

TAPAS & STARTERS

| | |
|---|------|
| Spanische Tortilla mit Aioli Dip | 6.50 |
| Pan de cristal mit Tomatensalsa, Oliven- und Auberginen Tapenade | 7.50 |
| Schwarze Taggiasca Oliven | 5.50 |
| Marinierte grüne Oliven | 5.50 |
| 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 padron | 11.50 |
|---------------------|-------|

| | |
|--|--|
| Jamon Iberico de Bellota - Admiracion - 36-42 Mte. gelagert, 30g | 16.50 |
| Jamon Iberico CEBO - Top Qualität - 30 Mte. gelagert, 30g | 10.50 |
| Lomo Iberico Bellota - Admiracion - 6 Mte. gelagert, 30g | 12.50 |
| 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 |
| Pemientos de Padron, 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 | |

| | |
|--|-------|
| Pasta al Tartufo | 28.00 |
| Handgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel | |
| Beefsteak Tatar Mediterran | 34.50 |
| Pimientos de Padron, Pan de Cristal | |
| Business Lunch (MO-FR) | 29.50 |
| Die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs | |
| Fish Dish - Catch of the week (MO-FR) | 29.50 |
| Sideorder | 8.50 |
| Pommes Allumettes | |

TIME DESSERT

| | |
|---|------|
| Crema Catalana mit Orangenblüten | 6.50 |
| Hausgemachter, cremiger Schokoladenkuchen | 6.50 |
| Mandeltarte mit Mandarinen-Feigen Salat | 6.50 |

WEIN OFFEN

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Schaumwein | 10cl |
| Prosecco Brut DOCG, Loredan Gasparini | 12.50 |
| Champagner Laurent-Perrier Brut | 16.00 |

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

| | |
|---|------|
| Roséwein | |
| Oeil de Perdrix Belle Coralline, Valais | 8.50 |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Rotwein | |
| Merlot del Ticino, Baiocco | 9.00 |
| Amarone della Valpolicella DOCG | 13.00 |
| Mas Bugi, Coleccion Privada Candrian | 9.00 |
| Le Volte, Tenuta del Ornellaia | 11.50 |
| Villa Campa del Marques Reserva RdD | 9.50 |

MINERAL & SÄFTE

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Softdrinks | | |
| Henniez naturelle, blau | 50cl | 7.50 |
| Henniez légère, grün | 50cl | 7.50 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero | 33cl | 5.90 |
| Sprite | 33cl | 5.90 |
| Fanta | 33cl | 5.90 |
| Rivella rot, blau | 33cl | 5.90 |
| Thomas Henry/ Fever Tree Tonic Water | 20cl | 5.90 |
| Thomas Henry Bitter Lemon | 20cl | 5.90 |
| Fever Tree Ginger Beer | 20cl | 7.00 |
| Traubensaft rot Michel | 20cl | 6.50 |
| Apfelschorle | 33cl | 5.90 |
| Red Bull | 25cl | 6.50 |
| Sanbittèr | 10cl | 6.00 |
| Thomas Henry Ginger Ale | 20cl | 5.90 |

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