

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 Crevetten, Chili, Knoblauch, Olivenöl	4 Stück 11.50 8 Stück 19.50 12 Stück 27.00
Tagesvorspeise Business Lunch (MO-FR)	12.50
Beefsteak Tatar Mediterran Pimientos de Padròn, Pan de Cristal	24.50
Marktsalat mit Granatapfel Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	12.50

TIME CLASSICS

Marktsalat mit Granatapfel & Gambas Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	ohne Gambas 19.50	27.50
TIME.... Burger Rindfleisch vom Schrofenhof, Manchego Käse, Pisto Gemüse, Pommes Allumettes		29.50
Handgemachte Pasta Mit Zürcher Wyland Artischocken, Datterini-Tomaten, Zitronen-Petersilienpesto		28.00
Beefsteak Tatar Mediterran Pimientos de Padròn, Pan de Cristal		34.50
Business Lunch (MO-FR) Die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs inkl. Suppe oder Menüsalat		29.50
Fish Dish (MO-FR) Catch of the week		29.50
Sideorder Pommes Allumettes		8.50

TIME DESSERT

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

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	10cl	75cl
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