



CONDI LOUNGE

Genuss & Freude zum „mit nach Hause“ nehmen

Die edlen Tropfen des Hotel Vier Jahreszeiten

Jahreszeiten Cuvée	0,75 l	EUR	15,50
Q.b.A., Weingut Wittmann, Rheinhesen	0,375 l	EUR	10,00
Jahreszeiten Cuveé	0,75 l	EUR	20,00
Weingut August Kessler, Pfalz	0,375 l	EUR	12,00

HVJ Olivenöl & Balsamico von Fernando Pensato

	Single		Double
Olivenöl	EUR	30,00	EUR 58,00
Balsamico	EUR	40,00	EUR 70,00
Balsamico & Olivenöl			EUR 65,00

Tea Couture Ronnefeldt

-verschiedene Sorten, 100g Dose	EUR	16,00
---------------------------------	-----	-------

Hausgemachte Torten & Kleinigkeiten

Tortenstück		EUR	7,50
Torte im Ganzen	ab	EUR	49,00
Petit Four		EUR	3,70
Macarons		EUR	2,00

Duftkerze

HVJ Duftkerze LINARI	EUR	48,00
----------------------	-----	-------

Buch

Das Hotel Vier Jahreszeiten – Ein Stück Hamburg Geschichte und Geschichten	EUR	69,00
---	-----	-------

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 Pralines 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 Pralines oder Truffles à	EUR	19,00
18 Pralines oder Truffles à	EUR	34,00

Springli

Praliné Mandelkörnli

Helle Mandel-Gianduja, dekoriert mit einer knackigen Mandel

Praliné Rocher Dunkel

Geröstete Mandelsplitter, umhüllt von dunkler Schokolade

Truffe Grand Cru Madagaskar

Frischrahm-Ganach mit Couverture aus der erstklassigen Trinitario-Kakaobohne

Praliné Boule

Haselnuss-Gianduja, umhüllt von dunkler Schokolade mit Haselnussplittern

Truffe Nougat, hell

Frischrahm-Ganach 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-Ganach

Truffe Classique, dunkel

Dunkle Frischrahm-Ganach

Truffe Fine Champagne

Frischrahm-Ganach verveinert mit edlem Fine Champagne Cognac

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*
- *Kimbeer deluxe*
- *Bourbon Vanille*
- *Mocca*
- *Luxemburgerli je nach Saison*
- *Caramel / Fleur de Sel*
- *Citron*
- *Champagner Gold*
- *Champagner deluxe*

Luxemburgerli	à	EUR	2,00
Luxemburgerli	4er Box	EUR	6,00
Luxemburgerli	16er Box	EUR	23,00