

TIME FOR COLD TAPAS....

Lomo Iberico 6 Mte. gelagert, 30g	12.50
Jamon Iberico de Bellota aus Eichelfütterung 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	16.00
Pan de cristal mit Oliven Tapenade, Auberginen Tapenade und Tomatensalsa	9.50
Spanische Tortilla mit Aioli Dip	8.50
Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.50
Mandeln gewürzt	4.00
Marinierte sonnengetrocknete Tomaten	6.00
Assortierter Hart-, Weich- und Schimmelkäse (Testun al Barolo, Valdeon, Manchego 6 Mte.) serviert mit hausgemachtem Chutney	10.50
Halbe Avocado Vinaigrette mit Kräutersalat	12.50
Time.... To share some Tapas (5 kalte und 2 warme Tapas nach Wahl)	39.00

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 vom Schrofenhofrind mit pikantem Peperoni-Tomatensalat			12.50
Alpstein Pouletschenkelspiessli auf Erbsencreme und Morchelragout			12.50
Ziegenkäse aus dem Ofen auf Spargel-Datterinisalat			11.50
Pimientos de Padròn			11.50
Gegrillter Pulpo mit Hummus und Salsa verde			12.50

PINCHOS

	4 Stück	8 Stück	12 Stück
Pinchos nach Wahl des Küchenchefs	9.50	16.50	22.50

TIME CLASSICS

TIME.... Burger Rindfleisch vom Schrofenhof, gerösteter Schinken, Manchego Käse, Pesto Gemüse, Pommes Allumettes		31.50
Beefsteak Tatar Mediterran	26.00	36.00
Pimientos de Padròn, Pan de Cristal		kleine Portion
Marktsalat mit Granatapfel & Gambas	19.50	28.50
Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette		ohne Gambas
Hausgemachte saisonale Pasta		28.50

TIME DESSERT

Crema Catalana mit Orangenblüten	5.00
Lauwarmes Rhabarber Tarte	5.00
Hausgemachter cremiger Schokoladenkuchen	5.00
Add on eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	3.00
3 Desservariationen und eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	15.00

WEINE

Schaumwein	10cl	75cl
Bisol Crede Brut, Prosecco Valdobbiadene DOCG, Bisol	12.50	75.00
Champagne Bollinger Brut	16.00	98.00
Champagne Bollinger Rosé		120.00
Champagne Gosset Grand Reservé brut		120.00

Weisswein

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

Sauvignon Blanc Klassik		
Südoststeiermark, Weingut Neumeister	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		79.00
Propriété de la Ville de Lausanne		
Meridio Bianco, IGT della Svizzera italiana		76.00
Kopp von der Crone Visini		
Pouilly-Fumé AC, Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		82.00

Roséwein

Rosato di Luna, 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,	9.50	69.00
Viñedos y Crianzas d. Alto Aragon		
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

TAPAS & STARTERS

Lomo Iberico - 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	16.00
Pan de cristal	9.50
mit Oliven Tapenade, Auberginen Tapenade und Tomatensalsa	
Spanische Tortilla mit Aioli Dip	8.50
Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.50
Mandeln gewürzt	4.00
Marinierte sonnengetrocknete Tomaten	6.00
Assortierter Hart-, Weich- und Schimmelkäse	10.50
(Testun al Barolo, Valdeon, Manchego 6 Mte.) serviert mit hausgemachtem Chutney	

	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
Halbe Avocado Vinaigrette mit Kräutersalat	12.50
Kleiner Saisonaler Marktsalat	12.50

TIME SPRING CLASSICS

Business Lunch (MO-FR)	32.50
Die Tagesempfehlung unseres Küchenchefs inkl. Suppe oder Menüsalat	
TIME.... Burger	31.50
Rindfleisch vom Schrofenhof, gerösteter Schinken, Manchego Käse, Pesto Gemüse, Pommes Allumettes	
Hausgemachte saisonale Pasta	28.50
Beefsteak Tatar Mediterran	kleine Portion 26.00
Pimientos de Padròn, Pan de Cristal	36.00
Marktsalat mit Granatapfel & Gambas	ohne Gambas 19.50
Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	28.50
Fish Dish (MO-FR)	32.50
Catch of the Week	

TIME DESSERT

Crema Catalana mit Orangenblüten	5.00
Lauwarmes Rhabarber Tarte	5.00
Hausgemachter cremiger Schokoladenkuchen	5.00
Add on eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	3.00
3 Desservariationen und eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	15.00

WEINE

Schaumwein	10cl	75cl
Bisol Crede Brut, Prosecco Valdobbiadene DOCG, Bisol	12.50	75.00
Champagne Bollinger Brut	16.00	98.00
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

Sauvignon Blanc Klassik Südoststeiermark, Weingut Neumeister	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

Rosato di Luna, 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