

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.

Nüsslisalat mit gebratenen Pfifferlingen und Feigendressing
Lamb's lettuce with roasted chanterelles and fig dressing

Duett vom Pata Negra Filet und Chorizo
mit Pimientos del Padron und geräucherten Paprika
*Duo of Pata Negra filet and chorizo
with Pimientos del Padron and smoked pepper*

Randensuppe mit Dill und Passionsfrucht
Beetroot soup with dill and passion fruit

Hirschkalbfilet mit Rosenkohl, Dörraprikose, Austernseitling und Schupfnudeln
Filet of cervine with sprouts, dried apricot, oyster mushroom and potato dumplings

Seezunge an Nussbutter- Mayonnaise
serviert mit Cima di Rapa und Kartoffelwürfeln
Sole with brown butter mayonnaise, cime di rapa and diced potato

Steinpilzrisotto mit Ofenkürbis und Belper Knolle
Porcini risotto with pumpkin and swiss cheese

Marroni Gugelhupf mit Zwetschgen und Vanilleglacé
Chestnut cake with plums and vanilla ice cream

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Trüffelhonig
Swiss cheese selection with truffle honey

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

Schwein: E Hirsch: A

Vorspeisen / Starters

Herbstlicher Blattsalat im Glas
dazu Chiasamen, marinierte Eierschwämmli und Rosmarin- Honigdressing
Garden fresh lettuce
with Chia seeds, marinated chanterelles and rosemary honey dressing
18

Markbein vom Grill, OMOSO Tatar, Essigzwiebeln und geröstetes Brot
Bone marrow with OMOSO beef tartare, pickled onions and toasted bread
24

Handgeschnittenes OMOSO Rindstatar
mit Eigelb, Whiskey und Belper Knolle
Hand-cut OMOSO beef tartare with egg yolk, Whiskey and Swiss cheese
28

Kürbismousse mit gebratenen Steinpilzen und Ziegenfrischkäse
Pureed pumpkin with sautéed porcini mushrooms and goat's cheese
26

Frische Meeresfrüchte an Beerendressing, Gurke und Salatbouquet
Fresh seafood on berry dressing with cucumber and salad bouquet
28

Suppen / Soups

Kürbiscrèmesuppe mit Curry und Yuzu
Pumpkin cream soup with curry and yuzu
15

Maiscrèmesuppe mit Oliven und Zwiebelschaum
Cream of sweet corn with olives and onion foam
15

CLOUDS Tom Kha Pak
Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras
CLOUDS Tom Kha Pak
Thai style coconut soup with lemongrass
15

Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

Saftiges US Bisonfilet
mit Süsskartoffelpüree und Studentenfutter
Bison tenderloin with sweet potato mash and a nuts raisin mix
78

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
serviert mit Butterrösti und Nierli
Sliced veal Zurich style with Swiss hash browns and veal kidney
48

Black Angus Entrecôte <Café de Paris>
mit Pommes Frites und konfierten Datterini Tomaten
Black Angus sirloin steak with <Café de Paris>
accompanied with French fries and tomato confit
62

Black Angus Rindsfilet
auf Schalottenconfit, mit Dauphine Kartoffeln und Herbstgemüse
Black Angus beef tenderloin
with shallots confit, pommes dauphine and autumn vegetables
65

Prime Kalbskotelett
an Salbeibutter mit Safran- Spinatrisotto
Prime veal cutlet with sage butter
and saffron spinach risotto
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 grasen.

Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

The reason why Irish beef is so incomparably delicious is essentially because the cattle are 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

In Olivenöl gebratener Pulpo
mit dreierlei vom Mais

Pulpo with three ways of corn

48

Schweizer Egli an grüner Thai Curry Sauce
dazu geröstete Artischocken und hauchdünner Fenchel

Swiss perch on green Thai curry sauce with roasted artichokes and fennel

54

Grillierte Seezunge an Tomaten- Olivenbutter
dazu Kartoffelwürfel und Spinat

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

65

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet in einer Nusskruste
dazu Blumenkohl und Pilze

Seabass coated in nuts served with cauliflower and mushrooms

61

Hausgemachte Pasta / *Homemade pasta*

Kalbsravioli mit frischem Spinat und Schalottencrème
an einer kräftigen Rotweinreduktion

Veal ravioli with fresh spinach, shallot puree and red wine reduction

43

Hummer Tagliatelle

Carciofini, Tomaten und Estragon, serviert an Yuzu Schaum

Lobster Tagliatelle

served with artichokes, tomatoes, tarragon and Yuzu foam

54

Gnocchi mit Kürbis

dazu Blauschimmelkäse «Sommerhimmu» und Birnen

Gnocchi with pumpkin, blue cheese and pear

32

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Felchlin Schoggi Truffesschnitte
mit Haselnüssen und salzigem Caramelglace
*Felchlin chocolate layer cake
with hazelnut and salty caramel ice cream*

15

Herbstliches CLOUDS Tiramisu
mit Feigen, Birnen und Magenbrot
*CLOUDS autumn Tiramisu
with figs, pear and Swiss ginger bread*

15

Kürbismeringue Tarte
mit Pecannüssen und Sauerrahm- Muskatglace
*Pumpkin meringue tarte
with pecan nut and crème fraîche nutmeg ice cream*

15

Marroni «Guggelhupf»
mit karamellisierten Zwetschgen
Chestnut cake with caramelised plums

15

Käseauswahl aus dem <JUMIVERSUM>
serviert mit Früchtebrot, Speckdattel und Chutney
*We recommend our selection of cheese,
served with fruit bread, bacon date and chutney*

24 / 32

Herkunftsbezeichnung

| | |
|------------|---------------------|
| Bison | Nordamerika |
| Angus Beef | Irland |
| OMOSO Rind | Schweiz |
| Lamm | Australien |
| Kalb | Swiss Prim |
| Schwein | Spanien |
| Geflügel | Frankreich / Ungarn |

Indication of origin

| | |
|-------------------|-------------------------|
| <i>Bison</i> | <i>US</i> |
| <i>Angus beef</i> | <i>Ireland</i> |
| <i>OMOSO beef</i> | <i>Switzerland</i> |
| <i>Lamb</i> | <i>Australia</i> |
| <i>Veal</i> | <i>Swiss Prim</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.