

CLOUDS

Bistro

Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfel	1.8
Pain au chocolat	1.9
Schokoladen oder Blueberry Muffin	4.5
Pinky Donuts	2.7
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre	4.5
Joghurt mit frischen Saisonfrüchten	9
Fruchtsalat	9
Trockenfleischteller	18
Käsevariation «Maison» Käseauswahl mit verschiedenen Chutneys	18

Specials

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Toast	18
CLOUDS Birchermüesli mit Früchten und Beeren	9
Eggs «Florentine» zwei pochierte Eier auf Toast mit Spinat	14
Eggs «Bénédict» zwei pochierte Eier auf Toast mit Schinken und Sauce Hollandaise	16

Weichgekochte Eier (zwei Eier) mit geröstetem Baguette	10
Spiegeleier (zwei Eier)	10
Rührei oder Omelette (zwei Eier) mit Tomaten, Käse oder frischen Kräutern	12 + 1
mit gebratenem Speck oder Schinken	+ 2
mit Rauchlachsstreifen	+ 2
Crêpes zwei Crêpes mit Beeren, Apfelmus, Zimtzucker, Frischkäse oder Pilzen	10

Frühstück:

MO-FR 09.00-11.00 SA-SO 10.00-14.00

Continental Breakfast

CHF 18

Brotkorb
(Butter- und Vollkornkipfel, Baguette, Hausbrot)
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre
Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten
1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

American Breakfast

CHF 29

Brotkorb
(Butter- und Vollkornkipfel, Baguette, Hausbrot)
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre
Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten
Ein Rührei, Spiegelei oder Omelette
mit zwei Beilagen
2 dl frisch gepresster Orangensaft
1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

French Breakfast

CHF 39

Brotkorb
(Butter- und Vollkornkipfel, Baguette, Hausbrot)
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre
Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten
Eine Eierspeise nach Ihrer Wahl
Rohschinken-Käseteller
1 dl Bollinger Brut
2 dl frisch gepresster Orangensaft
1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Freilandeier
Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz / Italien

Täglich offen

Preise in CHF inkl. MwSt., November 2016

CLOUDS

Bistro

Champagner & Prosecco

	10 cl	75 cl	150 cl
Bollinger Special Cuvée	18	105	205
Bollinger Rosé Brut	19	130	
Laurent-Perrier Brut		98	185
Laurent-Perrier Rosé		150	285
Laurent-Perrier Millésimé 2006		154	
Laurent-Perrier Grand Siècle		215	
Perrier Jouët Belle Epoque 2006		235	425
Krug Grande Cuvée Brut		290	480
Dom Pérignon 2004/06		250	
Louis Roederer Cristal 2006		245	
Taittinger Brut Réserve		125	
Armand de Brignac		350	
Prosecco Asolo	12	69	125

Weisswein

	10 cl	75 cl
Räuschling Meilener Schwarzenbach (Schweiz)	10	69
Grüner Veltliner Rudolf Rabl (Österreich)	10	69
Weissburgunder Josef Ehmoser (Österreich)	11	76
Madrigal Viognier José Bento (Portugal)	14	95
Pinot Grigio Peter Zemmer (Italien)	10	69
Benedé Cattarato Camporeale (Italien)	11	76

Rosé

	10 cl	75 cl
Minuty Rosé Château de Minuty (Frankreich)	11	76

Rotwein

	10 cl	75 cl
Pinot Noir Hansruedi Adank (Schweiz)	12	83
Barbera d'Asti Passum (Italien)	14	95
Syrah Monte d'Oiro Lybra (Portugal)	10	69
Cuvée Special Malbec (Argentinien)	13	90
Coleccion Candrian Mas Bugi (Spanien)	11	76
5 Fincas Perelada (Spanien)	11	76

Säfte

	20 cl
Orangensaft (frisch gepresst)	8
Wochenbooster (frisch gepresst)	8
Ananassaft	6.5
Tomatensaft	6.5
Cranberrysaft	6.5

Kaffee & Tee

	Tasse
Espresso oder Ristretto	5
Espresso Macchiato	6
Espresso Doppio	6.5
Kaffee	5.5
Milchkaffee	6.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Ovomaltine (warm / kalt)	6
Schokolade (warm / kalt)	6
Chocolat Mélange	6.5
L'art du thé	6.5
Darjeeling, Earl Grey, Chai, Jasmin, Gunpowder, Rooibos, Verveine, Früchtetee, Kamille, Pfefferminze (frisch)	

Alkoholfreie Cocktails

Raspberry-Thyme Punch	14
Cucumber Mint Cooler	14
Drivers Lemonade	14
Virgin Mary	12

Hausgemacht

Eistee aus der Bügelflasche	50 cl 8.5
-----------------------------	--------------