

Philosophie

Im VitraHaus Café geht es um leidenschaftliche Gastfreundschaft und bodenständige, ehrliche Küche. Es ist unser Bestreben, wann immer möglich regionale Produkte zu verarbeiten. Alle Speisen aus der Küche und der Campus Bäckerei werden täglich frisch zubereitet, sind natürlich und saisonal: Spargel im Frühling, Beeren im Sommer, Kürbis im Herbst, Feldsalat im Winter.

Ein weiteres Ziel des Gastronomenpaares ist es, Müll zu vermeiden. Im Wissen, dass dieses Ideal kaum vollständig zu erreichen ist, arbeitet das gesamte Team dennoch Tag für Tag darauf hin. Sofern es möglich ist, soll die Ware in Mehrwegbehältern, Papier oder wiederverwendbaren Verpackungen im VitraHaus Café ankommen. Zum Mitnehmen der Speisen und Getränke bieten die Gastronomen als Alternative zu Einweggeschirr ein Pfandsystem an.

Unsere Lieferanten

Obst & Gemüse-Bioland Gärtnerei Hoch-Reinhard/Fischingen;

Demeter Gärtnerei Stefan Berg/Binzen; **Sahne**-Schwarzwaldmilch/Freiburg;

Milch, Joghurt, Eier und Eis-Seebodenhof Kaufmann/Efringen-Kirchen;

Fleisch-Bäuerliche Erzeugergemeinschaft/Schwäbisch Hall;

Fisch-Schwarzwaldforellen Familie Wuchner/Albbruck; **Frische Pasta**-La Cilentana Maio/Lörrach;

Konditoreiwaren-Bäko, Freiburg; **Take away Geschirr**-Recup/München

The VitraHaus Café is passionate about hospitality and honest, down-to-earth cuisine. It is our ambition to utilize regional products whenever possible. All food from the kitchen and the campus bakery is prepared fresh every day with natural and seasonal products: asparagus in spring, berries in summer, pumpkin in autumn, lamb's lettuce in winter.

Another priority for the couple is avoiding waste. Aware that this ideal is almost impossible to achieve in full, the entire team nevertheless strives toward this goal day after day. Whenever possible, goods should arrive at the VitraHaus Café in reusable containers, paper or reusable packaging. The café offers a deposit-return system as alternative to disposable tableware for take-away food and drinks.

Our suppliers

Fruit and vegetables-Bioland Nursery Hoch-Reinhard/Fischingen;

Demeter Nursery Stefan Berg/Binzen; **Cream**-Schwarzwaldmilch/Freiburg;

Milk, yoghurt, eggs and ice cream-Seebodenhof Kaufmann/Efringen-Kirche;

Meat-Farming Producer Group/Schwäbisch Hall;

Fish-Black Forest trout Family Wuchner/Albbruck; **Fresh pasta**-La Cilentana Maio/Lörrach;

Bakery and confectionary products-Bäko/Freiburg; **Take-away**-Recup/Munich

VitraHaus Café

Ray-Eames-Str. 1

D - 79576 Weil am Rhein

+ 49 (0) 7621 702 3501

cafe.vitrahaus@vitra.com

www.vitra.com



Öffnungszeiten

Mon-Son: 10-18 Uhr

24. Dezember 10-14 Uhr

Opening hours

Mon-Sun: 10 am-6 pm

24 December 10 am-2 pm



Willkommen im VitraHaus Café

Die Gastgeber Christian und Sarah Habeck führen mit ihrem Team seit 2013 das VitraHaus Café als Gastronomiepartner der Firma Vitra.

Sie finden bei uns eine abwechslungsreiche Frühstücksauswahl, kalte und warme Speisen, wechselnde Tagesgerichte, sowie feine Kuchen und Torten aus unserer Campus Bäckerei auch in veganen, gluten- und laktosefreien Varianten.

Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte, die von Bauern und Produzenten aus der Region des Dreiländerecks und überwiegend aus nachhaltigem und biologisch-dynamischem Anbau stammen. Denn der weitsichtige und rücksichtsvolle Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Denkens.

Bitte lesen Sie mehr zu unserer Philosophie auf der letzten Seite dieser Karte.

Das VitraHaus Café mit ihrer überdachten Terrasse, steht täglich ab 18 Uhr exklusiv für Ihre privaten Feierlichkeiten und geschäftlichen Abendveranstaltungen zur Verfügung. Wir nehmen Ihre Reservierung gern unter +49 (0) 7621 702 3501 oder campus@vitra.com entgegen.

Welcome to the VitraHaus Café

Christian and Sarah Habeck have been operating the VitraHaus Café with their team since 2013 as catering partners of Vitra.

You will find a varied selection of breakfast items, cold and hot dishes, changing daily specials, as well as delicious cakes and tarts from our in-house campus bakery – also in vegan, gluten- and lactose-free versions.

We attach great importance to the quality of our products, which are primarily sourced from sustainable and biodynamic grower and produces in the border triangle region. The far-sighted and responsible use of natural resources is an essential part of their thinking.

You can learn more about our philosophy on the last page of this menu.

The VitraHaus Café and its spacious covered terrace can be booked daily for private or business festivities and evening events after 6 pm.

We will gladly take your reservation at +49 (0) 7621 702 3501 or campus@vitra.com.

Warme Getränke

Hot Drinks

€ incl. MwSt.

Café Crème* Coffee crème*	3.60
Espresso* (einfach / doppelt) Espresso* (single / double)	2.90/4.00
Cappuccino*	3.90
Milchkaffee* / Latte Macchiato* Café au lait*	4.20
Schokolade* / mit Sahne Hot Chocolate* / with whipped cream	4.20/4.70
ChariTea Bio-Tee (Darjeeling / Rooibos / Minze / Chai) ChariTea Bio Tea (darjeeling / rooibos / mint / chai)	3.90

*Auf Wunsch auch gern entkoffeiniert oder mit Hafermilch.

*Also available decaffeinated or oat milk upon request.

Säfte & Limonaden

Juices & lemonade

Bio-Ingwershot Organic ginger shot	0,10 l	2.90
Grüner Bio-Smoothie aus Obst und Gemüse Green organic smoothie made from fruits and vegetables	0,20 l	3.90
Frischer Orangensaft Freshly orange juice	0,20 l	4.00
Apfelsaft naturtrüb Unfiltered apple juice	0,30 l/0,40 l	4.00/5.00
Saftschorlen (Apfel / Orange / Johannisbeernektar) Juice spritzer (apple / orange / black currant nectar)	0,30 l/0,40 l	3.50/4.50
Bio-Holunder-, Bio-Rhabarber-, Bio-Apple-Ingwerschorle Organic elder- organic Rhubarb-, organic apple ginger spritzer	0,33 l	4.20
Bio-Limonade Blutorange Organic blood orange spritzer	0,33 l	4.20
Bio-Limonade Zitrone-Rosmarin Organic lemonade lemon-rosemary	0,33 l	4.20
Schwarzwälder Tannenliebe Bio-Limonade Black Forest Tannenliebe, Organic pine-infused lemonade	0,33 l	4.20

Speisen 12 bis 16:30 Uhr

Menu 12 pm until 4:30 pm

€ incl. MwSt.

Vegetarisch / Vegan

Veggie / Vegan

Saisonale Tagessuppe (veggie) Seasonal soup of the day (veggie)	7.90
Gegrilltes Gemüse mit verschiedenen Dips und unser Knäckebrot (vegan) Grilled vegetables with choice of dips and our crispbread (vegan)	8.90
Warmes Fladenbrot mit gegrilltem Gemüse und Salat (vegan) Warm Pita bread with grilled vegetables and salad (vegan)	8.90
Hausgebackene Quiche mit Blattsalaten und Olgas Kräuterquark (veggie) Homemade quiche with leaf salad and Olga's herbal curd (veggie)	15.90
Caesar Salat mit gebratenen Sojastreifen, Croûtons und Grana Padano (veggie) Caesar salad with fried soya strips, croutons and Grana Padano (veggie)	16.90
Ravioli nach Tagesangebot mit saisonalem Gemüse und Grana Padano (veggie) Daily Ravioli selection with seasonal vegetables and Grana Padano (veggie)	17.90
Linsebällchen mit Marktgemüse und Kartoffelpüree (veggie) Lentil balls with vegetables and mashed potatoes (veggie)	17.90
Kürbis-Quinoa-Sauerteig Burger mit Krautsalat & Kartoffelgratin (veggie) Pumpkin-quinoa-sourdough Burger with cabbage salad & potato gratin (veggie)	18.90

Fleisch

Meat

Schwarzwälder Schinken mit Bauernbrot, Butter und Rohkostsalat Black Forest ham with farmhouse bread, butter and raw vegetables salad	9.90
Kinderpasta mit hausgemachter Kalbsbolognese oder Wiener Schnitzel Kids pasta with homemade veal bolognese or Wiener Schnitzel	12.90/15.90
Wiener Schnitzel mit badischem Kartoffelsalat Wiener Schnitzel with Baden potato salad	23.90

Für die Zubereitung unserer Speisen, verwenden wir Obst & Gemüse in Bio-Qualität.

Unsere aktuellen Tagesgerichte erfahren Sie von unserem Servicepersonal.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich gerne an uns.

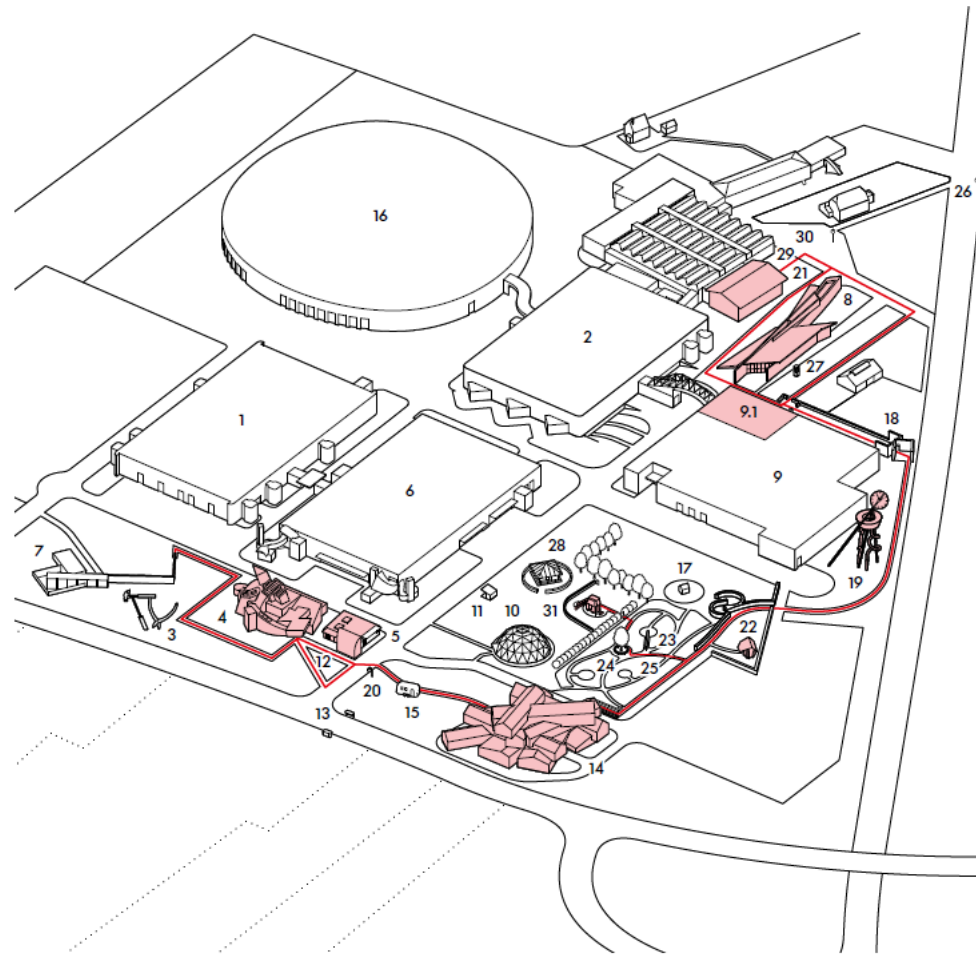
For the preparation of our food, we use fruit & vegetables in organic quality.

Our waiting staff will be pleased to inform you about the current daily specials.

We are happy to answer any questions about allergens or added ingredients.

Vitra Campus

- | | |
|--|---|
| 1 Factory Building
Nicholas Grimshaw,
1981 | 16 Factory Building
SANAA, 2012 |
| 2 Factory Building
Nicholas Grimshaw,
1983 | 17 Diogene
Renzo Piano, 2013 |
| 3 Balancing Tools
Claes Oldenburg &
Coosje van Bruggen,
1984 | 18 Álvaro-Siza-
Promenade
2014 |
| 4 Vitra Design Museum
Frank Gehry, 1989 | 19 Vitra Slide Tower
Carsten Höller, 2014 |
| 5 Gate
Frank Gehry, 1989 | 20 Bell, from: 24 Stops
Tobias Rehberger,
2015 |
| 6 Factory Building
Frank Gehry, 1989 | 21 Vitra Schaudapot
Herzog & de Meuron,
2016 |
| 7 Conference Pavilion
Tadao Ando, 1993 | 22 Blockhaus
Thomas Schütte, 2018 |
| 8 Fire Station
Zaha Hadid, 1993 | 23 Ruisseau
Ronan & Erwan
Bouroullec, 2018 |
| 9 Factory Building
Álvaro Siza, 1994 | 24 Ring
Ronan & Erwan
Bouroullec, 2018 |
| 9.1 Vitra Circle Store
2023 | 25 Oudolf Garten
Piet Oudolf, 2020 |
| 10 Dome
After Richard
Buckminster Fuller,
1975/2000 | 26 Vitra Design Weg
Ronan & Erwan
Bouroullec, 2021 |
| 11 Petrol Station
Jean Prouvé, 1953/2003 | 27 Torre Numero Due
Nathalie Du Pasquier,
2021 |
| 12 Vitra Design
Museum Gallery
Frank Gehry, 2003 | 28 Umbrella House
Kazuo Shinohara,
1961/2022 |
| 13 Bus Stop
Jasper Morrison, 2006 | 29 Barragán Gallery
2022 |
| 14 VitraHaus
Herzog & de Meuron,
2010 | 30 Place Jean Prouvé
2022 |
| 15 Airstream Kiosk
1968/2011 | 31 Tane Garden House
2023 |



Frühstück 10 bis 12 Uhr

Breakfast 10 am until 12 pm

€ incl. MwSt.

Bio-Ingwershot Organic ginger shot	0,10 l	2.90
Grüner Bio-Smoothie aus Obst und Gemüse Green organic smoothie made from fruits and vegetables	0,20 l	3.90
Croissant mit Butter und Marmelade Croissant with butter and jam		4.90
Naturjoghurt mit Granola Natural yoghurt with granola		6.90
Hausgemachtes Birchermüsli mit Nüssen Homemade Birchermuesli with nuts		6.90
Porridge mit Hafermilch und Obst (vegan) Porridge with oat milk and fruit (vegan)		7.90
Rührei mit Speck und Kräutern Scrambled eggs with bacon and herbs		8.90
Chefs Lieblingsfrühstück Bauernbrot mit Butter, Marmelade, Kräuterquark, Hummus Schwarzwälder Schinken, Bernard Antonys Brie, naturtrüber Apfelsaft und ein Heissgetränk nach Wahl Farmhouse bread with butter, jam, herbal curd, hummus Black Forest ham, Bernard Antony's brie, unfiltered apple juice and a hot beverage of your choice		15.90
Hausgebackene Kuchen aus unserer Campus Bäckerei finden Sie in unserer Kuchentheke Homemade cakes from our Campus bakery can be found in our display case		
Kuchen (Käse / Schokolade / Rüeblli) Cakes (Cheese / Chocolate / Carrot)		4.20
Streuselkuchen (Rhabarber / Zwetschge) Streusel cake (Rhubarb / Plum)		3.90
Vegane Kuchen (Schoko-Walnuss / Aprikose) Vegan cakes (Apricot / Chocolate-Walnut)		3.80/3.90
Torten (Baiser / Schwarzwälder Kirsch) Cream cakes (Meringue / Black Forest)		4.80/5.20

Getränke Beverages

€ incl. MwSt.

Weiler Tafelwasser (sprudelnd / natur) Weiler bottled water (sparkling / still)	0,2 l / 0,5 l / 1 l	2.50/3.50/4.50
Lieler Mineralwasser (sprudelnd / natur) Lieler mineral water (still / classic)	0,25 l / 0.75 l	3.50/6.50
Eistee Zitrone Iced tea lemon	0,30 l / 0,40 l	3.80/4.80
Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina	0,20 l / 0,25 l	3.50
Schwarzwald Tonic Water Black Forest Tonic Water	0,25 l	4.00
Waldhaus Brauerei im Schwarzwald		
Waldhaus Diplom Pils / Radler / alkoholfrei Pilsner / spritzer / non-alcoholic	0,33 l	4.20
Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen / alkoholfrei Wheat beer / non-alcoholic	0,50 l	5.20
Weingut Schneider, Weil am Rhein		
Blanc et noir Brut, Winzersekt Blanc et noir brut, sparkling wine	0,10 l / Fl.	5.50/36.00
Gutedel Chasselas	0,10 l / 0,20 l / Fl.	3.80/7.50/24.50
Weisser Burgunder Pinot blanc	0,10 l / 0,20 l / Fl.	4.50/9.20/26.00
Spätburgunder Pinot noir	0,10 l / 0,20 l / Fl.	5.50/9.90/32.00
Longdrinks		
Habecks Schwarzwald Gin & Tonic Habecks Black Forest Gin & Tonic	0,25 l	9.90
Aperol Spritz / Aperol Spritz alkoholfrei Aperol Spritz / Aperol Spritz non-alcoholic	0,25 l	9.90/7.90
Sanbittèr auf Eis / mit Soda / mit Orangensaft Sanbittèr on ice / with soda / with orange juice	0,10 l	3.00/4.00/5.00
Boar Gin Tonic alkoholfrei Boar non-alcoholic Gin & Tonic	0,25 l	7.90