

# 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 ....

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

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

# TIME CLASSICS ....

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

# TIME DESSERT . . . .

Mini Dessert's nach Tagesauswahl	5.00
Crema Catalana mit Orangenblüten	5.00
Hausgemachter cremiger Schokoladenkuchen	5.00
Add on eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	3.00

# 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 Agnès D.O.Q. , Colección Privada Candrian Viñedos y Bodegas Cal Grau	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

# TAPAS & STARTERS . . . .

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
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
Tagesvorspeise (MO-FR)	10.50
Halbe Avocado Vinaigrette mit Kräutersalat	12.50

# TIME FOR SALAD . . . .

Frischer Marktsalat (Auswahl aus der Vitrine)	19.50
Add ons:	
Gambas al ajillo 4 Stück	9.50
Schweizer Maispouardenbrust	12.00
Rindstagliara vom U.S. Entrecôte	16.00
 Mini Lattich	 22.50
mit Chorizo, Pan de Cristal Croutons, Manchegospähne und Cesardressing	

# 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	
TIME.... Club Sandwich	29.50
Pan de Cristal, Maispouarde, Schinkenchips, Rucola, Aioli, Spiegelei	
Hausgemachte saisonale Pasta	28.50
TIME.... Special Beefsteak Tatar	kleine Portion 26.00 36.00
Pimientos de Padròn, Pan de Cristal	
Fish Dish (MO-FR)	32.50
Catch of the Week	

# TIME DESSERT . . . .

Mini Dessert's nach Tagesauswahl	5.00
Crema Catalana mit Orangenblüten	5.00
Hausgemachter cremiger Schokoladenkuchen	5.00
Add on eine Kugel Hausgemachtes Sorbet	3.00

# 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 Agnés D.O.Q. , Colección Privada Candrian Viñedos y Bodegas Cal Grau	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