

TAPAS & STARTERS

Spanische Tortilla mit Aioli Dip	6.50
Pan de cristal mit Tomatensalsa, Oliven- und Auberginen Tapenade	7.50
Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.50
Mandeln gesalzen	3.50
Marinierte sonnengetrocknete Tomaten	5.50
Assortierter Hart-, Weich- und Schimmelkäse (Testun al Barolo, Valdeon, Manchego 6 Mte.)	9.50
Pimientos de Padròn	11.50
Spanische Kroketten 3 Stk. (Vegi, Fleisch, Käse) mit pikanter Tomatensalsa	8.00

Ceviche de Gambas Argentina (2 Stk.) mit Bananen Chips	11.50
--	-------

Lomo Iberico Bellota - Admiracion - 6 Mte. gelagert, 30g	12.50
Jamon Iberico de Bellota - Admiracion - 36-42 Mte. gelagert, 30g	16.50
Jamon Iberico CEBO - 30 Mte. gelagert, 30g	10.50
Chorizo Iberico Bellota - Admiracion - 6 Mte. gelagert, 30g	9.50
Embutido - Spanische Fleischplatte (Jamon Iberico, Lomo, Chorizo), 35g	15.00

Gambas (Argentinische Wildfang Crevetten) & Pan de Cristal	4 Stück 11.50	8 Stück 19.50	12 Stück 27.00
Crevetten, Chili, Knoblauch, Olivenöl			

Tagesvorspeise Business Lunch (MO-FR)	12.50
---------------------------------------	-------

Beefsteak Tatar Mediterran	24.50
Pimientos de Padròn, Pan de Cristal	

Marktsalat mit Granatapfel	12.50
Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	

TIME CLASSICS

Marktsalat mit Granatapfel & Gambas	ohne Gambas 19.50	27.50
Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette		

TIME.... Burger	29.50
Rindfleisch vom Schrofenhof, Manchego Käse, Pisto Gemüse, Pommes Allumettes	

Handgemachte Pasta	28.00
Mit Zürcher Wyland Artischocken, Datterini-Tomaten, Zitronen-Petersilienpesto	

Beefsteak Tatar Mediterran	34.50
Pimientos de Padròn, Pan de Cristal	

Business Lunch (MO-FR)	29.50
Die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs inkl. Suppe oder Menüsalat	

Fish Dish (MO-FR)	29.50
Catch of the week	

Sideorder	8.50
Pommes Allumettes	

TIME DESSERT

Crema Catalana mit Orangenblüten		6.50
Hausgemachter, cremiger Schokoladenkuchen mit Erdbeeren Salat		6.50
Mandeltarte mit Erdbeeren Salat		6.50

WEIN OFFEN

Schaumwein	10cl	75cl
Prosecco Brut DOCG, Loredan Gasparini	12.50	75.00
Champagner Laurent-Perrier Brut	16.00	95.00

Weisswein	10cl	75cl
Aigle Cuvée Noé, Louis Bovard	9.00	59.00
Pinot Grigio Venezia Giulia	9.00	59.00
Albarino Rias Baixas, Santiago Ruiz	10.50	67.00
Verdejo Tresolmos Rueda	8.50	57.00
Pouilly-Fumé de Ladoucette, Loire	11.50	76.00

Roséwein		
Oeil de Perdrix Belle Coralline, Valais	8.50	57.00

Rotwein		
Mas Bugi D.O.Q. , Priorat Coleccion Privada Candrian	9.00	59.00
Le Volte, Tenuta del Ornellaia	11.50	72.00
Villa Campa del Marques Reserva RdD	9.50	69.00
Merlot del Ticino, Baiocco	9.00	59.00
Amarone della Valpolicella DOCG	13.00	89.00
Giacomo Montresor, Venetio		

MINERAL & SÄFTE

Softdrinks		
Henniez naturelle, blau	50cl	7.50
Henniez légère, grün	50cl	7.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	5.90
Sprite, Fanta, Apfelschorle	33cl	5.90
Rivella rot, blau	33cl	5.90
Hausgemachter Time.... Eistee	50cl	7.50
Ginger Beer	20cl	7.00
Tonic / Bitter Lemon/ Ginger Ale	20cl	5.90
Traubensaft rot Michel	20cl	5.90
Red Bull	25cl	6.50
Sanbittèr	10cl	6.00

Säfte		
Frischer Orangensaft	25cl	7.50
Michel Tomatensaft	20cl	6.50
Ginger-Boost (Orangen, Apfel, Ingwer)	25cl	7.50
Exotic (Kiwi, Banane)	25cl	7.50