

Frühling Lunch 1 / *Spring Lunch 1*

Kresseschaumsuppe
mit geräucherter Stör-Zigarre und Sauerrahm
Cream of cress with smoked sturgeon cigar and sour cream

Gebeizter Lachs mit Miso und Yuzu
Pickled salmon with miso and yuzu

Entenleber Parfait auf Petersilienwurzel mit Nougat
Duck liver parfait with parsely and nougat

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Rösti und glasiertem Gemüse
Zurich veal stew with Swiss hash browns and glazed vegetables

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Limetten-Cheesecake mit Erdbeer Salat und Joghurt Glace
Lime cheesecake with strawberry salad and yogurt ice cream

3-Gang Menu / *3-course menu* 65
4-Gang Menu / *4-course menu* 80
5-Gang Menu / *5-course menu* 90
6-Gang Menu / *6-course menu* 105

Frühling Lunch 2 / *Spring Lunch 2*

Burratina mit Frühlingsgemüse auf Peperoni-Tomaten-Coulis
Burratina with spring vegetables on bell pepper and tomato coulis

Vichyssoise mit Serrano Schinken
Vichyssoise with Serrano ham

Trio von der Forelle mit marinierter Gurke und Meerrettich
Trout trio with marinated cucumber and horseradish

Rindsfiletwürfel an körniger Senfsauce
mit hausgemachten Penne und Zucchetti
*Diced fillet of beef with grainy mustard sauce
with homemade penne and zucchini*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Zitronenkuchen mit Vodka Espuma und Himbeer Sorbet
Lemon cake with vodka espuma and raspberry sherbet

3-Gang Menu / *3-course menu* 80
4-Gang Menu / *4-course menu* 95
5-Gang Menu / *5-course menu* 105
6-Gang Menu / *6-course menu* 115

Frühling Dinner 1 / *Spring Dinner 1*

Linsensalat an Trüffel-Petersilienvinaigrette
mit Stunden Ei

Lentil salad with truffle and parsley vinaigrette and egg

Parmesancremesuppe
Cream of parmesan

Frühlingshafter Blattsalat an einer Kräutervinaigrette,
dazu gehobelte Belper Knolle

Spring salad with herb vinaigrette and shaved Belper Knolle

Perlhuhnbrust mit Ricotta und Oliven gefüllt
im Serranomantel, dazu Ratatouille

*Roast guinea fowl breast stuffed with ricotta and olives
wrapped in Serrano ham, served with ratatouille*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Zitronen-Meringue-Tarte mit Passionsfruchtsorbet
Lemon meringue tarte with passion fruit sherbet

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	89
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	105
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	120
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	135

Frühling Dinner 2 / *Spring Dinner 2*

CLOUDS Hummer-Salat mit Avocado und Gurke
CLOUDS lobster salad with avocado and cucumber

Gebratene Wachtelbrust unter der Pinienkernkruste
auf Portwein Eschalottenkonfit

Roast quail breast coated with pine nuts on a port and shallot confit

Seezungenfilets mit frittierten Kapern,
Meyer Zitronen Relish und getrockneten Tomaten
Sole filets with fried capers, lemon relish and dried tomatoes

Rosa gebratenes Roastbeef im Pfeffermantel an Sauce Béarnaise
mit gefüllter Zucchettiblüte und Kartoffeln
*Roast beef in a pepper coating with sauce Béarnaise
with zucchini blossom and potatoes*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Schokoladenkuchen mit Bourbon Vanille Glace
Chocolate cake with bourbon vanilla ice cream

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	95
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	110
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	125
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	145

Frühling Dinner 3 / *Spring Dinner 3*

Entenleberterrinen mit Brioche, Ananas-Feigen-Chutney
und Sauternes

Duck liver terrine on brioche, pineapple fig chutney and Sauternes

Gebeizter Saibling

mit Buttermilch und Brunnenkresse

Pickled char with buttermilk and cress

Hummerschaumsuppe mit Mango und Estragon

Lobster bisque with mango and tarragon

Kalbssteak am Stück gebraten an Spitzmorchelsauce
und Kartoffelstock

Roast steak of veal with black morel sauce and mash potatoes

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Tonkabohnen mit Edelbitterschokolade und Himbeersorbet

Tonka beans with dark chocolate and raspberry sherbet

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	95
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	115
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	135
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	155

Prime Dinner

Champagnersuppe mit Senffrüchten
Cream of champagne with mustard fruits

Burrata auf Frühlings-Gemüsesalat
Burrata on spring vegetable salad

Trio von Rinds- Lachs- und Kalbtatar
Trio of beef, salmon and veal tartare

Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenleber,
Brioche und Spinat

*Filet of beef Rossini with sautéed duck liver,
potato blinis and spinach*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Sauerrahm Glacé mit gebackenen Cerealien und Erdbeeren

Sour cream ice cream with baked cereals and strawberries

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	110
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	135
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	155
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	175

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / *Prices in CHF incl. VAT*

Herkunftsbezeichnung: Rind: Schweiz, USA, Australien_Kalb: Schweiz_Schwein; Schweiz_Geflügel: Schweiz, Frankreich
Indication of origin: Beef: Switzerland, USA, Australia_Veal: Switzerland_Pork; Switzerland_Poultry: Switzerland, France

www.clouds.ch

Menus gültig vom 01.03.2017 – 31.05.2017
Menus valid from 01.03.2017 – 31.05.2017