

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.

Zuckerhutsalat mit Radiesli und gebackenen Milken
Sugar loaf with radish and baked sweetbread

Filet vom Heilbutt mit Orangerisotto und Peterli
Filet of halibut with orange risotto and parsley

Artischokensuppe mit Minzen-Zitronenschaum
Cream of Artichoke with mint lemon foam

Barbarie Entenbrust mit Sauerkirschen, Pak Choi, Vanille Kartoffelstock und Zitrusauce
Barbarie duck breast with sour cherry, pak choi, vanilla mashed potatoes and lemon sauce

Filet von der roten Meerbrasse serviert mit mediterranem Gemüsesalat dazu Fregola Sarda und weissem Tomatenschaum
Filet of red porgy served with Mediterranean vegetables salad along with Fregola Sarda and white tomato foam

Fregola Sarda mit Trüffelschaum begleitet von gefüllter Zucchettiblüte und Frühlingsgemüse
Roasted hard wheat pasta with truffle foam served with stuffed zucchini flower and spring vegetables

Geeister Kräutergarten
Frappé herbal garden

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Oliven-Apfel Marmelade und Biscotti
Swiss cheese selection with olive apple jam and biscotti

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 foie gras and tête de cochon with horseradish, radish and brioche

32

Handgeschnittenes OMOSO Rindstatar mit Eigelb, Schnittlauch, Whiskey und Brioche
Handcut Piedmont OMOSO beef tartare with egg yolk, chives, Whiskey and brioche

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*

Wagyu Rindsburger serviert mit Pickles, Sauerrahm, Lardo di Colonnata
und hausgemachten Chili-Cheese-Balls

*Wagyu beef burger served with pickles, sour cream, lardo di Colonnata
and homemade chili cheese balls*

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 Trüffel und winterlichem Gemüse
Risotto with truffle and wintry vegetables
48

Spaghetti mit 20 Gramm Sélection Kaviar und Riesling Beurre blanc
Spaghetti with 20 grams of caviar 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
with 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
Wagyu	Argentinien
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>Wagyu</i>	<i>Argentina</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.