

# 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; **Milch und Eier**–Seebodenhof Kaufmann/Efringen-Kirchen  
**Joghurt und Sahne**–Schwarzwaldmilch/Freiburg  
**Fisch und Fleisch**–Emil Färber/Lörrach; **Frische Pasta**–La Cilentana Maio/Lörrach  
**Müsli und Saaten**–weil.unverpackt/Weil am Rhein; **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 Gärtnerei Hoch-Reinhard/Fischingen;  
Demeter Gärtnerei Stefan Berg/Binzen; **Milk and eggs**–Seebodenhof Kaufmann/Efringen-Kirchen  
**Yogurt and cream**–Schwarzwaldmilch/Freiburg  
**Fish and meat**–Emil Färber/Lörrach; **Fresh pasta**–La Cilentana Maio/Lörrach  
**Muesli und seeds**–weil.unverpackt/Weil am Rhein; **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: 12-17 Uhr  
24. Dezember 10-14 Uhr

## Opening hours

Mon–Sun: 12 pm–5 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*	3.20
Espresso (einfach / doppelt) Espresso (single / double)	2.90/3.90
Cappuccino*	3.80
Milchkaffee* / Latte Macchiato* Café au lait*	3.90
Schokolade* / mit Sahne Hot Chocolate* / with whipped cream	3.90/4.40
Kusmi Bio-Tee (Darjeeling / Rooibos / Minze / Kashmir Chai) Kusmi Bio Tea (darjeeling / rooibos / mint / kashmir chai)	3.90

\*Auf Wunsch auch gern entkoffeiniert oder mit Hafermilch.

\*Also available decaffeinated or oat milk upon request.

# Säfte & Limonaden

## Juices & lemonade

Frischer Orangensaft Freshly orange juice	0,20 l	4.00
Apfelsaft naturtrüb Unfiltered apple juice	0,30 l/0,40 l	3.50/4.50
Saftschorlen (Apfel / Orange / Johannisbeernektar) Juice spritzer (apple / orange / black currant nectar)	0,30 l/0,40 l	3.00/4.00
Bio-Holunderschorle Organic elder spritzer	0,33 l	4.00
Bio-Apfel-Ingwerschorle Organic apple ginger spritzer	0,33 l	4.00
Bio-Limonade Blutorange Organic blood orange spritzer	0,33 l	4.00
Bio-Limonade Vegan Zitrone-Rosmarin Organic lemonade vegan lemon-rosemary	0,33 l	4.00
Bio-Rhabarberschorle Organic rhubarb spritzer	0,33 l	4.00
Schwarzwälder Tannenliebe Bio-Limonade Black Forest Tannenliebe, Organic pine-infused lemonade	0,33 l	4.00

# Speisen bis 16:30 Uhr

## Menu until 4:30 pm

€ incl. MwSt.

### Kleine Speisen

#### Snacks

Philipps Knäckebrot mit verschiedene Dips (vegan) Philipp's crispbread with choice of dips (vegan)	4.90
Saisonale Tagessuppe (vegi) Seasonal soup of the day (vegetarian)	6.90
Warme Fladenbrote mit gegrilltem Gemüse (vegan) oder Räucherlachs Warm Pita breads with grilled vegetables (vegan) or smoked salmon	7.90
Schwarzwälder Schinken mit Bauernbrot, Butter und Rohkostsalat Black Forest ham with farmhouse bread, butter and raw vegetables salad	9.90
Kinderpasta mit Tomatensauce und Grana Padano / Wiener Schnitzel Kids pasta with tomato sauce and Grana Padano / Wiener Schnitzel	8.90/13.90

### Hauptgerichte

#### Main courses

Gemüse-Brioche-Burger mit Rotkrautsalat und Kartoffelspalten (vegi) Vegetable-Brioche-Burger with red cabbage salad potato wedges (vegetarian)	13.90
Hausgebackene Quiche mit knackigen Salaten und Olgas Kräuterquark (vegi) Homemade quiche with crisp salads and Olga's herbal curd (vegetarian)	13.90
Kürbis-Linsenspuffern mit Wintersalaten und Korianderdip (vegan) Pumpkin-lentil fritters with winter salads and coriander dip (vegan)	14.90
Ravioli nach Tagesangebot mit saisonalem Gemüse und Grana Padano (vegi) Daily Ravioli selection with seasonal vegetables and Grana Padano (vegetarian)	15.90

### Unsere Klassiker

#### Our classics

Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, Croûtons und Grana Padano Caesar salad with chicken breast strips, croutons and Grana Padano	16.90
Wiener Schnitzel mit badischem Kartoffelsalat Wiener Schnitzel with Baden potato salad	19.90

Unsere aktuellen Tagesgerichte erfahren Sie von unserem Servicepersonal.  
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich gerne an uns.

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.

# Winter Village

im VitraHaus

13. November 2021 bis 9. Januar 2022

Die kalte Jahreszeit hält Einzug und auf dem Vitra Campus gehen wieder funkelnde Lichter an. Tauchen Sie im VitraHaus ein ins winterliche Weiss: Im Winter Village im Level 1 finden Sie eine Auswahl an kuratierten Geschenkideen. Wir bieten Ihnen an, Ihre Einkäufe im Shop liebevoll verpacken zu lassen. Im Winter Village versteckt sich ein weisser Elefant – wenn Sie ihn finden, können Sie am Gewinnspiel auf der Vitra Campus App teilnehmen und die neue Diamond Markers Clock von George Nelson oder einen Ceramic Container von Alexander Girard gewinnen.

Verpassen Sie auch nicht die Dinner- und Late-Night Shopping-Abende auf dem Vitra Campus.

## Winter Programm

- NOV — FREITAG 19 UHR DEPOT DELI RESERVIERUNG: CAMPUS@VITRA.COM  
**26 Käsefondueabend**
- DEZ — DONNERSTAG 17-21 UHR VITRAHAUS OHNE ANMELDUNG  
**2 Late-night shopping mit Sekt und Jazz**
- DEZ — FREITAG 19 UHR VITRAHAUS CAFÉ RESERVIERUNG: CAMPUS@VITRA.COM  
**3 Winter Dinner**
- DEZ — MITTWOCH 10 UHR VITRA DESIGN MUSEUM REGISTRIERUNG VOR ORT  
**8 Matinee mit Kuratorin Viviane Stappmanns in der Ausstellung Here We Are! Frauen im Design 1900 – heute**
- DEZ — SAMSTAG 18 UHR VITRA DESIGN MUSEUM RESERVIERUNG:DESIGN-MUSEUM.DE/DINNER  
**11 The Roaring 1920s – Führung und Dinner**
- DEZ — FREITAG 19UHR DEPOT DELI RESERVIERUNG: CAMPUS@VITRA.COM  
**17 Käsefondueabend**
- NOV — JEDES WOCHENENDE AIRSTREAM KIOSK  
**13-9 Winter-Spezialitäten – Getränke, warme Gerichte und Kuchen**
- JAN —

Weitere Informationen: [vitra.com/winter-village-2021](https://vitra.com/winter-village-2021)

Laden Sie die Vitra Campus App herunter



# Frühstück bis 14 Uhr

## Breakfast until 2 pm

€ incl. MwSt.

<b>Ingwershot</b> Ginger shot	0,10 l	3.00
<b>Grüner Smoothie aus Obst und Gemüse</b> Green smoothie made with fruits and vegetables	0,20 l	4.00
<b>Croissant mit Butter und Marmelade</b> Croissant with butter and jam		4.90
<b>Bio Hafer Früchtejoghurt mit Granola</b> Organic oat fruit yoghurt with granola		6.90
<b>Hausgemachtes Birchermüsli mit Nüssen</b> Homemade Birchermuesli with nuts		5.90
<b>Porridge mit Hafermilch und saisonalem Obst (vegan)</b> Porridge with oat milk and seasonal fruit (vegan)		6.90
<b>Rührei mit Speck und Kräutern</b> Scrambled eggs with bacon and herbs		7.90
<b>Räucherlachs mit Honig-Dillsauce und Philipps Knäckebrot</b> Smoked salmon with honey-dill sauce and Philipp's crispbread		8.90
<b>Chefs Lieblingsfrühstück</b> Bauernbrot mit Butter, Marmelade, Kräuterquark, Humus Schwarzwälder Schinken, Bernard Antonys Brie, naturtrüber Apfelsaft und ein Heissgetränk nach Wahl Farmhouse bread with butter, jam, herbal curd, humus Black Forest ham, Bernard Antony's brie, unfiltered apple juice and a hot beverage of your choice		13.90
<b>Hausgebackene Kuchen aus unserer Campus Bäckerei finden Sie in unserer Kuchentheke</b> Homemade cakes from our Campus bakery can be found in our display case		
<b>Kuchen (Käse / Schokolade / Rüebli)</b> Cakes (Cheese / Chocolate / Carrot)		3.80
<b>Streuselkuchen (Rhabarber / Zwetschge / Apfel)</b> Streusel cake (Rhubarb / Plum / Apple)		3.50
<b>Vegane Kuchen (Aprikose / Schoko-Walnuss)</b> Vegan cakes (Apircot / Chocolate-Walnut)		3.50
<b>Torten (Schwarzwälder Kirsch / Baiser / Mascarpone)</b> Cream cakes (Black Forest / Meringue / Mascarpone)		3.80/4.80

# Getränke Beverages

€ incl. MwSt.

<b>Weiler Tafelwasser (sprudelnd / natur)</b> Weiler bottled water (sparkling / still)	0,2 l / 0,5 l / 1 l	2.00/3.00/4.00
<b>Lieler Mineralwasser (sprudelnd / natur)</b> Lieler mineral water (still / classic)	0,25 l / 0,75 l	3.00/6.00
<b>Eistee Zitrone</b> Iced tea lemon	0,30 l / 0,40 l	3.50/4.50
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina</b>	0,20 l / 0,25 l	3.50
<b>Schwarzwald Tonic Water</b> Black Forest Tonic Water	0,25 l	4.00
<b>Waldhaus Brauerei im Schwarzwald</b>		
<b>Waldhaus Diplom Pils / Radler / alkoholfrei</b> Pilsner / spritzer / non-alcoholic	0,33 l	3.50
<b>Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen</b> Wheat beer	0,50 l	4.50
<b>Weingut Schneider, Weil am Rhein (Nachhaltig-Dynamischer Anbau / Sustainable-Dynamic production)</b>		
<b>Gutedel</b> Chasselas	0,10 l / 0,20 l / Fl.	3.50/6.50/24.00
<b>Weisser / Grauer Burgunder</b> Pinot blanc / grigio	0,10 l / 0,20 l / Fl.	4.50/8.50/26.00
<b>Spätburgunder Rotwein</b> Pinot noir	0,10 l / 0,20 l / Fl.	5.00/9.00/32.00
<b>Blanc de blancs Brut, Winzersekt</b> Blanc de blancs brut, sparkling wine	0,10 l / Fl.	5.00/36.00
<b>Longdrinks</b>		
<b>Boar Gin &amp; Schwarzwald Tonic mit Rosmarinweig</b> Boar Gin & Black Forest Tonic with rosemary	0,25 l	9.50
<b>Aperol Spritz / Aperol Spritz alkoholfrei</b> Aperol Spritz / Aperol Spritz non-alcoholic	0,25 l	9.50/7.50
<b>Sanbittèr auf Eis / mit Soda / mit Orangensaft</b> Sanbittèr on ice / with soda / with orange juice	0,10 l	3.00/4.00/5.00
<b>Laori Gin Tonic alkoholfrei mit Gurke</b> Laori non-alcoholic Gin & Tonic with cucumber	0,25 l	7.50