

## Unser Küchenchef empfiehlt

Unsere Menüempfehlung beinhaltet eine Vorspeise, Salat oder Suppe, eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Menü Dessert oder Käse.

*Our menu recommendation includes a starter, one of the listed main courses and dessert or cheese.*

Auberginensalat mit Granatapfel, Rucola und Feta  
*Eggplant salad with pomegranate, rocket and feta cheese*

---

Karamellisiertes Jakobsmuschel-Carpaccio mit Sesamvinaigrette und Tomatentatar  
*Caramelized scallop carpaccio with sesame vinaigrette and tomato tartare*

---

Erbсен-Cappuccino mit geräuchertem Schwertfisch  
*Cream of peas with smoked swordfish*

---

Kalbsrücken mit Lavendel, Maisgnocchi und Sommergemüse  
*Saddle of veal with lavender, corn gnocchi and summer vegetables*

---

Thunfisch niçoise mit Safranmayonnaise  
*Tuna niçoise with saffron mayonnaise*

---

Linguine mit Pfifferlingen und gereiftem Parmesan  
*Linguine with chanterelles and aged Parmesan*

---

Brombeere-Joghurt Variation  
*Blackberry yoghurt variation*

---

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Zwetschgensenf  
*Swiss cheese selection with plum mustard*

Preis pro Person: CHF 89.00 (nur abends erhältlich)  
*Price per person: CHF 89.00 (only available in the evening)*

## Vorspeisen / Starters

Herbstlicher Blattsalat im Glas  
dazu Chiasamen, marinierte Eierschwämmli und Rosmarin- Honigdressing  
*Garden fresh lettuce*  
*with Chia seeds, marinated chanterelles and rosemary honey dressing*  
18

---

Markbein vom Grill, OMOSO Tatar, Essigzwiebeln und geröstetes Brot  
*Bone marrow with OMOSO beef tartare, pickled onions and toasted bread*  
24

---

Handgeschnittenes OMOSO Rindstatar  
mit Eigelb, Whiskey und Belper Knolle  
*Hand-cut OMOSO beef tartare with egg yolk, Whiskey and Swiss cheese*  
28

---

Kürbismousse mit gebratenen Steinpilzen und Ziegenfrischkäse  
*Pureed pumpkin with sautéed porcini mushrooms and goat's cheese*  
26

---

Frische Meeresfrüchte an Beerendressing, Gurke und Salatbouquet  
*Fresh seafood on berry dressing with cucumber and salad bouquet*  
28

---

## Suppen / Soups

Kürbiscrèmesuppe mit Curry und Yuzu  
*Pumpkin cream soup with curry and yuzu*  
15

---

Maiscrèmesuppe mit Oliven und Zwiebelschaum  
*Cream of sweet corn with olives and onion foam*  
15

---

CLOUDS Tom Kha Pak  
Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras  
*CLOUDS Tom Kha Pak*  
*Thai style coconut soup with lemongrass*  
15

## Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

Saftiges US Bisonfilet  
mit Süsskartoffelpüree und Studentenfutter  
*Bison tenderloin with sweet potato mash and a nuts raisin mix*  
78

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
serviert mit Butterrösti und Nierli  
*Sliced veal Zurich style with Swiss hash browns and veal kidney*  
48

---

Black Angus Entrecôte <Café de Paris>  
mit Pommes Frites und konfierten Datterini Tomaten  
*Black Angus sirloin steak with <Café de Paris>*  
*accompanied with French fries and tomato confit*  
62

---

Black Angus Rindsfilet  
auf Schalottenconfit, mit Dauphine Kartoffeln und Herbstgemüse  
*Black Angus beef tenderloin*  
*with shallots confit, pommes dauphine and autumn vegetables*  
65

---

Prime Kalbskotelett  
an Salbeibutter mit Safran- Spinatrisotto  
*Prime veal cutlet with sage butter*  
*and saffron spinach risotto*  
68

Der Grund für den unvergleichlichen Geschmack beim irischen Rindfleisch ist die vorbildliche Weide der Region Waterford. Die irischen Weiden sind besonders würzig aufgrund des hohen Kräutergehaltes zwischen den Gräsern. Der wehende Meereswind bringt frische Luft mit sich und sorgt für eine leicht salzige Weide, auf welcher die Rinder das ganze Jahr grasen.

Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

*The reason why Irish beef is so incomparably delicious is essentially because the cattle are reared in the best pastures of Waterford. These Irish pastures are very aromatic due to their high content of herbs within the grasses. The blowing sea wind brings a constant supply of fresh air and gives the pastures a slightly salty edge, which the cattle feed on throughout the year.*

*You will only find purebred Angus cattle on our menu.*

## Fisch / Fish

In Olivenöl gebratener Pulpo  
mit dreierlei vom Mais

*Pulpo with three ways of corn*

48

---

Schweizer Egli an grüner Thai Curry Sauce  
dazu geröstete Artischocken und hauchdünner Fenchel

*Swiss perch on green Thai curry sauce with roasted artichokes and fennel*

54

---

Grillierte Seezunge an Tomaten- Olivenbutter  
dazu Kartoffelwürfel und Spinat

*Grilled dover- sole with tomato olive butter, potato cubes and spinach*

65

---

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet in einer Nusskruste  
dazu Blumenkohl und Pilze

*Seabass coated in nuts served with cauliflower and mushrooms*

61

## Hausgemachte Pasta / *Homemade pasta*

Kalbsravioli mit frischem Spinat und Schalottencrème  
an einer kräftigen Rotweinreduktion

*Veal ravioli with fresh spinach, shallot puree and red wine reduction*

43

---

Hummer Tagliatelle

Carciofini, Tomaten und Estragon, serviert an Yuzu Schaum

*Lobster Tagliatelle*

*served with artichokes, tomatoes, tarragon and Yuzu foam*

54

---

Gnocchi mit Kürbis

dazu Blauschimmelkäse «Sommerhimmu» und Birnen

*Gnocchi with pumpkin, blue cheese and pear*

32

## Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Felchlin Schoggi Truffesschnitte  
mit Haselnüssen und salzigem Caramelglace  
*Felchlin chocolate layer cake  
with hazelnut and salty caramel ice cream*

15

---

Herbstliches CLOUDS Tiramisu  
mit Feigen, Birnen und Magenbrot  
*CLOUDS autumn Tiramisu  
with figs, pear and Swiss ginger bread*

15

---

Kürbismeringue Tarte  
mit Pecannüssen und Sauerrahm- Muskatglace  
*Pumpkin meringue tarte  
with pecan nut and crème fraîche nutmeg ice cream*

15

---

Marroni «Guggelhupf»  
mit karamellisierten Zwetschgen  
*Chestnut cake with caramelised plums*

15

---

Käseauswahl aus dem <JUMIVERSUM>  
serviert mit Früchtebrot, Speckdattel und Chutney  
*We recommend our selection of cheese,  
served with fruit bread, bacon date and chutney*

24 / 32

## Herkunftsbezeichnung

Bison	Nordamerika
Angus Beef	Irland
OMOSO Rind	Schweiz
Lamm	Australien
Kalb	Swiss Prim
Schwein	Spanien
Geflügel	Frankreich / Ungarn

## *Indication of origin*

<i>Bison</i>	<i>US</i>
<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamb</i>	<i>Australia</i>
<i>Veal</i>	<i>Swiss Prim</i>
<i>Pork</i>	<i>Spain</i>
<i>Poultry</i>	<i>France / Hungary</i>

Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*May be produced with antibiotics and /or other anti-microbial substances.*