

# ConCordia

GUT & GERNE

## KALTE & WARME

### — SPEISEN —

*Ph* Avocado-Tatar  
mit Thunfischwürfel

18 / 29

\*\*\*

*CH* Vitello Tonnato  
garniert mit Salat

26 / 36

\*\*\*

Tomatensalat  
mit Büffel-Mozzarella

19 / 27

\*\*\*

*v* Nik's Ceviche  
mit Avocado, Mango und  
Kräutersalat

18 / 28

\*\*\*

Hausmarinierter schottischer  
Lachs mit Dillsenf

15 / 26

\*\*\*

*vegi* Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln 10

*vegi* Karottencreme-Suppe an Kokosmilch 11

**Marktsalat ConCordia 9.50 / 18**

*CH* Caesar Salat mit gebratenen Specksteifen & Champignons 16 / 26

*vegi* Pak Choi Capunz an Rahmsauce mit Tofu 18 / 28

\*\*\*

*D* Zanderknusperli mit Sauce tartare, Jungblattpinac und Kartoffeln 32

*v* Gebratene Riesenkrevetten auf Zucchettispaghetti an Basilikumpesto 36

*D* Gebratene Felchenfilet auf Fenchel an Safransauce & Reis 36

*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

\*\*\*

*F* Entenbrust an Mango-Ingwersauce, Maisgalletten & Broccoli 38

*AUS* Lammteig mit Peperonata, Modenasauce & Bratkartoffeln 39

*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* Kalbssteak an Kräuterkruste, Madeirasauce & Bratkartoffeln mit Pak Choi 45

### — EMPFEHLUNGEN —

*Der passende Wein:*

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

\*\*\*

*fruchtiger & vollmundiger Weisswein:*

Compleo 2016

Pino Gris, Chardonnay, Muscat  
Staatskellerei Zürich 8 / 48

\*\*\*

*der Bündner Herrschäftler:*

Gemswändler Fläsch AOC 2015  
Pino Noir, Volg Winterthur 10 / 59

\*\*\*

*Rotweinempfehlung aus Frankreich:*

Réserve d'Excellence 2014  
Grenache, Shyra

Domaine de la Jasse 9.5 / 57

*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

Bitter Lemon / Tonic	20cl	4.5
Coca Cola / Zero	33cl	4.5
Eistee <i>hausgemacht</i>	35cl	5.5
Elmer Suisse <i>mit/ohne</i>	50cl	6
Elmer Suisse <i>mit/ohne</i>	1L	11
Fritz Cola	33cl	5
Gazosa	35cl	5.5
Arranciata, Grapefruit, Himbeer, Limone, Mandarine, Mirtillo		
Ingwerwasser „Zingi“	50cl	6.8
Rivella <i>rot, blau, grün</i>	33cl	4.5
Möhl Shorley	33cl	4.5
Möhl Saft vom Fass 4% oder alkoholfrei	50cl	6.5
Vivi Cola	33cl	5

### \* 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 dampferhitzt	5
Zingi warm	5
Zingi-Punch	8
Tee, grosse Auswahl	4

## DESSERTS

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

\*\*\*

Beeren-Parfait  
mit Mandelgebäck 13

Erdbeeren-Quarkmousse  
mit frischen Erdbeeren 12

Coupe Maison 12

Mango-Carpaccio  
mit Zitronensorbet 13

\*\*\*

Tiramisu 9.5

*hausgem.* Mousse au chocolat 9 / 12

*hausgem.* Schokoladen Lava mit  
Vanilleglace (15 min. Wartezeit) 12

*hausgemachtes* 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 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 2cl 17  
Berta TRESOLITRE 2008 2cl 19  
Nonino Chardonnay 2cl 13  
Nonino Merlot 2cl 13  
Poli Sarpa di Poli 2cl 10  
Poli Sarpa di Oro 2cl 12  
Amarone Pavin 2cl 11  
Paesanella Barolo 2cl 9  
Paesanella Brunello 2cl 9  
Paesanella Moscato 2cl 9

### \* Calvados \*

Morin Selection 2cl 11

### \* Cognac \*

Maxime Trijol VSOP 2cl 15  
Courvoisier X O «Napoleon» 2cl 19

### \* Brandy \*

Carlos 1er 2cl 9

### \* Malt \*

Appenzeller Säntis Malt 4cl 13  
Bowmore 12 years 4cl 15  
Glenkinchie 12 years 4cl 15  
Lagavulin 4cl 15  
Oban 14 years 4cl 15  
Glenfarclas 15 years 4cl 15  
Arran Lochranza 4cl 13  
Cardhu 12 years 4cl 11

### \* Rum \*

Ron Zacapa 23 years 4cl 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.