

# CLOUDS

Bistro

Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfel	1.8
Pain au chocolat	1.9
Schokoladen oder Blueberry Muffin	4.5
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

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	10
zwei Crêpes mit Beeren, Apfelmus, Zimtzucker, Frischkäse oder Pilzen	

## 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., September 2017

# 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   2006		250	460
Louis Roederer   Cristal   2006		245	
Taittinger   Brut Réserve		125	
Prosecco Asolo	12	69	125

## Weisswein

	10 cl	75 cl
Ronco Bain   G. Brivio, Sauvignon blanc (CH)	11	76
Käferberg   Rudolf Rabl, Grüner Veltliner (AT)	12	83
Schiefer   Villa Bucher, Riesling (GE)	10	69
Pinot Grigio   Peter Zemmer (IT)	11	76
Mar de Frades   Rias Baixas, Albarinho (SP)	11	76
Mirambeau   Entre-deux-Mers AOC (FR) Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle	10	69

## Rosé

	10 cl	75 cl
Domaines Ott   Château de Selle (FR) Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault	12	85

## Rotwein

	10 cl	75 cl
Il Giubileo   Terreni alla Maggia, Merlot (CH)	13	90
Blauer Zweigelt   Rudolf Rabl (AT)	10	69
Donna Olimpia   Bolgheri (IT) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	13	90
Altano   Quinta do Ataíde, Touriga Nacional (PO)	12	83
Coleccion Candrian   Mas Bugà (SP)	11	76
Colomé   Bodega Colomé, Malbec (AR)	12	83

## 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, Frische Pfefferminze	

## Alkoholfreie Cocktails

Ipanema Passionsfrucht Passionsfrucht, Rohrzucker, Ginger Ale & Limette	14
Fruit Infusion   Früchtetee, Pfirsich, Rose, Zitrone	14
Cloudy View   Ingwer, Mango & Cocotara	14

## Hausgemacht

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