

TIME FOR COLD TAPAS....

Lomo Iberico 6 Monate gelagert, 30g	12.50
Jamon Iberico de Bellota aus Eichelfütterung Admiracion - 36 -42 Monate gelagert, 30g	16.50
Jamon Iberico CEBO Admiracion - 30 Monate gelagert, 30g	11.50
Chorizo Iberico Bellota Admiracion - 6 Monate 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, Machego 6 Monate serviert mit hausgemachtem Chutney	10.50
Halbe Avocado Vinaigrette mit Kräutersalat	12.50
Time.... To share some Tapas 5 kalte und 2 warme Tapas Chef's Choice	39.00

TIME FOR WARM TAPAS....

	4 Stück	8 Stück	12 Stück
Gambas (Argentinische Wildfang Crevetten) & Pan de Cristal Crevetten, Chilli, Knoblauch, Olivenöl	11.50	19.50	27.00
Albondigas vom Schrofenhofrind mit pikantem Peperoni-Tomatens Kompott			12.50
Alpstein Pouletschenkelspiessli auf Cima di Rapa, Chilli, Knoblauch			12.50
Ziegenkäse aus dem Ofen auf Panzanella			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, Pisto Gemüse, Pommes Allumettes		31.50
Hausgemachte saisonale Pasta		28.50
TIME.... Special Beefsteak Tatar Pimientos de Padròn, Pan de Cristal	kleine Portion 26.00	36.00
Marktsalat mit Granatapfel & Gambas Avocado, Oliven, Solera Vinaigrette	ohne Gambas 19.50	28.50

TIME DESSERTS....

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 Réserve brut		120.00

Weisswein

Espesses 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 Kopp von der Crone Visini		76.00
Pouilly-Fumé AC, Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		82.00

Roséwein

Rosato di Luna, Ticino DOC, Angelo Delea	8.50	59.00
--	------	-------

Rotwein

Mas Angés 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, Domontano 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

TAPAS & STARTERS

Jamon Iberico CEBO - 30 Monate gelagert, 30g	11.50
Chorizo Iberico Bellota - Admiracion - 6 Mte. gegalert, 30g	9.50
Embutido - Spanische Fleischplatte, 35g	16.00
Jamon Iberico, Lomo, Chorizo	
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
Rindstagliata vom U.S. Entrecôte	16.00
Mini Lattich	22.50
mit Chorizo, Pan de Cristal, Croutons, Manchegospähne und Cesardressing	

TIME SOMMER 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, Pisto Gemüse, Pommes Allumettes	
TIME.... Club Sandwich	29.50
Pan de Cristal, Maispouarde, Schinkenchips, Rucola, Aioli, Spiegelei	
Hausgemachte saisonale Pasta	28.50
Orecchiette, Cima di Rapa, Datterinitomaten, Chilli, Knoblauch	
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 Réserve brut		120.00

Weisswein

Espesses 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 Kopp von der Crone Visini		76.00
Pouilly-Fumé AC, Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		82.00

Roséwein

Rosato di Luna, Ticino DOC, Angelo Delea	8.50	59.00
--	------	-------

Rotwein

Mas Angés 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, Domontano 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