

CLOUDS

Bistro

Salate & Suppen

Gurkensalat mit Joghurt und Dill	14
Wurst-Käse Salat garniert	16 / 22
Quinoasalat Marrakesch Gurke, Granatapfel, Crème fraîche, Ras el-Hanout	15 / 26
Caesar Salat mit Poulet, Speck und Parmesan	24
Gazpacho kalte spanische Gemüsesuppe	12
Avocado Vinaigrette mit Eschalotten und Schnittlauch	22

Sandwiches & Burger

CLOUDS Clubsandwich im Focaccia Brot, Ei, Poulet, Cheddar, Speck und Crème fraîche dazu CLOUDS Pommes	28
CLOUDS VEGI Clubsandwich im Focaccia Brot, Avocado, grilliertes Gemüse, Ei und Crème fraîche dazu CLOUDS Pommes	26
CLOUDS Beefburger mit Rohschinken mit Raclettekäse, Trüffelmayo, Zwiebeln und CLOUDS Pommes	35
Croque Monsieur / Madame Schinken-Käsetoast / mit Spiegelei	12 / 14

Hausgemachte Pasta

Spaghetti Arrabiata mit gehobelter Belper Knolle	21
Penne mit Rindsfiletwürfel an körniger Sensesauce und Zucchettiwürfel	36
Gehacktes mit Hörnli mit Apfelmus	25

Salat Spezial

Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Oliven	18
Blattsalat mit Himbeerdressing mit Rucola, Avocado, Cranberries, Pinienkernen	18
Burrata mit Cherrytomaten und Basilikum	22
Karottensalat mit Ingwer	18
zusätzlich Crevetten oder Poulet	6

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	45
Entrecôte 220gr Café de Paris mit Ratatouille und Bratkartoffeln	38

Fisch

Lachsfilet mit Lauch à la Crème und Salzkartoffeln	39
Riesencrevetten-Spiess mit Basmati Reis und asiatischem Gemüse	39

Klassiker

Classic Flammkuchen Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	17
VEGI Flammkuchen Rucola, Tomaten und Parmesan	17
CLOUDS Flammkuchen Zwiebeln, Schwarzwälder Rohschinken und Trüffelöl	25
Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Whisky	24 / 39
Bistro Plättli	klein 24 mittel 32 gross 45
Antipasti	Schale 7
Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten oder Teufelshörnchen	

Dessert

New York Cheesecake mit Beerenkompott	13
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Sauerrahmglace	13
Crema Catalana	13
CLOUDS Eiskaffee mit Rum	13 15

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Freilandei
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. / April 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	
Armand de Brignac		350	
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)	11	76
Schiefer Villa Bucher, Riesling (Deutschland)	10	69
Pinot Grigio Peter Zemmer (Italien)	10	69
Madrigal José Bento, Viognier (Portugal)	14	95
José Pariente Verdejo (Spanien)	9	62

Rosé

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

Rotwein

	10 cl	75 cl
Il Giubileo Terreni alla Maggia, Merlot (CH)	12	83
Blauer Zweigelt Rudolf Rabl (Österreich)	10	69
Sileno Ferruccio Deiana, Cannonau (Italien)	12	83
Amphora Herdade da Pimenta, Alicante (PRT)	11	76
Coleccion Candrian Mas Bugì (Spanien)	11	76
Cuvée Spéciale Don Martin, Malbec (ARG)	13	90

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

Eichhof Retro (33 cl)	8
-----------------------	---

Cocktails

Black Swan Black Wodka, Kirsche, Zitrone	20
Crush special Rum, Kumquat, Passionsfrucht	23
Flora Dora Hendricks, Himbeere, Ginger Beer	21
Hola mi Querida Tequila, Orange Curacao, Agave, Tonic, Orangensaft	20
Joey will still love you tomorrow Vanilla Wodka, Ananas, Maraschino	21

Unser Barteam empfiehlt

Gin meets Sage CLOUDS Gin, Martini Ambrato, Salbei, Gurke	23
--	----

Alkoholfreie Cocktails

Ginger Twist Kumquat, Passionsfrucht, Ginger Beer	15
Raspberry-Thyme Punch Himbeere & Ananas	14
Cloudy View Ingwer, Mango, Cocotara	14

Mineral

	50 cl	75 cl
San Pellegrino	6.8	9.8
Aqua Panna	6.8	9.8
CLOUDS Züri-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
----------------------------	-------	-----