

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.

Büffelmozzarella, San Daniele Rohschinken und Joly Melone,
dazu frischer Basilikum und feinstes Olivenöl
Mozzarella di buffalo, san Daniele raw ham and melon with basil and olive oil

Bresaola vom Schwertfisch mit Zitronenöl,
Borretana Zwiebeln Rucola und Sonnenblumenkernen
Swordfish bresaola with lemon oil, Borretana onions and rocket and sunflower seeds

Beeren-Gazpacho mit Granny Smith- Limettensorbet
Chilled berries Gazpacho with Granny Smith – lime sherbet

Kalbssteak mit Rafzer Erdbeeren - Pfeffer Ragoût,
mit Frühlingszwiebeln und Pommes Macaires
Veal steak with strawberry-pepper ragout, shallots and pommes Macaires

Japanischer Barsch SUZUKI
auf Thai Papaya Salat
Japanese bass with papaya salad

Gnocchetti Sardi mit Eigelb und Sommertrüffel
Gnocchetti Sardi with egg yolk and summer truffle

Variation von Aprikose, Limette und Sauerrahm
Apricot, lime and sour cream

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot und Senf-Erdbeeren
Swiss cheese selection with fruit bread and mustard strawberries

Preis pro Person: CHF 89.00 (nur abends und als komplettes Menü erhältlich)
Price per person: CHF 89.00 (only available in the evening and as a complete menu)

Vorspeisen / Starters

Sommerlicher Blattsalat im Glas, Chiasamen, Pfirsich und Rosmarindressing
Garden fresh lettuce with Chia seeds, peach and rosemary dressing

18

Markbein vom Grill, OMOSO Tatar, Essigzwiebeln und geröstetes Brot
Marrow bone with OMOSO beef tartare, pickled onions and roasted bread

24

Handgeschnittenes OMOSO Rindstatar mit Eigelb, Whiskey und Belper Knolle
Handcut OMOSO beef tartare with egg yolk, Whiskey and Swiss cheese

28

Mit CLOUDS Gin gebeizter Lachs, Yuzu, Miso und Erbsenkresse
Salmon cured with CLOUDS Gin, yuzu, miso and peashots

26

Thunfischtatar mit Avocado, Kalamansi und Weizencrisp
Tuna tartare with avocado, kalamansi and wheat chip

28

Safranrisotto mit flambierter Geflügelleber und Sherryschaum
Saffron risotto with flambéed poultry liver and Sherry foam

26

Suppen / Soups

CLOUDS Gazpacho mit Beeren, Appenzeller Apfelessig und Basilikumsorbet
CLOUDS Gazpacho with berries, apple vinegar and basil sorbet

15

Suppe von gerösteten Tomaten mit Burrata und hausgemachtem Sesamgrissini
Roasted tomato soup with burrata and homemade sesame grissini

15

Tom Kha Gai - Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras
Tom Kha Gai, Thai style coconut soup with lemongrass

15

Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

Lammnierstück
Karotten - Aprikosenpüree und Ziegenkäse Crème Brûlée
Lamb loin cut
carrot-apricot puree and goat's cheese Crème Brûlée
56

220g Black Angus Entrecôte <Café de Paris>
mit hausgemachten Pommes frites und Kräutertomaten-Tarte
220g Black Angus entrecote 220g
with homemade pommes frites and herb tomato tarte
62

200g Black Angus Rindsfilet
auf Schalottenconfit, mit Dauphine Kartoffeln und Sommergemüse
200g Black Angus beef tenderloin
with shallots confit, pommes dauphine and summer vegetables
65

350g Prime Kalbskotelette <BBQ>
mit Grillgemüse
350g Prime veal cutlet BBQ style
with grilled vegetables
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.

Fisch / Fish

Zander in der Kartoffelkruste auf Edamame dazu Champagnerschaum

Pikeperch coated in a potato crust

Edamame and Champagne foam

48

Schweizer Egli

geröstete Artischocken, hauchdünner Fenchel und Salicornes

an grüner Thai Curry Sauce

Swiss perch with roasted artichokes, fennel and salicornes on green Thai Curry sauce

54

Grillierte Seezunge an Tomaten - Olivenbutter dazu junger Spinat und Kartoffelwürfel

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

56

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet und Pulpo

mit Meerspargel, Chorizo und Blumenkohl

Sea bass and pulpo served with salicornes, Chorizo and cauliflower

64

Hausgemachte Pasta / Homemade pasta

Kalbsravioli mit frischem Spinat und Schalottencreme

an einer kräftigen Rotweinreduktion

Ravioli with veal stuffing, fresh spinach, shallot cream and red wine reduction

38

Tagliatelle mit Hummerschwanz

Carciofini, Tomaten und Estragon, serviert an Yuzu Schaum

Lobster tail on with tagliatelle

served with artichokes, tomatoes, tarragon and yuzu foam

54

Ravioli mit mediterraner Gemüsefüllung und Stracciatella di Burrata

Ravioli with vegetable stuffing and Stracciatella di Burrata

34

Parmesan Gnocchi mit Sizilianischem Pesto und Ricottaschaum

Parmesan Gnocchi with sicilian Pesto and ricotta foam

32

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Schokoladenschnitte mit Knusperkern, Himbeeren und Schokoladen-Glace
Chocolate tarte with a crispy core, raspberries and chocolate ice cream

15

Erdbeeren mit schwarzen Oliven und Büffelmozzarella
Strawberries with black olives and mozzarella di bufala

15

CLOUDS Interpretation vom Cheesecake mit Ahorn und Sauerrahm
*CLOUDS interpretation Cheesecake
with maple and sour cream*

15

Mango Panna Cotta mit Cerealien und Ingwer
Mango Panna Cotta with cereals and ginger

15

<JUMIVERSUM> Käseauswahl
serviert mit Biscotti, Speckdattel und Chutney
*We recommend our selection of cheese,
served with biscotti, bacon date and chutney*

24 / 32

Herkunftsbezeichnung

Angus Beef	Irland
OMOSO Rind	Schweiz
Lamm	Australien
Kalb	Schweiz
Schwein	Spanien
Geflügel	Frankreich / Ungarn

Indication of origin

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamb</i>	<i>Australia</i>
<i>Calf</i>	<i>Switzerland</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.