

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

Quinoa Salat mit Randen, Apfel und Crème Chèvre
Quinoa salad with beetroot, apple and goats cheese

Foie Gras Parfait
mit weissem Pfeffer, getrocknetem Ingwer, Muskat und Gewürznelken,
Cassis und Brioche
Duck liver parfait with white pepper, ginger, nutmeg, cloves, cassis and brioche

Marroni Cappuccino mit Portwein und Vanilleschaum
Chestnut cappuccino with port wine and vanilla foam

Kalbssteak an Morchelsauce mit Linguine und Röstgemüse
Veal steak with morrel sauce, linguine and roasted vegetables

Lachstranche mit Selleriepüree, Cima di rapa und Orangensauce
Salmon with celery puree, cima di rapa and orange sauce

Gnocchi mit Ruccolapesto und gehobelter Belper Knolle
Gnocchi with rocket pesto and shaved Belper Knolle cheese

Schwarzwälder Kirschnitte
Black forest cake

Jumi's Käseauswahl mit Fruchtbrot
Cheese selection

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

Vorspeisen / Starters

Bunter Blattsalat im Glas, mit Äpfeln, Avocado, Kernen und Cranberries
Garden lettuce with apple, avocado, kernel and cranberries

18

Burratini mit Lardo di Colonnata, Portulak und Olivenöl-Glacé
Burratini with lardo di Colonnata, purslane and olive oil ice cream

24

Gebeizter Saibling mit eingelegtem Gemüse, Crème fraîche und Knäckebrot
Pickled char with vegetables, crème fraîche and crisp bread

24

Duo von Foie Gras und Tête de cochon mit Meerrettich, Radieschen und Brioche
Duo of marinated foie gras with tête de cochon, horseradish, radish and brioche

32

Rauchiges OMOSO Rindstatar im Eigelb und Texturen vom Broccoli
Smoked Piedmont OMOSO beef tartare with egg yolk and broccoli

28

Suppen / Soups

Krustentierschaumsuppe mit Sake und Hummerdumpling
Crustacean bisque with Sake and lobster dumpling

19

Sämige Kartoffelsuppe mit Ingwer und 1000 jährigem Ei
Cream of potato, served with ginger and egg

15

Blumenkohlsuppe mit Trüffelschaum und Bananenrelish
Cream of cauliflower with truffle foam and banana

15

Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

CLOUDS Burger Deluxe

OMOSO Jungrindsteak im luftigen Brioche mit Périgord Trüffel
serviert mit Gemüsechips, Pickles und Schnittlauch-Sauerrahm
*CLOUDS Burger deluxe, OMOSO beef steak with brioche and Périgord truffle
served with vegetable sticks, pickles, and chives sour cream*

58

Black Angus Entrecôte 220g mit Nashi-Birne und Shitake Pilzen
Black Angus entrecote 220g with pear and Shitake mushrooms

62

Black Angus Rindsfiletmedaillon 200g an aromatischem Portweinjus
Black Angus beef tenderloin medallion 200g with port wine jus

65

Prime Kalbskotelette 350g mit geröstetem Misopüree und Auberginen Kaviar
Prime veal cutlet 350g with roasted miso puree and eggplant kaviar

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 stehen. Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

The reason why Irish beef is so incomparably delicious is essentially because the cattle is 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.

Beilagen / *Side dishes:*

Weissweinrisotto, Kurkuma-Kartoffeln, CLOUDS Gemüsechips
Pommes Allumettes, frischer Blattspinat, Wintergemüse
*White wine risotto, curcuma potatoes, vegetable sticks,
pommes allumettes, fresh leaf spinach, winter vegetables*

Zu allen Fleischgerichten können Sie eine Beilage nach Wahl aussuchen.

Jede weitere Beilage wird zu CHF 6.00 verrechnet.

All our meat dishes are served with a side dish to your choice.

Each additional side dish is CHF 6.00.

Saucen / *Sauces:*

Sauce Béarnaise, Chilibutter, Chimichurri
Béarnaise sauce, chili butter and chimichurri

Fisch / Fish

Seezungenfilets vom Grill mit Meyer Zitronencreme, knusprigen Kapern und
mit Lorbeer geräucherten Tomaten
Grilled sole filets with lemon, crispy capers, and tomatoes smoked with laurel
65

CLOUDS Bouillabaisse
dazu Zigarre vom geräucherten Aal und hausgemachter Crème fraîche
CLOUDS Bouillabaisse with smoked eel and crème fraîche
50

Gebratener Hummerschwanz mit Butternusskürbis
Vadouvanschaum und Randen-Sauce
Roasted lobster with butternut pumpkin, French curry foam and beetroot sauce
54

Wolfsbarschfilet mit Petersilienwurzel-Püree, Buttermilch-Kressesauce,
Vongole und roter Oxalis
Sea bass with parsley mousse, buttermilk-cress sauce, vongole and red oxalis
52

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Kalbsravioli und geschmorte Kalbsbacke mit Parmesanschaum, Schalotten-Crème
und Cima di rapa
Ravioli with veal stuffing, veal cheeks, shallots, parmesan foam and cima di rapa
45

Risotto mit frischem Périgord Trüffel und winterlichem Gemüse
Risotto with fresh Périgord truffle and wintry vegetables
48

Spaghetti mit 20 Gramm Sélection Kaviar und Riesling Beurre blanc
Spaghetti with 20 grams of kaviar and Riesling beurre blanc
75

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

CLOUDS Snickers Interpretation mit Felchlin Schokolade
CLOUDS Snickers interpretation with Felchlin chocolate

15

Singapore Sling-
mit grillierter Ananas, Passionsfruchtsorbet und Gin
Singapore Sling
grilled pineapple, passion fruit sherbet and Gin

15

Marinierter Granny Smith Apfel mit Ginger Ale Schaum
und erfrischendem Koriandersorbet
Marinated Granny Smith apple with ginger ale foam
and refreshing cilantro sherbet

15

Hausgemachter Ricotta-Cheesecake mit gebackenen Cerealien
und frischer Mango
Homemade ricotta cheese cake with baked cereals
and fresh mango

15

<JUMIVERSUM> Käseauswahl
serviert mit Biscotti, hausgemachtem Senf, Chutney und Getreide
We recommend our selection of cheese,
served with biscotti, homemade mustard, chutney and cereal

24 / 32

Herkunftsbezeichnung

| | |
|------------|-------------------|
| Angus Beef | Irland |
| OMOSO Rind | Schweiz |
| Kalb | Schweiz/Holland |
| Schwein | Schweiz/Italien |
| Ente | Frankreich/Ungarn |

Indication of origin

| | |
|-------------------|----------------------------------|
| <i>Angus beef</i> | <i>Irland</i> |
| <i>OMOSO beef</i> | <i>Switzerland</i> |
| <i>Calf</i> | <i>Switzerland / Netherlands</i> |
| <i>Pork</i> | <i>Switzerland</i> |
| <i>Duck</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.*