. Dezember den Silvesterteller.
Um das Jahr 2026 gebührend zu verabschieden und 2027 festlich willkommen zu heissen, bereiten unsere Traiteurs einmal im Jahr unsere beliebten Klassiker wie Laugenbretzel mit Tête de Moine oder das Canapé mit Eiersalat im Kleinformat zu – optimal geeignet für einen köstlichen Neujahrsapéro.
Eine perfekte Ergänzung sind die Apéro Choux – luftige Häppchen delikat gefüllt mit Eiersalat, Thonmousse, Frischkäse mit Schnittlauch oder Tomatenpesto.





Silvesterteller
Exklusiv am 31. Dezember erhältlich.
Spätestens bis am 29. Dezember bestellbar.
9 Stück à CHF 49.50, T-97000
14 Stück à CHF 74.80, T-97002

Apéro Choux Auf Bestellung ein Tag im Voraus
Luftige Choux mit 4 Füllungen:

Eiersalat	Stück à CHF 5.40, T-30602
Thonmousse	Stück à CHF 5.40, T-30606
Frischkäse mit Schnittlauch	Stück à CHF 5.40, T-30604
Frischkäse mit Tomatenpesto	Stück à CHF 5.40, T-30600

Auf Bestellung erhältlich
Mindestbestellmenge je Sorte 4 Stück



Marzipansäuli



Truffes-Säuli



Glücksräppler



Tartelettes aux Fruits



Petits-Fours

Marzipansäuli Ab 27. Dezember erhältlich
Klein 3 cm CHF 9.10, P-97100
Mittel 5.5 cm CHF 10.30, P-97101

Tartelettes aux Fruits Am 31. Dez 2026 im Laden erhältlich
Himbeeren K-27722, Mandarine K-27725,
Heidelbeeren K-27724, Kiwi K-27726
Pro Stück CHF 3.50
Auf Bestellung erhältlich

Truffes-Säuli Ab 27. Dezember erhältlich
Hell Truffes Säuli, 4.5 cm, CHF 12.00, P-97105
Dunkel Truffes Säuli, 4.5 cm, CHF 12.00, P-97105b

Glücksräppler Ab 27. Dezember erhältlich
6.5 cm, CHF 9.70, P-97110

Petits-Fours Exklusiv am 31. Dezember 2026 erhältlich;
bestellbar bis am 29. Dezember 2026; auch ohne Alkohol erhältlich
12 Stück à CHF 54.00, C-97011
18 Stück à CHF 75.00, C-97012
24 Stück à CHF 96.00, C-97013





Dreikönigskuchen Nature
Unser klassischer Dreikönigskuchen – ohne Sultaninen.
Vom 2.–7. Januar 2027 erhältlich
1 Portion à CHF 2.60, B-98004
6 Portionen à CHF 12.70, B-98001
Vom 5.–7. Januar 2027 erhältlich
10 Portionen à CHF 21.00, B-98005

Dreikönigskuchen à l'Orientale
Der würzige Dreikönigskuchen à l'Orientale mit Berberitzen, Pistazien, Kardamom und weisser Schokolade.
Vom 2.–7. Januar 2027 erhältlich
1 Portion à CHF 2.90, B-98010
6 Portionen à CHF 15.70, B-98006
Vom 5.–7. Januar 2027 erhältlich
10 Portionen à CHF 26.00, B-98011

BESTELLHINWEISE

Bestellungen können in unseren Filialen, telefonisch, per Mail oder in unserem Webshop aufgegeben werden.

Wir liefern Montag bis Samstag von 8.00 bis 16.00 Uhr und sonntags von 8.00 bis 13.00 Uhr im Zürcher Stadtgebiet sowie am rechten Zürichseeufer bis Meilen. Alternativ holen Sie Ihre Bestellung in einer unserer sechs Filialen ab.

shop.honold.ch

Sortiment- und Preisanpassungen vorbehalten

Honold

SEIT 1905

Night-Shopping City

19. Nov	18.00–21.00 h

Sonntagsverkauf City

29. Nov	11.00–18.00 h
6. Dez	11.00–18.00 h
20. Dez	11.00–18.00 h

Besuch vom Samichlaus Witikon

5. Dez	10.00–16.00 h

Weihnachtsmarkt Herrliberg

12. Dez	11.00–18.00 h

Le Pavillon Rennweg
Herkulesbrunnen,
Rennweg/Bahnhofstrasse
8001 Zürich

Mo bis Fr	7.30–18.30 h
Sa	8.00–18.00 h
So	geschlossen
24., 31. Dez	8.00–16.00 h
25., 26. Dez	geschlossen
1., 2. Jan	geschlossen

Erlenbach
Seestrasse 69
8703 Erlenbach

Mo bis Fr	7.00–18.30 h
Sa	8.00–16.00 h
So	8.00–13.00 h
24., 31. Dez	8.00–16.00 h
25., 26. Dez,	geschlossen
1. Jan	geschlossen
2. Jan	8.00–13.00 h

Herrliberg
Dorf 12
8704 Herrliberg

Mo bis Fr	7.00–18.30 h
Sa	8.00–16.00 h
So	8.00–13.00 h
24., 31. Dez	8.00–16.00 h
25., 26. Dez	geschlossen
1. Jan	geschlossen
2. Jan	8.00–13.00 h

Zürichberg
Gladbachstrasse 108
8044 Zürich

Mo bis Fr	7.00–18.30 h
Sa	8.00–16.00 h
So	8.00–13.00 h
24., 31. Dez	8.00–16.00 h
25., 26. Dez	geschlossen
1. Jan	geschlossen
2. Jan	8.00–13.00 h

Küsnacht
Obere Heslibachstrasse 9
8700 Küsnacht

Mo bis Fr	7.00–18.30 h
Sa	8.00–16.00 h
So	8.00–13.00 h
24., 31. Dez	8.00–16.00 h
25., 26. Dez	geschlossen
1. Jan	geschlossen
2. Jan	8.00–13.00 h

Zentrum Witikon
Witikonerstrasse 279
8053 Zürich

Mo bis Fr	8.00–18.30 h
Sa	8.00–18.30 h
So	geschlossen
24., 31. Dez	8.00–16.00 h
25., 26. Dez	geschlossen
1., 2. Jan	geschlossen

Informationen und Aktuelles zum Umbau am Rennweg

Hauslieferung
Profitieren Sie von unserem Hauslieferdienst, um Ihre Bestellung bequem direkt nach Hause oder ins Büro liefern zu lassen.
Auf bestimmte Zeit: CHF 50.00
Vormittags, 8.00–12.00 h: CHF 20.00
Nachmittags, 12.00–14.30 h: CHF 20.00
Gilt für Stadt Zürich, Witikon, Zollikon, Zumikon, Küsnacht, Erlenbach, Herrliberg und Feldmeilen.

Social Media
Instagram: @confiseriehonold
Facebook: facebook.com/confiseriehonold

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

Instagram

Facebook

Website