

CLOUDS

Bistro

Salate & Suppen

Nüsslisalat mit Feigen und Rosmarin-Honigdressing	14
Quinoasalat mit Granatapfel, Feta und Rucola	15 / 26
Caesar Salat mit Poulet, Speck und Parmesan	24
Kartoffelsuppe garniert mit Speck	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 & Risotto

Kürbisrisotto mit Sauerrahm und Basilikum	21
Penne mit Rindsfiletwürfeln an körniger Sensauce mit Zucchettiwürfeln und Basilikum	36
Gehacktes mit Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus	25

Sandwich Spezial

Steaksandwich <small>im Rosmarinfocaccia</small> mit Chimi Churri und Portobello Pilzen	26
Omoso Pastrami Sandwich <small>im Rosmarinfocaccia</small> mit Essiggemüse und Pommery Senf Sauce	26
Caprese Sandwich <small>im Orangenfocaccia</small> mit Cherrytomaten, Basilikum und Büffelmozzarella	24
Vitello tonnato Sandwich <small>im Orangenfocaccia</small> mit Kapern und frischem Thunfisch	26

alle unsere Sandwiches werden mit CLOUDS Pommes serviert

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	45
CLOUDS Chili-Bratwurst mit Safranrisotto und kräftigem Jus	38

Fisch

Saibling an Tomaten & Oliven Butter mit Kartoffelwürfeln und Spinat	39
Riesencrevetten Spaghetti mit Tomaten und Basilikum	39

Klassiker

Classic Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	17
VEGI Flammkuchen mit Rucola, Tomaten und Parmesan	17
CLOUDS Flammkuchen mit 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 Sauerrahmglacé	13
Vermicelles mit Meringues	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. / 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 nat. (PO)	12	83
Coleccion Candrian Mas Bugi (SP)	11	76
Colomé Bodega Colomé, Malbec (AR)	12	83

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

Mr. Grey Tanqueray, Earl Grey, Limette, Orangensirup	21
Sloe Negroni Sipsmith Sloe Gin, Campari	23
Mai Tai Classic Plantation, Limette, Mandel	23
Smokey Word Mezcale, Chartreuse, Maraschino	23
Pepper Fizz Hendricks, Rosensirup, Rosa Pfeffer, Soda	21

Unser Barteam empfiehlt

Hazelnut Sour Frangelico, Orangensaft, Eiweiss	19
---	----

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema Passionsfrucht Passionsfrucht, Rohrzucker, Ginger Ale & Limette	14
Fruit Infusion Früchtetee, Pfirsich, Rose, Zitrone	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
----------------------------	-------	-----