



— CONDI LOUNGE —

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserer Condi Lounge.

Unser Team entführt Sie auf eine kulinarische Reise in die Welt der hohen Pâtisseriekunst mit edlen Törtchen und traditionellem Gebäck aus unserer hauseigenen Backstube. Genießen Sie edle Kreationen und süße Kompositionen aus der Handschrift unserer Pâtisserie.

Starten Sie genussvoll in den Tag mit einem ausgewogenen, klassischen Frühstück oder lassen Sie sich von unserem vielfältigen Mittagsangebot verwöhnen – sei es mit einem frischen Vier-Jahreszeiten-Salat oder einem liebevoll zubereiteten Sandwich. In der CONDI LOUNGE finden Sie zu jeder Tageszeit den perfekten Genussmoment.

Und wer sich ein Stück des Hotel Vier Jahreszeiten mit nach Hause nehmen möchte, wird bei uns fündig: feinste Schweizer Pralinenkunst aus der Confiserie Sprüngli, edle Kaffeeröstungen von J.J. Darboven oder exklusiv für unser Haus kreierte Weiß- und Rotweine – alles mit einer persönlichen Note des Hotel Vier Jahreszeiten.

Ihr Condi Lounge Team



FRÜHSTÜCK

GEBÄCK

Croissant	EUR	6,00
Dazu: Butter, Himbeermarmelade und Nutella	EUR	+4,50
Pain au Chocolat	EUR	7,00

FRÜCHTE & CEREALIEN

Geschnittene Früchte	EUR	16,00
Bircher Müsli mit Beeren	EUR	11,00
Porridge mit Milch oder Wasser und Waldbeeren	EUR	10,00
Granola mit griechischem Joghurt, Beeren und Honig von der Imkerei Feldt	EUR	12,00
Vier Jahreszeiten Acai Bowl mit Waldbeeren, Granola und Banane	EUR	16,00

HEALTH FRÜHSTÜCK

Avocado-Bauernbrot mit Hummus und zwei pochierten Eiern	EUR	21,00
Kokos-Chia-Pudding (Hypoallergen) mit Heidelbeeren	EUR	11,00
Green Smoothie	EUR	13,00
Vitamin Smoothie	EUR	13,00

WARME SPEISEN

Rühreier	EUR	9,00
Spiegeleier	EUR	9,00
Omelette	EUR	9,00
Eierspeisen Wahlweise natur oder mit Kräutern	EUR	9,00

Eier Benedict wahlweise mit		
- Spinat		
- Schinken		
- Lachs	EUR	18,00
Mit 10g AKI Ossetra Kaviar „HVJ Edition“	EUR	59,00

Zwei Pancakes mit Ahornsirup und Beeren	EUR	14,00
Hausgebackene Butterwaffel mit Ahornsirup und Beeren	EUR	15,00

Beilagen

Eine halbe Avocado	EUR	6,00
Krosser Speck	EUR	4,00



SÜSSE VERSUCHUNG

TÖRTCHEN

Mousse au chocolat Törtchen   EUR 12,00

Wallant Apfel aus dem alten Land EUR 12,00

Yuzu Baiser Törtchen EUR 12,00

Hotel Vier Jahreszeiten Törtchen EUR 12,00

New York Cheesecake mit Sanddorn und Kamille  EUR 12,00

GUGELHUPF EUR 9,00

Eine Variation verschiedenster Gugelhupfe erwartet Sie an unserer Kuchentheke. Gerne beraten wir Sie zu unserer tagesaktuellen Auswahl.

PETIT FOURS

Amarena Kirsche in weißer Schokolade EUR 4,50

Orangenlikör in Zartbitterschokolade EUR 4,50

SÜSSES ZUM MITNEHMEN

Condi-Tafelschokoladen:

Zartbitter / weiße Schokolade EUR 8,00



1836 eröffnete David Sprüngli an der Marktgasse in Zürich die Confiserie Sprüngli & Fils und gehört zu den Pionieren der Schweizer Schokoladenproduzenten.

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.

1 Praliné oder Truffes à EUR 4,00

9 Pralinés oder Truffes à EUR 29,00

18 Pralinés oder Truffes à EUR 54,00



LUNCH

SALATE

Gemischter Salat mit Kirschtomate, Gurke, Radieschen Balsamico Dressing, Apfelessigvinaigrette oder Joghurt- Schmand Dressing	EUR	19,00
Classic Caesar Salad	EUR	22,00
- mit gegrillter Poularde	EUR	33,00
- mit gegrillten King Prawns	EUR	37,00

SUPPEN

Schaumsuppe vom Atlantik Hummer	EUR	29,00
Rinderconsommé Double	EUR	22,00

FRISCH ZUBEREITETE FOCCACIAS

- Mortadella mit Trüffel und Gruyère	EUR	17,00
- Pastrami, Krautsalat und Taleggio	EUR	16,00
- Gegrilltes Gemüse, Mozzarella und Basilikum Pesto V	EUR	15,00

VEGAN UND GLUTENFREI

Vier Jahreszeiten „Super Bowl“ V  Quinoa, Avocado, Spinat, Rote Bete, Apfel, Karotte, Ponzu	EUR	29,00
Gebackene Kartoffel-Reibekuchen V  Schmand und buntes Salatbouquet	EUR	23,00
Linguine Pomodoro V (glutenfrei möglich) Tomaten-Sugo, Basilikum, Pecorino Sardo		
Kleine Portion	EUR	29,00
Große Portion	EUR	35,00



CONDI LOUNGE

KLASSIKER

Club Sandwich (glutenfrei möglich) gegrillte Poulardenbrust, Ei, Speck auf Toast	EUR	34,00
---	-----	-------

Hotel Vier Jahreszeiten Burger	EUR	34,00
+ Speck	EUR	3,00
+ Cheddar Käse	EUR	3,00

Kräuterrührei mit Aal auf Schwarzbrot (glutenfrei möglich)	EUR	30,00
--	-----	-------

Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln und Remoulade	EUR	34,00
---	-----	-------

Wiener Schnitzel (glutenfrei möglich) Bratkartoffeln, Rahm Gurkensalat	EUR	39,00
---	-----	-------

„Jahreszeiten“ Schlemmerschnitte (glutenfrei möglich) frisches Steak Tatar auf in Butter geröstetem Toast mit kleinem Salat	EUR	35,00
---	-----	-------

+ 10g Ossietra Kaviar	EUR +	36,00
+ 20g Ossietra Kaviar	EUR +	72,00

Croque Monsieur (glutenfrei möglich) Käse-Schinken Sandwich in Butter gebraten und gratiniert	EUR	26,00
--	-----	-------

Zum Burger, Club Sandwich und Croque Monsieur servieren wir Pommes Frites.

(Unsere Fische stammen aus nachhaltiger Fischerei oder verantwortungsvoller Aquakultur.)



GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

(alle unsere Heißgetränke werden nachhaltig und ökologisch angebaut)

Genießen sie unseren Kaffee nach Wahl mit Bio Vollmilch, Bio fettarmer Milch, Sojamilch, Hafermilch, Mandelmilch oder laktosefreier Milch

Tasse Kaffee	EUR	8,00
Cappuccino	EUR	9,00
Latte Macchiato	EUR	9,00
- mit Flavour (Karamell, Vanille, Haselnuss)	EUR	10,00
Espresso	EUR	7,00
Doppelter Espresso	EUR	9,00
Heiße Schokolade	EUR	13,00
- mit Sahne	EUR	15,00
Heiße Milch mit Honig	EUR	8,00
Teeauswahl	EUR	8,00
Frischer Minz- oder Ingwertee	EUR	10,00
Matcha Latte	EUR	12,00

WASSER

Acqua Panna	0,25 l	EUR	8,00
Acqua Panna	0,75 l	EUR	14,00
San Pellegrino	0,25 l	EUR	8,00
San Pellegrino	0,75 l	EUR	14,00
Lokales Magnus still / prickelnd	0,75 l	EUR	14,00

SÄFTE & SAFTSCHORLEN

Maracuja, Mango, Rhabarber,	0,20 l	EUR	8,00
Kirsche, Cranberry oder Apfel (naturtrüb)			
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	EUR	13,00
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,20 l	EUR	13,00
Frisch gepresster Karottensaft	0,20 l	EUR	12,00

¹ enthält Farbstoff

² chininhaltig

³ Fritz Kola – stark koffeinhaltig 24,99mg/100ml



GETRÄNKE

TEEAUSWAHL

Das exklusive Tee-Sortiment des Hotel Vier Jahreszeiten umfasst sorgfältig ausgewählte Hochlandtees aus China, Taiwan, Japan und Ceylon, ergänzt durch klassische, seltene sowie fein aromatisierte Spezialitäten und ausgewählte Kräuter-, Früchte- und Aufgussgetränke aus kleinen Familienbetrieben.

Grüner Tee

Jasmin Dragon Phoenix Pearl:

Handgerollte Grüntee-Perlen, behutsam mit frischen Jasminblüten aromatisiert. Blumig, elegant und ausgewogen.

Wokou Garden (Japan):

Feiner japanischer Grüntee mit frischen, klaren und leicht pflanzlichen Noten.

Oolong Tee

Jade Oolong (Taiwan)

Leicht fermentierter Hochland-Oolong mit frischen Grasnoten und einer feinen rauchigen Nuance.

Milky Oolong

Zart cremiger Oolong mit natürlicher Milchnote und weichem Mundgefühl.

Schwarzer Tee

Darjeeling Teesta Valley – First Flush

Frische Frühlingspflückung mit blumigem Aroma und hellem, bernsteinfarbenem Aufguss.

Darjeeling Singell – Second Flush

Vollmundiger Darjeeling mit blumigen und leicht nussigen Noten.

Classic English Breakfast (UVA, Ceylon)

Klassischer Hochland-Schwarztee mit mild-würzigen Noten und angenehmer Stärke.

Assam Mangalam

Kräftiger, malziger Schwarztee mit goldenen Tips und intensivem Aroma.



GETRÄNKE

TEEAUSWAHL

Weißer Tee

Silver Needle

Edler weißer Tee aus zarten
Blattknospen mit floralen und
dezent fruchtigen
Aprikosennoten.

Aromatisierter Tee & Kräuter Tee

Morning Blossom

Grüner Tee mit exotischen
Fruchtnoten von Mango,
abgerundet mit einem Hauch
Bergamotte.

Earl Grey

Feiner Ceylon-Hochlandtee,
traditionell aromatisiert mit
italienischer Bergamotte.

Goldene Kamille

Ausgewählte Kamillenblüten aus
Kroatien, mild und besonders
rein im Geschmack.

Pfefferminze

Aromatische Bergminze aus
Österreich mit intensiv frischem
Menthol-Abgang.

Verbene (Bio)

Hochwertige Verbene aus
Portugal.

Frucht Melangen

Palais Royal

Rote Waldbeeren, Hibiskus und
Papaya – lebendig und
nostalgisch.

Besondere Aufguss-Getränke - Teein-frei

Ginger Glow

Afrikanischer Ingwer,
Bergthymian und Manuka-Honig.

Rooibos

Südafrikanischer Rooibos,
veredelt mit Yuzu-Krokant,
Bourbon-Vanille, Zitronenschale



— CONDI LOUNGE —



GETRÄNKE

SOFTS & TONICS

Coca Cola / Cola Zero	0,20 l	EUR	8,00
Sprite/ Fanta	0,20 l	EUR	8,00
Fritz Bio Apfelschorle	0,20 l	EUR	8,00
Fever Tree Tonic	0,20 l	EUR	8,00
San Bitter ¹	0,10 l	EUR	7,00

BIER

König Pilsener	0,33 l	EUR	8,00
Alsterwasser	0,33 l	EUR	8,00
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	EUR	8,00

APERITIF

Hugo-Holunderblüte, Crémant, Soda, Limette		EUR	19,00
Lillet Vivet-Lillet Blanc, Gurke, Früchte, Tonic		EUR	19,00
Aperol Spritz-Aperol ¹ , Crémant, Soda, Orange		EUR	19,00
Campari Orange		EUR	21,00
Campari Soda		EUR	19,00
Mimosa-Orange, Champagner	0,10 l	EUR	23,00
Kir Royal-Cassis, Champagner	0,10 l	EUR	29,00
Kir-Cassis, Weißwein	0,10 l	EUR	18,00
Bellini-Pfirsichpüree, Champagner		EUR	29,00
Chandon Garden Spritz von Moët		EUR	16,00

¹ enthält Farbstoff² chininhaltig³ Fritz Kola – stark koffeinhaltig 24,99mg/100ml



GETRÄNKE

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,1 L

Bouvet Crémant de Loire	EUR	15,00
Moët & Chandon Brut Imperial	EUR	28,00
Ruinart Rosé	EUR	33,00

WEISSWEIN 0,15 L

2022 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige Weingut Franz Keller, Baden	EUR	18,00
2023 Jahreszeiten Grauburgunder Weingut Schneider, Pfalz	EUR	17,00
2023 Jahreszeiten Weißburgunder Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	EUR	15,00

ROSÉ 0,15 L

2021 Whispering Angel Château d'Esclans, Frankreich	EUR	19,00
--	-----	-------

ROTWEIN 0,15 L

2020 Jahreszeiten Cuveé „Le Ponnant“ Domaine La Ferme du Mont Côte du Rhône, Frankreich	EUR	18,00
2019 Jahreszeiten Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz	EUR	18,00



GETRÄNKE

SHERRY, VERMOUTH & PORT (5 CL)

Martini Rubino	EUR	12,00
Martini Ambrato	EUR	12,00
Carpano- Punt e mes	EUR	12,00
Noilly Prat- Extra dry	EUR	9,00
Lillet Blanc	EUR	12,00
Sherry Don Zoilo	EUR	9,00

BITTERS & LIKÖRE (4 CL)

Averna	EUR	12,00
Cynar	EUR	12,00
Fernet Branca / Fernet Menta	EUR	12,00
Pernod	EUR	12,00
Ricard	EUR	12,00
Ramazotti	EUR	12,00
Bailey's	EUR	12,00
Amaretto Di Saronno	EUR	12,00
Sambuca Molinari	EUR	12,00

LONGDRINKS & COCKTAILS

Americano-Campari ¹ , Vermouth rosso, Soda	EUR	21,00
Cuba Libre-Rum, Limette, Cola	EUR	21,00
Moscow Mule-Vodka, Limette, Ginger Beer	EUR	21,00
London Buck-Gin, Limette, Ginger Beer	EUR	21,00
Pimm's No. 1, Gurke, Früchte, Ginger Ale	EUR	21,00



GENUSS & FREUDE FÜR ZUHAUSE

EDLE TROPFEN

Jahreszeiten Weißburgunder	0,75l	EUR	22,00
Jochen Dreissigacker, Rheinhessen	0,375l	EUR	16,00
Jahreszeiten Cuvée	0,75l	EUR	25,00
La Ferme du Mont	0,375l	EUR	16,00
Coté de Rhone			
Jahreszeiten Cuvée Rot	0,75l	EUR	28,00
Weingut Markus Schneider			

OLIVENÖL & BALSAMICO

Olivenöl von Fernando Pensato			
Einzelflasche		EUR	30,00
Doppelflasche		EUR	58,00
Balsamico von Fernando Pensato			
Einzelflasche		EUR	40,00
Doppelflasche		EUR	70,00
Balsamico & Olivenöl Set		EUR	50,00

HAUSGEMACHTE TORTEN & PATISSERIE

Torte im Ganzen	ab	EUR	120,00
Petit Four		EUR	5,00

KAFFEE

Hausröstung 250g		EUR	14,00
------------------	--	-----	-------

HONIG

Hotel Vier Jahreszeiten Honig		EUR	10,00
-------------------------------	--	-----	-------



— CONDI LOUNGE —

HOTEL VIER JAHRESZEITEN BUCH

Ein Stück Hamburger Geschichte für zuhause	EUR	39,00
Hotel Vier Jahreszeiten Tragetasche	EUR	25,00