

## Herbst Lunch 1 / Autumn Lunch 1

Linsensalat an Petersilienvinaigrette mit Stunden Ei  
*Lentil salad with parsley vinaigrette and egg*

---

Feigen-Ricottaravioli mit Blattspinat und Nussbutter  
*Fig and ricotta ravioli with spinach and nut butter*

---

Grilliertes Zanderfilet auf Kürbispüree mit gerösteten Kernen  
*Grilled pike perch filet on a bed of puréed pumpkin  
with roasted kernels*

---

Zarter Kalbsschulterbraten an Barolojus, Kartoffelgratin  
und Rosenkohlblätter  
*Veal shoulder roast with Barolo gravy, potato gratin  
and Brussels sprout leaves*

---

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

---

Apfelküchlein mit Vanille-Glacé  
*Baked apple rings with vanilla 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

## Herbst Lunch 2 / Autumn Lunch 2

Kürbiscappuccino mit Kürbiskernöl  
*Pumpkin cappuccino pumpkin seed oil*

---

Nüsslisalat mit luftgetrocknetem Wildschweinschinken  
*Lamb's lettuce salad with air-dried wild boar ham*

---

Gebrautes Saiblingsfilet an Pernodschaum mit Fenchelcarpaccio  
*Roast filet of char on Pernod foam with fennel carpaccio*

---

Rehschnitzel an Preiselbeerjus,  
Kartoffel-Rosmaringaletten und Rotkraut  
*Escalope of venison with cranberry gravy,  
potato-rosemary galettes with red cabbage*

---

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

---

Mohnkuchen mit Kürbis Glacé  
*Poppy seed cake with pumpkin ice cream*

3-Gang Menu / 3-course menu	75
4-Gang Menu / 4-course menu	90
5-Gang Menu / 5-course menu	105
6-Gang Menu / 6-course menu	120

## Herbst Dinner 1 / Autumn Dinner 1

Kalbstatar mit Wachtelei und Kräutersalat  
*Veal tartare with quail egg and herb salad*

Steinpilzrisotto mit Ofenkürbis  
und dreijährigem Sbrinz  
*Porcini risotto with baked pumpkin and three-year-old Sbrinz*

Freiland Nüsslisalat  
mit gebratenen Pilzen  
*Lamb's lettuce with roasted mushrooms*

Glasierte Entenbrust an Feigenjus  
mit Zitronenthymian-Kartoffelmousseline  
*Glazed duck breast in fig sauce  
with lemon-scented thyme potato mousseline*

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

Pochierte Gewürz-Birne mit Schokoladen Glacé  
*Poached spiced pear with chocolate ice cream*

3-Gang Menu / 3-course menu 80  
4-Gang Menu / 4-course menu 98  
5-Gang Menu / 5-course menu 115  
6-Gang Menu / 6-course menu 125

## Herbst Dinner 2 / Autumn Dinner 2

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

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelschaum  
*Cream of celery with truffle foam*

Grilliertes Zanderfilet auf Kürbispüree  
serviert mit grillierten Zucchini  
*Grilled pike perch filet on a bed of pumpkin puree  
served with grilled zucchini*

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Barolojus  
Kartoffelterrinen mit Mangold und konfierten Tomaten  
*Roast filet of beef with Barolo gravy potato terrine  
with Swiss chard and tomato confit*

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

Schokoladen Mousse mit Cassis Sorbet und Honig  
*Chocolate mousse with honey and cassis sherbet*

3-Gang Menu / 3-course menu 90  
4-Gang Menu / 4-course menu 110  
5-Gang Menu / 5-course menu 125  
6-Gang Menu / 6-course menu 145

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

Herkunftsbezeichnung: Rind: Schweiz,USA,Australien\_Kalb: Schweiz; Frankreich\_Reh: Schweiz, Österreich\_Schwein: Schweiz\_Geflügel: Schweiz, Frankreich  
Indication of origin: Beef: Switzerland, USA, Australia\_Veal:Switzerland, France\_Deer: Switzerland, Austria\_Pork: Switzerland\_Poultry: Switzerland, France

www.clouds.ch

Menus gültig vom 03.08.2017 - 31.10.2017  
Menus valid from 03.08.2017 - 31.10.2017

## Herbst Dinner 3 / Autumn Dinner 3

Carpaccio von karamellierter Jakobsmuschel  
Tomatentatar und Soja-Sesamvinaigrette  
*Carpaccio of caramelized scallops  
Tomato tartar and soy-sesame vinaigrette*

---

Artischockenrèmesuppe mit Iberico und Sherryschaum  
*Cream of artichoke with Iberico and sherry foam*

---

Hausgemachte Kalbsravioli auf Trüffelspinat und Salbeibutter  
*Homemade veal ravioli with truffle spinach and sage butter*

---

Rehrücken an Preiselbeerjus mit Serviettenknödel und Kastanien  
*Saddle of venison with cranberry gravy,  
austrian bread dumplings and chestnuts*

---

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

---

Mandel, Apfel Sorbet und Prosecco  
*Almonds, apple sherbet and Prosecco*

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

---

## Prime Dinner

Rindsfilettatar mit Brioche und schwarzen Baumüssen  
*Beef tartar with brioche and black walnuts*

---

Risotto mit Birne und Blauschimmelkäse  
*Risotto with pear and blue cheese*

---

Felsenhummer mit Chorizo, Aubergine, Tomate und Basilikumschaum  
*Rock lobster with chorizo, eggplant, tomato and basil foam*

---

Duo vom Kalb mit Filet und geschmorter Backe  
serviert mit Selleriepüree und Wurzelgemüse  
*Veal duo with filet and braised cheek  
served with celery puree and root vegetables*

---

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

---

Quarkkuchen mit Kirschen und Zimt Glacé  
*Cheese cake with cherries and cinnamon ice cream*

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

---

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

Herkunftsbezeichnung: Rind: Schweiz,USA,Australien\_Kalb: Schweiz; Frankreich\_Reh: Schweiz, Österreich\_Schwein: Schweiz\_Geflügel: Schweiz  
Indication of origin: Beef: Switzerland, USA, Australia\_Veal:Switzerland, France\_Deer: Switzerland, Austria\_Pork: Switzerland\_Poultry: Switzerland

www.clouds.ch

Menus gültig vom 03.08.2017 - 31.10.2017  
Menus valid from 03.08.2017 - 31.10.2017