

Product Story

WENN EIN STUHL REVOLUTIONÄR IST

Eames Shell Chairs, Charles & Ray Eames, 1950
Eine Original-Geschichte von Vitra

Charles und Ray Eames führten mit ihren Shell Chairs ein für Möbel neues Material und mit dem Konzept einer dreidimensionalen Sitzschale auf einem separaten Untergestell eine komplett neuartige Stuhltypologie ein. Der damals so revolutionäre Stuhl wurde dank seiner Qualitäten und seiner zeitlosen Form im Laufe der Jahrzehnte zu einem der bekanntesten Möbelklassiker des 20. Jahrhunderts.

Im VitraHaus Café sitzen Sie auf Fiberglass Chair und auf der Terrasse auf Plastic Chairs. Im VitraHaus können Sie die Eames Shell Chairs in vielen Farben und Konfigurationen sehen und ausprobieren.

Lesen Sie die komplette Original-Geschichte auf vitra.com/original

WHEN A CHAIR IS REVOLUTIONARY

Eames Fiberglass Chair, Charles & Ray Eames, 1950
The story of a Vitra original

With the Shell Chairs, Charles and Ray Eames introduced a material that was previously unknown in the furniture industry and the concept of a three-dimensional shell on a separate base launched a new chair typology. Thanks to its quality and timeless aesthetic, the revolutionary chair became one of the best-known furniture designs of the twentieth century within a decade.

Visitors to the VitraHaus Café sit on Eames Fiberglass Chairs, and on Eames Plastic Chairs on the terrace. You can see and try out Eames Shell Chairs in many different colours and configurations in the VitraHaus.

Discover the full story at vitra.com/original

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: 10am–6pm
24 December 10am–2pm

Willkommen im VitraHaus Café

Das VitraHaus Café bietet Ihnen eine frische Auswahl an Speisen, die überwiegend von Anbietern und Bauern aus der Region stammen und Süßes aus der hauseigenen Konditorei – auch in veganen, gluten- und lactosefreien Varianten. Ab 18 Uhr kann das VitraHaus Café für private Festivitäten und Abendveranstaltungen gebucht werden. Das VitraHaus Café wird von der Familie Habeck aus Weil am Rhein betrieben und ist als Cateringanbieter für exklusiv buchbare Abendveranstaltungen verbindlich.

Durch die zentrale Lage im Dreiländereck nahe Basel präsentiert sich der Vitra Campus als idealer Standort für private und geschäftliche Veranstaltungen jeglicher Art. Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an das Campus Team. (+49 (0) 7621 702 3510 / campus@vitra.com)

Welcome to the VitraHaus Café

The VitraHaus Café invites you to enjoy a changing selection of regional specialties and sweet delights from the in-house confectionery at the Vitra Campus. The Café is run by the Habeck family from Weil am Rhein who is the binding catering provider for your exclusive event.

Centrally located in the tri-border region near Basel, the Vitra Campus is also an ideal venue for private and business-related occasions of all kinds. For further information, please contact our campus team (+49 (0) 7621 702 3510 / campus@vitra.com).

Warme Getränke

Hot Drinks

€ incl. MwSt.

Kaffee Crème* Crème coffee*	3.20
Espresso (einfach/doppelt) Espresso (simple, double)	2.90/3.80
Cappuccino* Cappuccino*	3.80
Latte Macchiato* Latte Macchiato*	4.20
Milchkaffee* Milk coffee*	3.80
Schokolade*/mit Sahne Hot Chocolate*/with whipped cream	3.80/4.20
Løv Organic Tee (Bio-Darjeeling, Rooibos Mandel, Minze, Kräuter, Verveine) Løv Organic Tea (Bio-Darjeeling, Rooibos Almond, mint, herbal, Verbena)	3.80

Säfte

Juices

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/Johannisbeere) Juice spritzer (apple/orange/black currant)	0,30 l/0,40 l	3.00/4.00
Bioschorle Apfel-Ingwer Bio spritz apple-ginger	0,33 l	4.00
Rhabarberschorle Rhubarb spritzer	0,33 l	4.00

*Auf Wunsch auch gern entkoffeiniert, laktosefrei oder mit Sojamilch.

*Also available decaffeinated, lactose-free or soya milk upon request.

Speisen

Menu

€ incl. MwSt.

Kleine Speisen

Snacks

Waldpilzcrèmesuppe Cream of mushroom soup	5.90
Warme Fladenbrote mit gegrilltem Gemüse (vegan)/Käse/Räucherlachs Warm Pita breads with grilled vegetables (vegan)/cheese/smoked salmon	6.90
Schwarzwälder Schinken mit frischem Bauernbrot und Butter Black Forest ham with farmhouse bread and butter	9.90
Käseauswahl von Bernard Antony Éleveur de Fromages mit frischem Bauernbrot Selection of cheese from Bernard Antony Éleveur de Fromages with farmhouse bread	13.90
Kinderpasta mit Tomatensauce und Grana Padano Kids pasta with tomato sauce and Grana Padano	6.90
Kinderteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Marktgemüse Kids plate with chicken breast strips and boiled vegetables	8.90

Hauptgerichte

Main courses

Kürbisravioli mit Amarettini und Grana Padano Pumpkin ravioli with amarettini and Grana Padano	15.90
Gebratenes Zanderfilet mit Karottengemüse und Kräuterreis Fried perch-pike filet with carrots and herb rice	18.90
Entrecôte mit Kräuterbutter, herbstliches Gemüse und Rosmarinkartoffeln Entrecôte with herb butter, autumn vegetables and rosemary potatoes	21.90

Unsere Klassiker

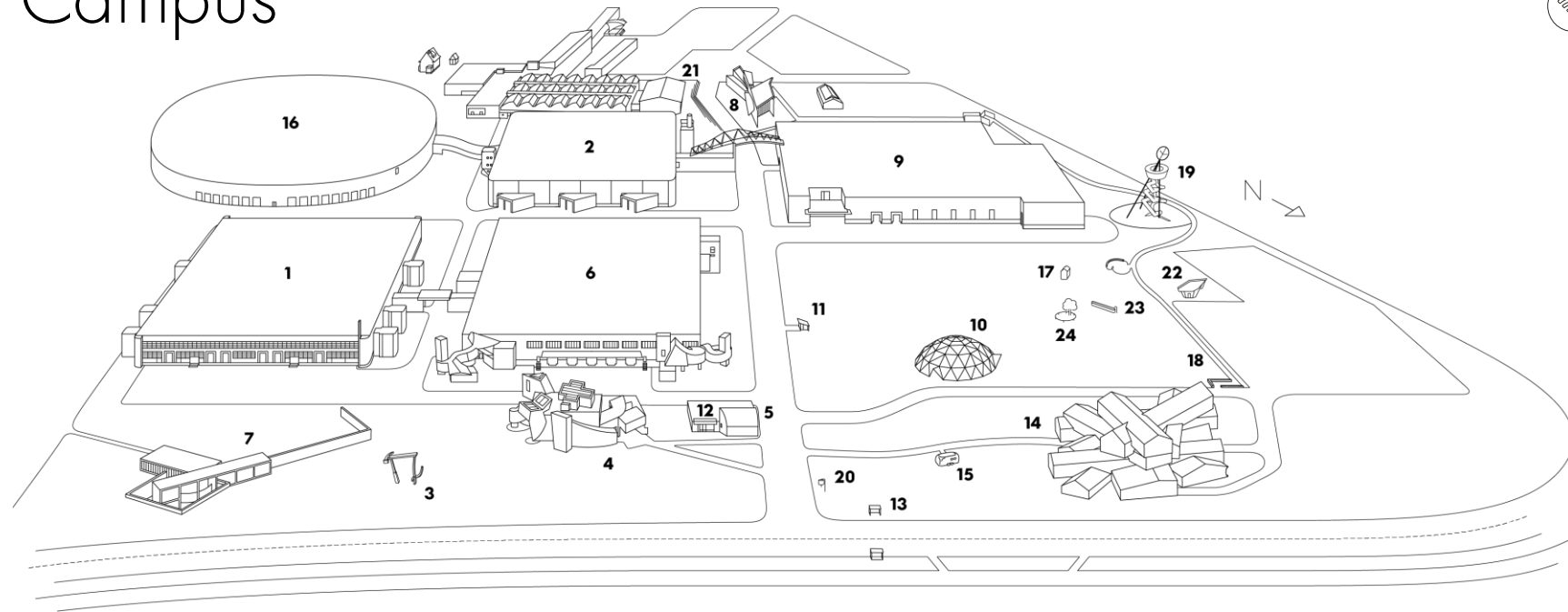
Our classics

Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, Croutons und Parmesan Caesar salad with chicken breast strips, croutons and parmesan	14.90
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat Viennese Schnitzel with lukewarm potato salad	18.90

Die Küche hat von 11:30 Uhr bis 17 Uhr für Sie geöffnet. Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

The kitchen is open 11:30 until 5 pm. Please contact our service staff regarding food additives & allergenes.

Vitra Campus



Deutsch:

- 1,2 Produktionshallen, Nicholas Grimshaw, 1981/1983
- 3 Balancing Tools, Claes Oldenburg & Coosje van Bruggen, 1984
- 4 Vitra Design Museum, Frank Gehry, 1989
- 5 Pforte, Frank Gehry, 1989
- 6 Produktionshalle, Frank Gehry, 1989
- 7 Konferenzpavillon, Tadao Ando, 1993
- 8 Feuerwehrhaus, Zaha Hadid, 1993
- 9 Produktionshalle, Álvaro Siza, 1994
- 10 Dome, nach Richard Buckminster Fuller, 1975/2000
- 11 Tankstelle, Jean Prouvé, 1953/2003
- 12 Vitra Design Museum Gallery, Frank Gehry, 2003
- 13 Bushaltestelle, Jasper Morrison, 2006
- 14 VitraHaus, Herzog & de Meuron, 2010
- 15 Airstream Kiosk, 1968/2011
- 16 Produktions- und Logistikhalle, SANAA, 2012
- 17 Diogene, Renzo Piano, 2013
- 18 Álvaro-Siza-Promenade, 2014
- 19 Vitra Rutschturm, Carsten Höller, 2014
- 20 Glocke, aus: 24 Stops, Tobias Rehberger, 2015
- 21 Vitra Schaudapot, Herzog & de Meuron, 2016
- 22 Blockhaus, Thomas Schütte, 2018
- 23 Ruisseau, Ronan & Erwan Bouroullec, 2018
- 24 Ring, Ronan & Erwan Bouroullec, 2018

English:

- 1,2 Factory Buildings, Nicholas Grimshaw, 1981/1983
- 3 Balancing Tools, Claes Oldenburg & Coosje van Bruggen, 1984
- 4 Vitra Design Museum, Frank Gehry, 1989
- 5 Gate, Frank Gehry, 1989
- 6 Factory Building, Frank Gehry, 1989
- 7 Conference Pavilion, Tadao Ando, 1993
- 8 Fire Station, Zaha Hadid, 1993
- 9 Factory Building, Álvaro Siza, 1994
- 10 Dome, after Richard Buckminster Fuller, 1975/2000
- 11 Petrol Station, Jean Prouvé, 1953/2003
- 12 Vitra Design Museum Gallery, Frank Gehry, 2003
- 13 Bus Stop, Jasper Morrison, 2006
- 14 VitraHaus, Herzog & de Meuron, 2010
- 15 Airstream Kiosk, 1968/2011
- 16 Logistics and Production Hall, SANAA, 2012
- 17 Diogene, Renzo Piano, 2013
- 18 Álvaro-Siza-Promenade, 2014
- 19 Vitra Slide Tower, Carsten Höller, 2014
- 20 Bell, from: 24 Stops, Tobias Rehberger, 2015
- 21 Vitra Schaudapot, Herzog & de Meuron, 2016
- 22 Blockhaus, Thomas Schütte, 2018
- 23 Ruisseau, Ronan & Erwan Bouroullec, 2018
- 24 Ring, Ronan & Erwan Bouroullec, 2018

Frühstück Breakfast

€ incl. MwSt.

Französisches

Croissant mit Butter, Marmelade und einem Heissgetränk nach Wahl 7.50

French

Croissant with butter, jam and hot beverage of your choice

Markgräfler

Bauernbrot und Brötchen mit Butter, Marmelade, Schwarzwälder Schinken, Leberwurst, Bergkäse, Naturjoghurt mit saisonalen Früchten, naturtrübem Apfelsaft und einem Heissgetränk nach Wahl / mit Rührei und gebratenem Speck 11.90/15.90

Markgräfler

Farmhouse bread and one roll with butter, jam, Black Forest ham, liver sausage, mountain cheese, plain yoghurt with seasonal fruit, unfiltered apple juice and hot beverage of your choice / with scrambled eggs and bacon

Schweizer

Bauernbrot und Croissant mit Butter, Marmelade, luftgetrocknetem Schinken, Appenzeller Käse, einem weich gekochten Ei, Birchermüsli, frischer Orangensaft und einem Heissgetränk nach Wahl 14.90

Swiss

Farmhouse bread and one croissant with butter, jam, air-dried ham, Appenzeller cheese, one soft-boiled egg, Birchermuesli, freshly orange juice and hot beverage of your choice

Hausgemachte Kuchen

Homemade cakes

Diverse Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei
Selection of cakes from in-house patisserie

Frühstück können Sie bis 11:30 Uhr bestellen. Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Breakfast is available until 11:30 am. Please contact our service staff regarding food additives & allergenes.

Getränke Drinks

€ incl. MwSt.

Erfrischungsgetränke

Soft drinks

Lieler Mineralwasser (sprudel, natur) 0,25 l/0,75 l 2.80/5.90

Lieler mineral water (sparkling, still)

Biolimonade Vegan (Cassis-Himbeere, Zitrone-Minze) 0,33 l 4.00

Bio lemonade Vegan (cassis-raspberry, lemon-mint)

Eistee Zitrone 0,30 l/0,40 l 3.50/4.50

Iced tea lemon

Schwarzwald Tonic Water 0,25 l 3,50

Black Forest Tonic Water

Thomas Henry (Bitter Lemon, Ginger Ale) 0,20 l 3,50

Thomas Henry (Bitter Lemon, Ginger Ale)

Sanbittèr (auf Eis, mit Soda, mit Orangensaft) 0,10 l 3.00/3.50/4.00

Sanbittèr (on ice, with soda, with orange juice)

Tannenliebe Schwarzwälder Biolimonade 0,33 l 4.00

Tannenliebe Black Forest bio lemonade

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,20 l 3.00

Orangina (Orange) 0,25 l 3.50

Bier & Wein

Beer & Wine

Waldhaus Diplom Pils/Radler/alkoholfrei 0,33 l 3,50

(Pilsner/spritz/non-alcoholic)

Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen 0,50 l 4,50

(wheat beer)

Gutedel, Weingut Schneider 0,10 l/0,20 l/Fl. 3.50/6.50/24.00

Chasselas, Winegrower Schneider

Grauer Burgunder, Weingut Schneider 0,10 l/0,20 l/Fl. 4.20/7.80/28.00

Pinot grigio, Winegrower Schneider

Spätburgunder Rotwein, Weingut Schneider 0,10 l/0,20 l/Fl. 4.50/8.50/32.00

Pinot noir, Winegrower Schneider

Blanc de blanc Brut, Winzersekt Weingut Schneider 0,10 l/Fl. 5.50/38.00

Blanc de blanc brut, sparkling wine, Winegrower Schneider