

# ConCordia

GUT & GERNE

## KALTE & WARME

### — 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

Tur. Pochierter Meerwolf auf Pak Choi mit schwarzem Sesam & Reis 38

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 **Rindsfilet Tournedo im Pfännli an Pfeffersauce mit Papardelle 48**

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

## 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 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> Caramelköpfli 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 de 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.