

TIME...

APÉRITIF

Negroni Gin	16.5
Campari, Martini Rosso	
Aperol Spritz	14.5
Aperol, Prosecco, Orange	
Hugo	14.5
Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Pfefferminze	
Lillet Vive	14.5
Lillet, Tonic water, Erdbeerpüree, Gurkenscheiben, Pfefferminze	

COCKTAILS

Amaretto Sour	17.5
Amaretto, Limettensaft, Orangensaft, Erdbeerpüree, Zuckersirup	
Gin Fizz	17.5
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	
Cosmopolitan	17.5
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft, Zuckersirup	
Caipirinha	17.5
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Whiskey Sour	17.5
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Espresso Martini	17.5
Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup	
Moscow Mule	17.5
Vodka, Gingerbier, Limettensaft, Gurkenscheiben	
Margarita	17.5
Tequila, Triple Sec, Limettensaft	
Mojito	17.5
Weisser Rum, Limetten, Pfefferminze, Rohrzucker, Soda	
Singapore Sling	18.5
Gin, Cherry Heering, Cointreau, Grenadine, Benedictine, Angostura, Zitronensaft, Ananassaft	
Mai Tai	18.5
Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Angostura, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadinesirup	
Erdbeer Mojito	17.5
Rum, Limttensaft, Rohrzucker, Erdbeerpüree, Soda	
Sex on the Beach	18.5
Pfirsichlikör, Vodka, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft	

NO WORRIES DRINKS

Time Dream	13.5
Ananassaft, Cranberrysaft, Erdbeerpüree, Limettensaft, Grenadinesirup	
Hugo Alkoholfrei	13.5
Holunderblütensirup, Limettensaft, Tonic Water, Soda, Pfefferminze	
Dolce Spritz	15.5
Rebels Orange Spritz, Rahabarber Tonic, Orangescheibe	
Amaretto Sour 0,0	17.5
Rebels Amaretto, Limettensaft, Zuckersirup, Orangensaft	
Aperol Spritz 0,0	13.5
Rebels Orange Spritz, Tonic, Sprite	

BIER

<i>Bier Offenausschank</i>	
Ittinger Amber Klosterbräu	25cl 5.5 40cl 7.8
<i>Flaschenbiere</i>	
Zürich Hell	33cl 7
Zürich IPA	33cl 7.5
Asahi Super Dry	33cl 7
Schwarzer Kristall	33cl 7.5
Appenzeller Quöllfrisch Bügel	50cl 8.7
Einsiedler Hell Bügel	58cl 9
Erdinger Weissbier	50cl 9
Calanda Radler	33cl 6.5
Calanda Senza 0.0 % ALK	33cl 6.5

GIN

Clouds, Schweiz	Vol. 42%	4cl	15
Turiquim	Vol. 41%	4cl	17
Monkey 47, Schwarzwald	Vol. 47%	4cl	17
Hendrick's, Schottland	Vol. 41.4%	4cl	16
Bombay Sapphire, England	Vol. 40%	4cl	14
Gordon's, England	Vol. 37.5%	4cl	13

VODKA

Absolut, Schweden	Vol. 40%	4cl	14
Grey Goose, Frankreich	Vol. 40%	4cl	17
Belvedere, Polen	Vol. 40%	4cl	17

RUM

Bacardi Superior, Puerto Rico	Vol. 37.5%	4cl	13
Bacardi Black, Puerto Rico	Vol. 37.5%	4cl	13
Havana Club 7 Anos, Kuba	Vol. 40%	4cl	16
Zacapa Solera Gran Reserva 23, Guatemala	Vol. 40%	4cl	18

TEQUILA

Jose Cuervo Blanco	Vol. 38%	4cl	12
Jose Cuervo Especial Gold	Vol. 38%	4cl	12
Patron Silver Tequila	Vol. 40%	4cl	19

WHISKY

Four Roses	Vol. 40%	4cl	12
Canadian Club	Vol. 40%	4cl	12
Jack Daniel's	Vol. 40%	4cl	14
Johnnie Walker Black Label	Vol. 40%	4cl	14
Chivas Regal 12 Years	Vol. 40%	4cl	14
Whisky Southern Comfort	Vol. 35%	4cl	11

SINGLE MALT

Talisker	10 Years	Vol. 45.8%	4cl	15
Oban	14 Years	Vol. 43%	4cl	16
Glengoyne	10 Years	Vol. 40%	4cl	16
Lagavulin	16 Years	Vol. 43%	4cl	16

COGNAC / BRANDY / LIQUER / GRAPPA

Rémy Martin VSOP	Vol. 40%	2cl	13
Hennessy XO	Vol. 40%	2cl	21
Brandy Lepanto	Vol. 40%	2cl	15
Vieille Kirsch Etter	Vol. 42%	2cl	10
Grappa Eleganzia	Vol. 43%	2cl	14
Grappa Brunello	Vol. 43%	2cl	12
Jägermeister	Vol. 35%	4cl	9.5
Bailey's Original	Vol. 17%	4cl	9.5

SOFTDRINKS

Henniez naturelle, blau / Henniez légère, grün	50cl	7.5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	5.9
Sprite, Fanta, Apfelschorle	33cl	5.9
Rivella rot, blau	33cl	5.9
Fever Tree	20cl	6.50
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer	20cl	6.50
Sanbittèr	10cl	6.0
Red Bull	25cl	6.5
Hausgemachter Time... Eistee	50cl	7.5
Frischer Orangensaft	20cl	7.5
Cranberrysaft	20cl	5.9
Ananassaft	20cl	5.9
Hahnenwasser a discretion		4

WEISSWEIN FLASCHEN

	75cl
Bianco di Merlot, Chiar di Luna, Delea Ticino CH, 2022	65
Petite Arvine AOC Valais, Primus Classicus, Caves Orsat 2022	79

ROTWEIN FLASCHEN

	75cl
Truttiker Pinot Noir Zürich AOC, Familie Zahner CH, 2018	69
Papale Primitivo di Manduria DOP, Varvagione IT, 2020	59
Corimbo DO, Ribera del Duero la Horra ES, 2019	88
Syrah AOC Valais, Primus Cassicus, Caves Orsat 2020	79

SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée	16	108
Bisol Crede Brut, Prosecco Valdobbiadene DOCG, Bisol	11.5	72
Prosecco Rosé Jeio, Valdobbiadene DOC Bisol	12	72

ROTWEIN MAGNUM

	150cl
Mas Agnes Priorat DOC, Bodegas y Vinedos da Cal Grau ES, 2017	126
La Massa Toscana IGT, Tenuta La Massa IT, 2018	154

KAFFEE

Kaffee, Schale, Espresso, Ristretto	5.4
Doppio Espresso	6.4
Cappuccino	6.4
Latte Macchiato	6.9
Heisse Ovomaltine, Schokolade	5.4
Coretto Grappa	9.0

TEE

Earl Grey Superior	6.9
English Breakfast	6.9
Jasmin	6.9
China Gunpowder No1	6.9
Verveine	6.9
Symphonie de Fruits	6.9
Frischen Ingwertee	7.5
Pfefferminze	6.9



WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN PRODUKTEN / GERICHTEN.

Preise in CHF inkl. MwSt.

TIME...

VORSPEISEN

Edamame Grüne Sojabohnen (Kalt oder warm / salzig oder scharf)	7.2
Miso Soup Japanische Miso Suppe mit Seetang, Tofu, Frühlingszwiebeln mit Shake / Lachs	8.4 +2.9

GUEST FAVORITE ...

New York Club Sandwich Poulet / Salat / Ei / Tomaten / Speck / Chips	29.5
Rindstatar vom Schweizer Angus Rind Toastbrot	34

TIME FOR SALAD ...

Insalata Caprese Büffel Mozzarella / Datteltomaten / Basilikum / Olivenöl	26.5
Caeser Salat Teriyaki Poulet / Lattichherzen / geröstete Speckwürfel / Kräutercroutons / Parmesan	28.5

UNSERE EMPFEHLUNG: EMBUTIDOS IBERICOS

Jamon de cebo, Lomo, Chorizo, Queso Manchego, Queso Valdeon,
Oliven

Kleines Plättli	22
Grosses Plättli	38
Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.5
Mandeln gewürzt	6.5
Marinierte sonnengetrocknete Tomaten	6.5

TIME FOR CURRIES ...

Red Thai Curry Rindfleisch mit gedämpftem Reis und Koriander	32
Indian Lentil Curry (vegetarian) Linsen mit gedämpftem Reis und Koriander	27
Korma Chicken Curry Poulet mit gedämpftem Reis und Koriander	29

SUSHI-PLATTEN

Shake Lachs Nigiri, Lachs Maki, Lachs und Avocado Ura Maki mit Chili-Mayonnaise und Tobiko	26.9
Maguro Thunfisch Nigiri, Thunfisch Maki, Thunfisch und Gurken Ura Maki mit schwarzem und weissem Sesam	28.9
Fusion Thunfisch Nigiri, Lachs Nigiri, Krevetten Nigiri, California (Krabben) Ura Maki mit Tobiko und japanischer Mayonnaise, Lachs und Avocado Ura Maki mit Tobiko und Chili-Mayonnaise, Thunfisch und Gurken Ura Maki mit schwarzem und weissem Sesam	28.9
Vegi Uramaki (Avocado, Gurke, Inari, Gelber Rettich, Sesam) Hosomaki (Gurke, Avocado) Nigiri (Tamago, Inari, Avocado, Kürbis)	25.9

POKE BOWLS / DONBURI

Barachi Don geschnittener Fisch mit Avocado auf Sushi-Reis	25.5
Shake Don geschnittener Lachs auf Sushi-Reis mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	24.5
Maguro Don geschnittener Thunfisch auf Sushi-Reis mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	24.5
Vegi Don geschnittenes, saisonales Gemüse auf Sushi-Reis mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	21.5 +3.5

SUPPEN

Inari Tofu Udon Noodle Soup Udon Nudelsuppe mit mariniertem Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	17.5 +3.5
Chicken Udon Noodle Soup Udon Nudelsuppe mit Poulet, Frühlingszwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	19.5 +3.5

WEISSWEIN

	10cl	75cl
Chardonnay Maison Lafleur, Lamblin & Fils FR, 2021	8.5	62
Lugana DOC, Le Fornaci, Tommasi Viticoltori IT, 2021	8	56
Riesling Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag DE, 2022	9	66

ROSÉWEIN

Rosa di Luna, Rosato del Ticino, Delea CH, 2022	8.5	59
---	-----	----

ROTWEIN

	10cl	75cl
Mas Agnes Priorat DOC, Bodegas y Vinedos da Cal Grau, ES, 2021	9.5	66
La Massa Toscana IGT, Tenuta La Massa IT, 2020	12	84
Marengo Merlot IGT, Delea CH, 2021	8	56

FRAGEN SIE NACH UNSEREM MONATSWEIN

