

## 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.*

Herbstlicher Blattsalat mit Datteln, gebrannten Nüssen und Mandarindressing  
*Garden fresh lettuce with dates, roasted nuts and tangerine dressing*

---

“Tuna Taco”  
Frischer Tuna, Ingwer-Chili, Avocadocrème, eingelegte rote Zwiebel,  
knusprige weisse Zwiebel, Limette und Koriander

“Tuna Taco”  
*Fresh tuna, ginger-chilli, avocado cream,  
pickled and crispy onion, lime and coriander*

---

Hummerbisque mit Mango und Estragon  
*Lobster bisque with mango and tarragon*

---

Argentinisches Rib-Eye Steak vom  
Grill mit Patatas Bravas, Pimentos del Padron und Aioli  
*Grilled Rib-Eye steak with patatas bravas, Pimentos del Padron and aioli*

---

Seezunge an Tomatenbutter mit Spinat und Venere Reis  
*Sole with tomato butter, spinach and venere rice*

---

Steinpilzrisotto mit Ofenkürbis und Trüffelschaum  
*Porcini risotto with pumpkin and truffle foam*

---

Apfel-Pekannuss Streusel mit Brombeerglacé  
*Apple pecan nut crumble with blackberry ice cream*

---

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot und Trüffelhonig  
*Swiss cheese selection with fruit bread*

---

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

## Vorspeisen / Starters

Winterlicher Blattsalat im Glas  
dazu Chiasamen, Hagebutte, Datteln und Preiselbeeren  
*Winters garden salad with chia seeds, rosehip, dates and cranberries*  
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 "Belper Knolle"*  
28

---

Beluga Linsen mit pochiertem Ei und Trüffelschaum  
*Beluga lentils with poached egg and truffle foam*  
26

---

Foie Gras Terrine  
mit Lebkuchen, Birnen und Portweingel, serviert mit Brioche  
*Foie Gras terrine with gingerbread, pear, port wine jelly, served with brioche*  
28

---

## Suppen / Soups

CLOUDS Hummerbisque  
mit Mango und Estragon  
*CLOUDS Lobster bisque with mango and tarragon*  
19

---

Randensuppe mit Vodka, Sauerrahm und Kaviar  
*Beet root soup with vodka and sour cream*  
17

---

Parmesan- Trüffelschaumsuppe mit Balsamico  
*Creamy parmesan truffle soup and aged balsamic vinegar*  
17

## Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

Zürchergeschnetztes mit Nierli im Pfännli serviert mit Butterrösti  
*Sliced veal Zürich style with kidney served in a pan  
with butter roesti*

52

---

Black Angus Entrecôte <Café de Paris>  
mit Cironé- Kartoffelgratin und jungem Lauch  
*220g Black Angus entrecote with <Café de Paris>  
With Cironé potato gratin and leek*

62

---

Black Angus Rindsfilet  
mit Schalottenconfit, Dauphine Kartoffeln und Wintergemüse  
*200g Black Angus beef tenderloin  
with shallots confit, pommes dauphine and winter vegetables*

65

---

Prime Kalbskotelett an Salbeibutter, Peterliwurzelpüree und Honig- Rüebl  
*350g Prime veal cutlet with sage butter  
parsley root puree and honey carrots*

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

Grillierte Jakobsmuscheln  
mit Pastinaken, Speck und Kräutersalat  
*Fried scallops with parsnip root, bacon and herb salad*

48

---

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Fenchel, getrockneter Papaya und Noilly Prat Schaum  
*Fried char fillet with fennel, dried papaya and Noilly Prat foam*

54

---

Seezunge an Tomaten- Olivenbutter  
dazu junger Spinat und Kartoffelwürfel  
*Grilled sole with tomato olive butter, served with young spinach and potato cubes*

56

---

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Schwarzwurzel und Thai Pomelosalat  
*Fried sea bass with salsify and pomelo salad*

64

## Hausgemachte Pasta / *Homemade pasta*

Kalbsravioli mit frischem Spinat und Schalottencreme  
serviert an einer kräftigen Rotweinreduktion  
*Ravioli with veal stuffing, fresh spinach, shallot cream and red wine reduction*

43

---

Linguine mit Hummerschwanz  
Artischocken, Tomaten und Estragon  
serviert an Yuzu Schaum  
*Lobster tail with Linguine  
served with artichokes, tomatoes, tarragon and yuzu foam*

54

---

Parmesan Gnocchi mit Trüffel und Portulak  
*Parmesan Gnocchi with truffle and purslane*

32

## Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Schokolade-Haselnuss-Gewürzschnitte  
mit Lebkuchen-Glacé  
*Seasoned chocolate hazelnut cake  
with gingerbread ice cream*

15

---

Banane- Kokosnussschnitte  
mit Tahiti Vanille Glacé und Mango- Ananas Kompott  
*Banana and coconut cake slice with Tahiti Vanilla ice cream  
and mango pineapple compote*

15

---

CLOUDS Glühwein Interpretation  
mit Orangen- Zimtmousse, Blutorangensorbet und Maccaron  
*CLOUDS mullet wine interpretation  
with orange cinnamon mousse, blood orange sherbet and maccaron*

15

---

Schokoladen Panna Cotta  
mit Schokoladen Chip Cookie Sandwich  
*Chocolate Panna Cotta  
with chocolate chip cookie sandwich*

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
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich / Ungarn

## *Indication of origin*

<i>Angus beef</i>	<i>Irland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Calf</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>France / Hungary</i>

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

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