



CONDI LOUNGE

LIEBE GÄSTE,

herzlich willkommen in unserer Condi Lounge. Unser Team entführt Sie auf eine kulinarische Reise in die Welt der hohen Pâtisserieskunst mit edlen Törtchen und traditionellem Gebäck aus unserer hauseigenen Backstube.

Starten Sie mit einem fantastischen Frühstück in den Tag und genießen Sie unser vielfältiges Angebot an herzhaften, leichten und süßen Köstlichkeiten. Ob ein klassischer Caesar Salad, eine healthy Bowl oder ein frisch zubereitetes Panini - in unserer Condi Lounge sind Sie auch mittags an der richtigen Adresse.

Alles was unser Hotel Vier Jahreszeiten zu bieten hat, finden unsere Gäste hier auch für zu Hause. Variationen an feinsten Schweizer Pralinenkunst von der *Confiserie Sprüngli*, hausgemachte Törtchen, hochwertige Öle, exklusiv für das Hotel Vier Jahreszeiten kreierte Weiß- und Rotweine oder auch unsere schicke Vier Jahreszeiten Kerze. Gern verpacken wir Ihnen unsere zauberhaften Kleinigkeiten auch als Geschenk.

IHR CONDI LOUNGE TEAM

FRÜHSTÜCK

GEBÄCK

Croissant	EUR 3.00
Mandelcroissant	EUR 3.50
Schokoladencroissant	EUR 3.50

FRÜCHTE & CEREALIEN

Geschnittene Früchte (vegan)	EUR 14.00
Bircher Müsli	EUR 10.00
Overnight Oats	EUR 8.50
Porridge	EUR 9.00

DOC FLECK FRÜHSTÜCK (vegetarisch)

Avocadobrot mit Hummus und pochiertem Ei	EUR 18.00
Chiapudding	EUR 9.00
Green Smoothie	EUR 9.00
Vitamine Smoothie	EUR 9.00
Kraftbrot, Avocado, Mozzarella	EUR 21.00
Overnight Oats	

SÜßES FRÜHSTÜCK

Croissant, Brötchen, Auswahl von Konfitüre, Nutella, Honig und Quark	EUR 15.00
--	-----------

KLEINES FRÜHSTÜCK

Brötchen, Brot, Auswahl von Käse, Aufschnitt und Konfitüre	EUR 19.00
--	-----------

HAMBURGER FRÜHSTÜCK

Brötchen, Brot, Franzbrötchen, Nordseekrabbensalat, Roastbeef, geräucherter Lachs, Eierspeise nach Wahl	EUR 35.00
---	-----------

KÖSTLICHES AUS DER PATISSERIE

UNSERE VIER JAHRESZEITEN KLASSIKER

“Frühling” Himbeerigel Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren	EUR 12.00
“Sommer” Himbeere und Pistazie Pistazienmousse mit Himbeerkern Zartbitterbiskuit und Crue de Cacao	EUR 9.50
Condi Lounge Signature Törtchen “Winter” Schokolade Pur Brownie mit Schokoladenmousse in Zartbitter und Vollmich	EUR 9.50

UNSERE SAISONALEN EMPFEHLUNGEN

Mini HVJ Torte	EUR 10.00
Käsetörtchen mit Kirsch	EUR 9.50
Pralinen-Salzkaramellschnitte	EUR 9.50
Blaubeer-Schmandtarte mit Veilchen	EUR 8.50
Mascarpone-Rübli-Schnitte	EUR 9.50

ÉCLAIR

Schokoladenéclair	EUR 6.00
Cassis Éclair	EUR 6.50

PETITS FOURS

Amarena Kirsche in weißer Schokolade	EUR 3.70
Orangenlikör in Zartbitterschokolade	EUR 3.70

SÜSSES ZUM MITNEHMEN

HVJ Powerballs: Dattel-Pistazie und Gojibeere	EUR 1.50
---	----------

LUNCH

SALATE & SUPPEN

Gemischter Blattsalat (vegan) EUR 16.00
eingelegte Zwiebeln, saisonales Gemüse
und Granatapfel

Gern servieren wir Ihnen unseren Blattsalat auch mit Feta Käse.

Classic Caesar Salad EUR 18.00

mit Romanasalat, Croûtons, Speck,

Classic Caesar Dressing und

pochiertem Freilandei vom Cassenshof

- mit gegrillter Loué Maishähnchenbrust EUR 25.00

- mit gegrillten Black Tiger Garnelen EUR 28.00

Tagessuppe EUR 6.50

BAGELS | SANDWICHES | PANINIS

-mit Hummus, Paprika und Avocadocrème ✓ EUR 10.00

-mit Käse, Schinken oder Putenbrust EUR 10.00

-mit Tomate, Mozzarella und Basilikum ✓ EUR 10.00

-mit Lachs, Limone und Meerrettich EUR 12.00

-mit Caesar Poularde und Parmesan EUR 12.00

-mit Poularde, Chili und Mango EUR 12.00

Unsere Sandwiches & Bagels werden zusätzlich mit Salat,
Gurke & Tomate belegt.

LUNCH

KLASSIKER

Das Breakfast-Club-Sandwich gegrillte Loué Maishähnchenbrust, Salat, Ei Tomate, krosser Speck, Mayonnaise auf Weißbrot	EUR 26.00
Der Burger US Prime Beef, Salat, Tomate, Gurke, Mayonnaise, Sesam Brioche Bun	EUR 28.00
- Speck	EUR 2.00
- Cheddar Käse	EUR 2.00
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade	EUR 27.00
Kräuterrührei mit Krabben auf Schwarzbrot	EUR 23.00
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	EUR 34.00

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	EUR	6.50
Becher Kaffee	EUR	7.00
Cappuccino	EUR	7.00
Latte Macchiato	EUR	7.00
- mit Flavour	EUR	7.50
Espresso	EUR	5.00
Doppelter Espresso	EUR	7.50
Hausgemachte heiße Schokolade	EUR	7.00
- mit Sahne	EUR	7.50
Heiße Milch mit Honig	EUR	5.00
Tee	EUR	6.50
Frischer Minz- oder Ingwertee	EUR	7.00

Alle unsere Heißgetränke werden nachhaltig und ökologisch angebaut.
Genießen Sie unseren Fairtrade Kaffee mit Milch nach Wahl.

WASSER

Acqua Panna, still	0.25 l	EUR	6.00
Acqua Panna, still	0.50 l	EUR	9.00
Acqua Panna, still	0.75 l	EUR	13.00
San Pellegrino	0.25 l	EUR	6.00
San Pellegrino	0.75 l	EUR	12.00

SÄFTE | SAFTSCHORLEN

Maracuja, Mango, Rhabarber, Kirsche, Cranberry oder Apfel	0.20 l	EUR	6.00
Frisch gepresster Orangensaft	0.20 l	EUR	9.00
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0.20 l	EUR	9.00

GETRÄNKE

SOFTS | TONICS

Cola Cola light Cola Zero	0.20 l	EUR	6.00
Sprite, Fanta	0.20 l	EUR	6.00
Fritz Bio-Apfelschorle	0.20 l	EUR	6.00
Schweppes (Ginger Ale Bitter Lemon)	0.20 l	EUR	6.50
Thomas Henry Tonic	0.20 l	EUR	6.50
San Bitter	0.10 l	EUR	5.00

BIER

König Pilsener vom Fass	0.25 l	EUR	7.00
Alsterwasser	0.25 l	EUR	7.00
König Pilsener alkoholfrei	0.33 l	EUR	7.00

APERITIF

Hugo			
Holunderblüte, Crémant, Soda, Limette		EUR	16.00
Lillet Vivet			
Lillet Blanc, Gurke, Früchte, Tonic		EUR	16.00
Aperol Sprizz			
Aperol, Crémant, Soda, Orange		EUR	16.00
Campari Orange		EUR	16.00
Campari Soda		EUR	15.00
Mimosa - Orange, Champagner	0.10 l	EUR	16.00
Kir Royal - Cassis, Champagner	0.10 l	EUR	21.00
Kir - Cassis, Weißwein	0.10 l	EUR	15.00
Bellini - Pfirsichpüree, Champagner		EUR	21.00
Rossini - Erdbeerpüree, Champagner		EUR	21.00

GETRÄNKE

WEISSWEIN

2018 Jahreszeiten Weissburgunder Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0.20 l	EUR	13.00
2019 Jahreszeiten Grauburgunder Weingut Schneider, Pfalz	0.20 l	EUR	15.00
2015 Riesling Weingut St. Urbanshof, Mosel	0.20 l	EUR	13.00
2016 Gavi "Oro" Tenuta La Scolca, Piemont, Italien	0.20 l	EUR	10.00
2017 Grauburgunder ,Oberbergener Bassgeige' Weingut Franz Keller, Baden	0.20 l	EUR	16.00

ROTWEIN

2017 Jahreszeiten Cuveé 'Le Ponnant' Domaine La Ferme du Mont, Rhône, France	0.20 l	EUR	16.00
2018 Jahreszeiten Rotweincuvée Weingut Schneider, Pfalz	0.20 l	EUR	16.00

ROSÉ

2019 The Palm by Whispering Angel Château d'Éclans, Provence, Frankreich	0.20 l	EUR	15.00
---	--------	-----	-------

GETRÄNKE

CRÉMANT | CHAMPAGNER

Bouvet Ladubay Crémant Brut	0.10 l	EUR	12.00
Moët & Chandon Brut Imperial	0.10 l	EUR	20.00
Moët & Chandon Rosé Brut Imperial	0.10 l	EUR	21.00

SHERRY | VERMOUTH | PORT (5 cl)

Martini – D'Óro Bianco Dry	EUR	8.00
Martini - Gran Lusso	EUR	11.00
Carpano - Punt e Mes	EUR	11.00
Noilly Prat - Extra Dry	EUR	9.00
Lillet Blanc	EUR	10.00
Sherry Don Zoilo	EUR	9.00

BITTERS | LIKÖRE (4 cl)

Averna	EUR	9.00
Cynar	EUR	9.00
Fernet Branca Fernet Menta	EUR	9.00
Pernod	EUR	9.00
Ricard	EUR	9.00
Ramazotti	EUR	9.00
Bailey's	EUR	9.00
Amaretto Di Saronno	EUR	9.00
Sambuca Molinari	EUR	9.00

LONGDRINKS | COCKTAILS

Americano - Campari, Vermouth rosso, Soda	EUR	16.00
Cuba Libre - Rum, Limette, Cola	EUR	16.00
Moscow Mule - Vodka, Limette, Ginger Beer	EUR	16.00
London Buck - Gin, Limette, Ginger Beer	EUR	16.00
Pimm's N°1 - Gurke, Früchte, Ginger Ale	EUR	16.00

AKI* KAVIAR & CONDI LOUNGE

Vier Jahreszeiten „Super Bowl“	
mit 50g Keta Caviar	EUR 32.00
mit 10g Ossietra Caviar	EUR 50.00

Quinoa, Avocado, Ei, Spinat, Rote Bete,
Apfel und Karotten mit Ingwer Dressing

Kartoffel Zucchini Puffer	
mit 50g Forellen Kaviar	EUR 26.00
mit 10g Ossietra Kaviar	EUR 38.00

serviert mit Sauerrahm und buntem Salatbouquet.

Lila Ofenkartoffeln	
mit 50g Hecht Kaviar	EUR 24.00
mit 10g Ossietra Kaviar	EUR 38.00

serviert mit geräucherten Limetten Joghurt,
Schnittlauch und saisonalem Blattsalat.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

2018 Jahreszeiten Weissburgunder 0.2 l EUR 13.00
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

2017 Muskateller Schunnbesser 0.2 l EUR 9.00
Weingut Beck, Rheinhessen

Wodka Belvedere 4cl EUR 14.00

* Das Altona Kaviar Import Haus ist eines der ältesten Kaviar Häuser der Welt
und verfügt über eines der größten Kaviar Sortimente in Europa.

Sprüngli



1836 eröffnete David Sprüngli an der Marktgasse in Zürich die Confiserie Sprüngli & Fils. Ab 1845 gehörte Sprüngli zu den Pionieren der Schweizer Schokoladenproduzenten und war maßgeblich daran beteiligt, den noch heute bestehenden Ruf der Schweizer Schokolade als Beste weltweit zu begründen.

Als einziger europäischer Partner freuen wir uns über die große Ehre Ihnen die hochwertigen und außergewöhnlichen Variationen an feinsten Schweizer Pralinenkunst im *Hotel Vier Jahreszeiten* anbieten zu dürfen.

Genießen Sie unsere Pralinés und Truffles mit einem exklusiven Getränk aus unserer Karte – unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Pralinen-Sortiment.

1 Praliné oder Truffles à	EUR	2.30
9 Pralinés oder Truffles à	EUR	19.00
18 Pralinés oder Truffles à	EUR	34.00

Sprüngli

Praliné Mandelkörbli

Helle Mandel-Gianduja, dekoriert mit einer knackigen Mandel

Praliné Rocher Dunkel

Geröstete Mandelsplitter, umhüllt von dunkler Schokolade

Truffe Grand Cru Madagaskar

Frischrahm-Ganache mit Couverture aus der erstklassigen Trinitario-Kakaobohne

Praliné Boule

Haselnuss-Gianduja, umhüllt von dunkler Schokolade mit Haselnussplittern

Truffe Nougat, hell

Frischrahm-Ganache mit Nougat, umhüllt von heller Schokolade

Praliné Pistache

Pistazienmarzipan mit dunkler Haselnuss-Gianduja, umhüllt von dunkler Schokolade

Truffe Classique, hell

Helle Frischrahm-Ganache

Truffe Classique, weiss

Weisse Frischrahm-Ganache

Truffe Classique, dunkel

Dunkle Frischrahm-Ganache

Truffe Fine Champagne

Frischrahm-Ganache edlem mit Fine Champagne Cognac

Bitte berücksichtigen Sie, dass unsere Pralinen Spuren von Nüssen enthalten können.

Sprüngli

LUXEMBURGERLI

Die luftig-leichte Versuchung aus dem Hause Sprüngli.

Die heute weltbekannten Luxemburgerli werden täglich frisch und mit größter Sorgfalt in aufwendiger Handarbeit zubereitet. Entwickelt wurde die Sprüngli-Spezialität vor über 60 Jahren auf Anregung von Richard Sprüngli.

Für ihre Herstellung werden Rohstoffe wie Rahm, Butter, Milch und Eier von Produzenten aus der Schweiz verwendet. Nur größte Frische und höchste Qualität machen es möglich, auf Konservierungsstoffe zu verzichten.

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unsere folgende Auswahl:

- Chocolat
- Caramel / Fleur de Sel
- Himbeer deluxe
- Citron
- Bourbon Vanille
- Champagner Gold
- Pistazie
- Champagner deluxe



Luxemburgerli	à	EUR 2.00
Luxemburgerli	4er Box	EUR 6.00
Luxemburgerli	16er Box	EUR 23.00

Bitte berücksichtigen Sie, dass unsere Pralinen Spuren von Nüssen enthalten können.
Unsere Luxemburgerli Spezialitäten sind nicht immer saisonal verfügbar. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

