

CLOUDS

Bistro

Salate & Suppen

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	16
Quinoasalat Marrakesch mit Gurke, Tomate, Zitrone, Minze, Ras el-Hanout	15 / 26
Caesar Salad mit Poulet, Parmesan und Sardellen	24
Klassische Linsensuppe mit Trüffel mit gerösteten Kernen	12
Avocado Vinaigrette mit Eschalotten und Schnittlauch	22

Sandwiches & Burger

CLOUDS Clubsandwich im Focaccia Brot, Ei, Poulet, Cheddar, Speck und Creme fraîche dazu CLOUDS Pommes	28
CLOUDS Beefburger mit Raclettekäse mit Trüffelmayo, Speck, Schalotten und CLOUDS Pommes	35
Croque Monsieur / Madame Schinken-Käsetoast / mit Spiegelei	12 / 14

Hausgemachte Pasta & Risotto

Petersilienrisotto mit gehobeltem Parmesan	29
Penne mit Rindsfiletwürfel an körniger Sensesauce und Zucchettiwürfel	36
Spaghetti Bolognese klassisch	25

Moules Spezial

Moules marinière serviert mit CLOUDS Pommes	19 / 29
Moules in Tomatensauce serviert mit Knoblauchbrot	19 / 29
Moules mit Hummerbisque serviert mit CLOUDS Pommes	19 / 29
Moules Curry mit Kartoffeln und Gemüse	19 / 29

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	45
Sauerbraten mit Pastinakenpüree und Dörrfrüchten	38

Fisch

Lachsfilet mit Lauch à la Crème und Salzkartoffeln	39
Riesencrevetten provenzalische Art mit Safranrisotto	39

Klassiker

Classic Flammkuchen Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	17
CLOUDS Flammkuchen Zwiebeln, Schwarzwälder Rohschinken und Trüffelöl	25
Omoso Rindstatar mit Briochetoast, Senf und Brandy	24 / 39
Bistro Plättli	klein 24 mittel 32 gross 45
Antipasti Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten und Teufelshörnchen	Schale 7

Dessert

New York Cheesecake mit Beerenkompott	13
Moeullex au Chocolat mit hausgemachter Sauerrahmglace	13
Vermicelles mit Rahm	13
CLOUDS Eiskaffee mit Rum	13 15

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Freilandeier
Schwein: Schweiz; Rind: Schweiz / Australien / Irland
Poulet: Schweiz / Ungarn; Kalb: Schweiz

Täglich offen
Unser Küchenteam kocht für Sie von:
SO-DO 11.30-22.00 Uhr und FR-SA 11.30-23.00 Uhr
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 Schwarzenbach (Schweiz)	10	69
Grüner Veltliner Rudolph Rabl (Österreich)	10	69
Weissburgunder Josef Ehmoser (Österreich)	11	76
Madrigal Viognier José Bento (Portugal)	14	95
Pinot Grigio Peter Zemmer (Italien)	10	69
Benedè Cattarato Camporeale (Italien)	11	76

Rosé

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

Rotwein

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

Bier

	25 cl	40 cl
Heineken (offen)	6	9
Ittinger Klosterbräu (offen)	6	9
Erdinger Weissbier (50 cl)		9.5
Chopfab (33 cl)		8
Goldküstenbräu (33 cl)		8.5
Corona (33 cl)		8.5
Calanda Senza (33 cl, alkoholfrei)		7

Saison Bier

Birra Moretti "La Rossa" (33 cl)	8
----------------------------------	---

Cocktails

The 3rd Mai Tai Clouds Gin, Mandel, Limette	18
Martini in C Signature Drink mit CLOUDS Gin	22
Pisco Mojito Reise von Cuba nach Südamerika	19
Mexican Grasshopper	22
Mezcal, Minze, Kakao, Sahne	
Yakima Sling Tequila, Zimt, Bier - erfrischend!	19

Unser Barchef empfiehlt

Rabbit in the Cup Gin Hendricks, Karotte, Orange	18
--	----

Alkoholfreie Cocktails

Drivers Lemonade	14
Raspberry-Thyme Punch	14
Cucumber Mint Cooler	14

Mineral

	50 cl	75 cl
San Pellegrino	6.8	9.8
Aqua Panna	6.8	9.8
CLOUDS Wasser (pro 10 cl)		1
Rhabarberschorle (33 cl)		6.5
San Pellegrino Chinotto (20 cl)		7

Hausgemacht

Eistee in der Bügelflasche	50 cl	8.5
----------------------------	-------	-----