

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

Do-Sa: 18-22 Uhr

Opening hours

Thu-Sat: 6 pm-10 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.

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	0,20 l	3.50
Orangina	0,25 l	3.50
Schwarzwald Tonic Water Black Forest Tonic Water	0,25 l	4.00

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-Apfel-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 18:30 bis 20:30 Uhr

Menu 6:30 am until 8:30 pm

€ incl. MwSt.

Vorspeisen / Starter

Gemischter Salat (vegan) Mixed salad (vegan)	9.90
Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola (veggie) Buffalo mozzarella with tomatoes and rucola salad (veggie)	14.90
Vitello mit Hummus und Wildkräutern Vitello with hummus and wild herbs	16.90

Hauptspeisen / Main course

Flammkuchen mit Gemüse und Kräuterquark (veggie) Tarte with vegetables and herbal curd (veggie)	15.90
Tagliolini mit Pfifferlingen a la crème (veggie) Tagliolini with creamy chanterelles (veggie)	24.90
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle Zurich sliced meat with homemade spaetzle	28.90
Kalbs Cordon bleu mit Marktgemüse und Bratkartoffeln Veal cordon bleu with vegetables and fried potatoes	29.90

Dessert

Crème Brûlée Crème Brûlée	11.90
Hausgebackener Brownie mit Sorbet Homemade Brownie mit Sorbet	12.90
Tiramisù Tiramisù	13.90

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.

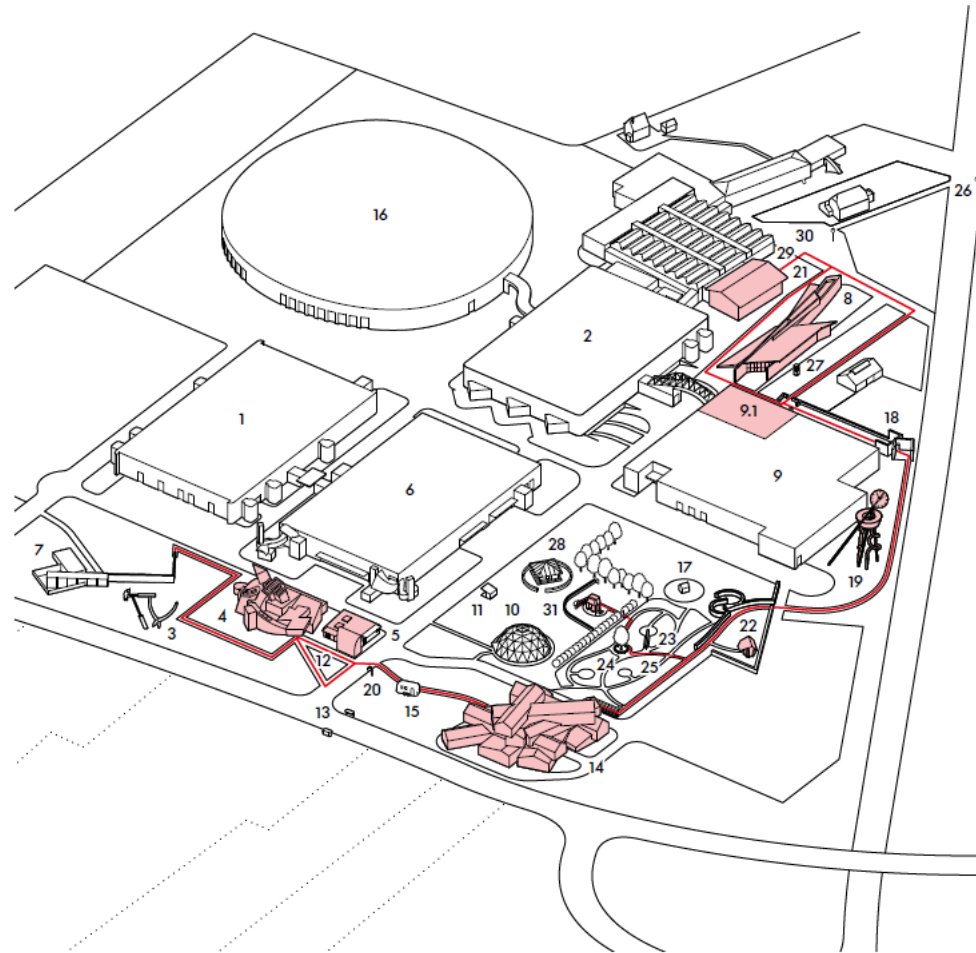
For the preparation of our food, we use fruit & vegetables in organic quality.

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 &
Cooje 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 Schaudepot
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 |



Regionale Weine Regional Wines

€ incl. MwSt.

Winzersekt I Erste Markgräfler WG I Schliengen-Müllheim Sparkling wine	0,1l/0,75l	5.50/29.00
Winzersekt I Claus Schneider I Weil am Rhein Sparkling wine	0,1l/0,75l	6.90/44.00
Rosé Winzersekt I Max Geitlinger I Egerten Rosé sparkling wine	0,1l/0,75l	6.50/38.00
Gutedel I Claus Schneider I Weil am Rhein Chasselas	0,1l/0,2l/0,75l	4.90/9.50/29.00
Weisser Bio Gutedel I Philipp Rieger I Buggingen Organic Chasselas	0,75l	29.00
Weisser Burgunder I Claus Schneider I Weil am Rhein Pinot blanc	0,1l/0,2l/0,75l	5.50/9.90/32.00
Weisser Burgunder I Fritz Wassmer I Bad Krotzingen Pinot blanc	0,75l	32.00
Grauer Burgunder I Friedrich Sommerhalter I Mauchen Pinot grigio	0,1l/0,2l/0,75l	5.90/9.90/33.00
Grauer Burgunder I Hanspeter Ziereisen I Efringen-Kirchen Pinot grigio	0,75l	45.00
Demeter Chardonnay I Fabian Zähringer I Heitersheim Demeter Chardonnay	0,75l	42.00
Savignon blanc I Max Geitlinger I Egerten Savignon blanc	0,75l	48.00
Spätburgunder I Claus Schneider I Weil am Rhein Pinot noir	0,1l/0,2l/0,75l	5.50/9.90/32.00
Bio Spätburgunder I Philip Rieger I Buggingen Organic Pinot noir	0,75l	33.00
Pinot & Syrah I Fritz Wassmer I Bad Krotzingen Pinot & Syrah	0,75l	38.00
Bio Pinot & Merlot I Weingut Abril I Kaiserstuhl Organic Pinot & Merlot	0,75l	48.00
Bio Cabernet Sauvignon & Merlot I Philip Rieger I Buggingen Organic Cabernet Sauvignon & Merlot	0,75l	59.00
Cuvée Felix I Fritz Wassmer I Bad Krotzingen Cabernet Franc & Merlot	0,75l	66.00
Mikkado "Alte Reben" I Claus Schneider I Weil am Rhein Pinot noir	0,75l	74.00

Aperitif, Bier und Heissgetränke Aperitif, Beer and Hot Beverages

€ incl. MwSt.

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	9.90/8.90
Hugo / Lillet Hugo / Lillet	0,25 l	9.90
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	8.90
Waldhaus Brauerei im Schwarzwald		
Diplom Pils oder Radler Pilsner or spritzer	0,33 l	4.20
Alkoholfrei non-alcoholic	0,33 l	4.20
Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen Wheat beer	0,50 l	5.20
Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen alkoholfrei Wheat beer non-alcoholic	0,50 l	5.20
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.