

ConCordia

GUT & GERNE

KALTE SPEISEN

F Austern „Fines Claires“

6 St. 28 / 12 St. 49

F Austern „Belon O“

6 St. 39 / 12 St. 72

F Frische Nudeln &
Meeresfrüchte an Safransauce

29 / 39

NL Moules Marinières

& Frites 31

Nik's Ceviche 18 / 28
mit Avocado, Mango und
Kräutersalat

Hausmarinierter schottischer
Lachs mit Dillsenf 15 / 26

F Fenchelcremesuppe & „Fine Claire“ 16

vegi Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl 12

Marktsalat ConCordia 9.50 / 18

CH Caesar Salat mit gebratenen Specksteifen & Champignons 16 / 26

vegi Hausgemachte Kürbis-Gnocchi ConCordia an Gorgonzola Rahmsauce 20 / 25

D Zanderknusperli mit Sauce tartare, Jungblattspinat und Kartoffeln 32

V Gebratene Riesenkrevetten auf Prosecco-Zitronenrisotto 36

Nor Pochierter Heilbutt auf Pak Choi mit schwarzem Sesam & Reis 32

GB **Französische Omelette mit Rahmspinat & hausmariniertem Lachs 28**

Nik's Curry aus Kerala mit Basmati-Reis und

NZL Lamm 34 / CH Poulet 29 / vegi Champignons 25

vegi Ayurveda gemischtes Gemüse mit Basmati-Reis, inkl. 1 Glas Ingwerwasser 29

CH Figl-Müller's Schnitzel 200g mit Kräuter-Gurkensalat und Pommes frites 35

CH Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti 42

AUS **Pochiertes Rindsfilet in Soja-Kraftbrühe & „Fines Claires“ & Salzkartoffeln 59.50**

AUS Rindsfiletwürfeli Stroganoff mit Papardelle 45

CH **gebratene Kalbsleber geschnetzelt mit Rösti 35**

Der Klassiker CH Kalbsfilet-Medaillons an Calvadosauce, Nudeln & Romanesco 52

CH **Schweinsfilet & Jakob-Muschel im Speckmantel auf Lauchgratin & Reis 42**

WEIN

EMPFEHLUNGEN

Der passende Wein:

Château Bertinerie Blanc 2015,
Grande Cuvée 9.5 / 57
als mehrfach bester Sauvignon blanc
ausgezeichnet

fruchtig & leichter Weisswein:

Pinot Grigio 2015
Teresa Raiz Friuli 8 / 48

leichter roter Landwein:

Irchelgold Cabernet Jura 2016
Brandenberger Gräslikon 8 / 48

Rotweinempfehlung aus Spanien:

Finca Azaya 2015 9.5 / 59
aus Tempranillo Trauben, 91 Parker
Punkte, passend zu Rindfleisch

*Wein-Trouvaillen ist ein Projekt von
Geniessern für Geniesser. Genau wie Sie
lieben wir gutes Essen und gute Weine.
Genuss bedingt jedoch die sorgfältige
Auswahl von aussergewöhnlichen Pro-
dukten. Gerne zeigen wir Ihnen unsere
Schätze!*

Es ist uns ein grosses Anliegen, Sie als Gast nur mit den besten Produkten täglich frisch zu bedienen, daher ist es immer möglich, dass auch gewisse Produkte ausgehen können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Unser Personal steht Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt! *Ihr ConCordia Team*

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

ConCordia

GUT & GERNE

GETRÄNKE

Mehr auf unserer Getränkekarte

Eistee <i>hausgemacht</i>	35cl	5.5
Zingi Ingwerwasser	50cl	6.8
Elmer Suisse Mit/Ohne	50cl	6
Elmer Suisse Mit/Ohne	1L	11
Vivi Cola	33cl	5
Fritz Cola	33cl	5
Coca Cola / Zero	33cl	4.5
Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.5
Rivella rot, blau, grün	33cl	4.5
Möhl Shorley	33cl	4.5
Möhl Saft vom Fass 4%	50cl	6.5
oder alkoholfrei	50cl	6.5
Gazosa	35 cl	5.5

Limone, Arranciata, Mirtillo,
Himbeer, Grapefruit, Mandarin

* Kaffee PAVIN *

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.2
Schale	4.5
Doppelter Espresso	5.5
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	5.8
Corretto Grappa	6.5
Milch	3
Schoko, Ovo	5
Zingi warm	5
Tee, grosse Auswahl	4
Ingwerwasser heiss <i>hausgem.</i>	5

DESSERTS

Dessert-Käse vom Käsetisch 12 / 18 Degustation 7 mit 4 cl Taylor Portwein + 15

Tarte à Tatin mit Doppelrahm 13 Zimt-Glace mit pochierten Birnen in Rotwein 12 Coupe Nesselrode 9 / 12 Vermicelles 9 Coupe Maison 12 Exotischer Kokos-Traum 13.50

Tiramisu 9.5 <i>hausgem.</i> Mousse au chocolat 9 / 12 <i>hausgem.</i> Schokoladen Lava mit Vanilleglace (15 min. Wartezeit) 12 <i>hausgemachtes</i> Caramelköpfl 9 Eiskaffee ConCordia 8.5 / 13 mit Amaretto

MINI DESSERTS

Mehr auf unserer Dessertkarte

1 Kgl. Coretto-Grappa Glacé 7.5 übergossen mit einem heissen Espresso Kreation Hugo 7.5 1 Kgl. Zitronensorbet mit Limetten- Holundersirup, frischer Pfefferminze und Prosecco Erfrischendes Beeren-Gazpacho 7.5 1 Kgl. Himbeersorbet mit Beeren und einem Schuss Himbeergeist 1 Kgl. Vanille-Rahmglacé mit Grand Marnier, Caramell & Fleur du sel 7.5 Fruchtsalat 11 Mango, Melone, Ananas *** Glacé und Sorbet pro Kugel 4 Vanille Mocca Schoggi Röteli Zimt Appenzeller Marroni Erdbeer Himbeer Zitrone Mango Zwetschge mit Rahm + 1.5 mit Geist + 7 Alte Zwetschge Himbeerlikör Appenzeller Vodka Röteli Baileys
--

SPIRITUOSEN

* Grappa *
Berta Aquavite 17 Berta TRESOLITRE 2008 19 Nonino Chardonnay 13 Nonino Merlot 13 Poli Sarpa di Poli 10 Poli Sarpa di Oro 12 Amarone Pavin 11 Paesanella Barolo 9 Paesanella Brunello 9 Paesanella Moscato 9
* Calvados *
Morin Selection 11
* Cognac *
Maxime Trijol VSOP 15 Courvoisier X O «Napoleon» 19
* Brandy *
Carlos 1er 9
* Malt *
Appenzeller Säntis Malt 13 Bowmore 12 years 15 Glenkinchie 12 years 15 Lagavulin 15 Oban 14 years 15 Glenfarclas 15 years 15 Arran Lochranza 13 Cardhu 12 years 11
* Rum *
Ron Zacapa 23 years 13

Es ist uns ein grosses Anliegen, Sie als Gast nur mit den besten Produkten täglich frisch zu bedienen, daher ist es immer möglich, dass auch gewisse Produkte ausgehen können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Unser Personal steht Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt! *Ihr ConCordia Team*

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.