

# TAPAS & STARTERS . . . .

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	11.50
Chorizo Iberico Bellota - Admiracion - 6 Mte. gelagert, 30g	9.50
Embutido - Spanische Fleischplatte (Jamon Iberico, Lomo, Chorizo), 35g	15.50
Pan de cristal mit Sobrasada Oliven- und Auberginen Tapenade	9.50
Spanische Tortilla mit Aioli Dip	7.00
Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.00
Mandeln gesalzen	3.50
Marinierte sonnengetrocknete Tomaten	5.50
Assortierter Hart-, Weich- und Schimmelkäse (Testun al Barolo, Valdeon, Manchego 6 Mte.) Serviert mit hausgemachtem Chutney.	9.50

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

Tagesvorspeise (MO-FR)	10.50
Kleiner Saisonaler Marktsalat	12.50
Tapasvariation (Käseauswahl, gemischte Oliven, getrocknete Tomaten, Jamon Iberico CEBO)	19.50

# TIME FALL CLASSICS . . . .

Business Lunch (MO-FR)	29.50
Die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs inkl. Suppe oder Menüsalat	
TIME.... Burger	29.50
Rindfleisch vom Schrofenhof, gerösteter Schinken, Manchego Käse, Pisto Gemüse, Pommes Allumettes	
Hausgemachte saisonale Pasta	28.00
Beefsteak Tatar Mediterran	kleine Portion 25.50 35.50
Pimientos de Padrón, Pan de Cristal	
Marktsalat mit Granatapfel & Gambas	ohne Gambas 19.50 27.50
Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	
Fish Dish (MO-FR)	29.50
Catch of the week	

# TIME DESSERT . . . .

Crema Catalana mit Lavendel	5.00
Apfel-Clafoutis	5.00
Hausgemachter cremiger Schokoladenkuchen	5.00
Add on eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	3.00
3 Desservariationen und eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	15.00

# TIME FOR COLD TAPAS....

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 Admiracion - 30 Mte. gelagert, 30g	11.50
Chorizo Iberico Bellota Admiracion - 6 Mte. gelagert, 30g	9.50
Embutido Spanische Fleischplatte (Jamon Iberico, Lomo, Chorizo), 35g	15.50
Pan de cristal mit Sobrasada Oliven- und Auberginen Tapenade	9.50
Spanische Tortilla mit Aioli Dip	7.00
Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.00
Mandeln gesalzen	3.50
Marinierte sonnengetrocknete Tomaten	5.50
Assortierter Hart-, Weich- und Schimmelkäse (Testun al Barolo, Valdeon, Manchego 6 Mte.) Serviert mit hausgemachtem Chutney.	9.50
Ceviche de Gambas Argentina (2 Stk.) mit Bananen Chips	11.50
Time.... To share some Tapas (Käseauswahl, gemischte Oliven, getrocknete Tomaten, Jamon Iberico CEBO)	19.50

# TIME FOR WARM TAPAS ....

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

Albondigas mit pikantem Peperoni-Tomatenkompott	12.50
Pimientos de Padron mit Meersalz	11.50
Ziegenfrischkäse mit gepickelten Randen, Kastanienhonig und Rucola	11.50
Pochiertes Freilandei auf Linsensalat und Trüffelschaum	11.50

# PINCHOS ....

	4 Stück	8 Stück	12 Stück
Pinchos nach Wahl des Küchenchefs	9.00	16.00	22.00

# TIME CLASSICS ....

TIME.... Burger Rindfleisch vom Schrofenhof, gerösteter Schinken, Manchego Käse, Pisto Gemüse, Pommes Allumettes	29.50
Beefsteak Tatar Mediterran Pimientos de Padrón, Pan de Cristal	kleine Portion 25.50 35.50
Marktsalat mit Granatapfel & Gambas Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	ohne Gambas 19.50 27.50

# WEINE . . . .

Schaumwein	10cl	75cl
Bisol Crede Brut, Prosecco Valdobbiadene DOCG, Bisol	12.50	75.00
Champagne Bollinger Brut	16.00	96.00
Champagne Bollinger Rosé		120.00
Champagne Gosset Grand Reservé brut		120.00

## Weisswein

Epesses L'Emblème, Lavaux AOC, Etienne & Louis Fonjallaz	9.00	64.00
Le Rosse Pinot Grigio, Veneto, Tommasi Viticoltori	9.50	69.00

Sancerre AC, Cuvée Genèse, Jean-Max Roger	11.50	79.00
---	-------	-------

Covela Avesso Vinho Verde DOC Quinta de Covela	8.50	59.00
Lugana DOC, Le Fornaci, Tommasi Viticoltori	9.50	69.00
Clos des Abbayes Dézaley AOC grand cru Propriété de la Ville de Lausanne		79.00
Meridio Bianco, IGT della Svizzera italiana		76.00
Kopp von der Crone Visini		
Pouilly-Fumé AC, Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		82.00

## Roséwein

Prima Rosa, Ticino DOC, Angelo Delea	8.50	59.00
--------------------------------------	------	-------

## Rotwein

Mas Bugi D.O.Q. , Coleccion Privada Candrian, Buil & Giné	9.00	64.00
---	------	-------

Chaminé, Vinho Regional Alentejano, Cortes de Cima	8.50	59.00
Marengo Merlot Svizzera IGT Angelo Delea	9.00	64.00
La Massa, Toscana IGT	12.00	79.00
Enate Crianza, Somontano DO, Viñedos y Crianzas d. Alto Aragon	9.50	69.00
Sembro, Tempranillo, Ribera del Duero DO, Viñas del Jaro	10.50	74.00
Domaine de l'Horizon Rouge, Côtes Catalanes IGP, bio		79.00
Giorgio Primo, Toscana IGT, La Massa		150.00
Roda 1, Rioja Reserva DOCa, Bodegas Roda		110.00