

## Sommer Lunch 1 / *Summer Lunch 1*

Cecina mit Büffelmozzarella und Wasabifocaccia  
*Cecina with buffalo mozzarella and wasabi focaccia*

---

Erdbeer-Tomatengazpacho mit Geisskäsesorbet  
*Strawberry and tomato gazpacho with goat cheese sorbet*

---

Gebratene Wachtelbrust auf glasierter Melone mit Portweinjus  
*Roasted quail breast with glazed melon and portwine jus*

---

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und glasiertem Gemüse  
*Zurich veal stew with hash browned potatoes and glazed vegetables*

---

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

---

Melonenvariation mit Nusscantuccini  
*Melon variation with nut cantuccini*

---

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

---

## Sommer Lunch 2 / *Summer Lunch 2*

Sommerlicher Salat mit Balsamico-Erdbeeren und knuspriger Avocado  
*Summery salad with balsamic strawberries and crispy avocado*

---

Kurz gebratener Thunfisch auf Apfel-Gurken-Tapiokasalat  
*Tuna on apple cucumber and tapioka salad*

---

Kalbscarpaccio mit Rucola, gehobeltem Pecorino Sardo und Olivenöl  
*Veal carpaccio with arugula, shaved Pecorino Sardo and olive oil*

---

Roastbeef mit Kartoffelkuchen  
dazu frisches Marktgemüse und Chimichurri  
*Roastbeef with potato cake  
served with fresh vegetables and chimichurri*

---

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

---

Beerentriologie  
*Trilogy of berries*

---

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

---

## Sommer Dinner 1 / *Summer Dinner 1*

Linsensalat an Trüffel-Petersilienvinaigrette  
mit pochiertem Ei  
*Lentil salad with truffle parsley vinaigrette  
and poached egg*

---

Wildkräutersuppe mit gebackenem Wachtelei  
*Wild herb soup with baked quail egg*

---

Salat mit sommerlichen Aromen von Früchten und Gemüse  
*Salad with summery flavours of fruits and vegetables*

---

Maispouardenbrust im Serrano-Mantel  
dazu Wassermelone, Frühlingszwiebeln und neue Kartoffeln  
*Corn poulard breast coated in serrano ham  
served with water melon, spring onions and new potatoes*

---

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

---

Aprikosen-Streuselschnitte mit Sauerrahmglace  
*Apricot crumble with sour cream ice cream*

---

3-Gang Menu / *3-course menu* 89  
4-Gang Menu / *4-course menu* 105  
5-Gang Menu / *5-course menu* 120  
6-Gang Menu / *6-course menu* 135

---

## Sommer Dinner 2 / *Summer Dinner 2*

CLOUDS Hummer-Cocktail mit Avocado und Orangen  
*CLOUDS lobster cocktail with avocado and oranges*

---

Tranche von der Challans Entenbrust mit Sauerkirschsauce  
und Artischockenmousseline  
*Duck breast with sour cherry sauce and artichoke mousseline*

---

Pochierte Seezungenroulade, Venerereis und Hummerschaum  
*Poached sole roulade, venere rice and lobster mousse*

---

Rosa Roastbeef im Pfeffermantel an Sauce béarnaise  
dazu konfierte Datteritomaten mit gerösteten Pinienkernen  
und Kartoffelblinis  
*Pink roast beef in a pepper coating with sauce béarnaise  
served with datterini tomatoes, roasted pine nuts and potato blinis*

---

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

---

Kirschenparfait mit Pistazienschwamm  
*Cherry parfait with pistachio sponge*

---

3-Gang Menu / *3-course menu* 95  
4-Gang Menu / *4-course menu* 110  
5-Gang Menu / *5-course menu* 125  
6-Gang Menu / *6-course menu* 145

---

## Sommer Dinner 3 / *Summer Dinner 3*

Entenleberterrinen mit Brioche, Aprikosenchutney, Sauternesgelée  
*Duck liver terrine with brioche served with apricot chutney  
and sauternes jelly*

---

Radieschenrisotto mit Brunnenkresse und gehobelter Belper Knolle  
*Radish risotto with cress and shaved Belper Knolle*

---

Hummerschaum mit Cognac und Hummerbällchen  
*Lobster foam with cognac and lobster balls*

---

Kalbssteak am Stück gebraten an Balsamicojus  
dazu Mascarpone-Kartoffelstock und Tomaten-Auberginenlasagne  
*Veal steak with balsamico jus served with mascarpone potato mash  
and tomato eggplant lasagne*

---

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

---

Coupe Romanoff  
*Coupe Romanoff*

---

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

---

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / *Prices in CHF incl. VAT*  
Herkunftsbezeichnung: Rind: USA; Schwein (Iberico): Spanien; Kalb: Holland  
Indication of origin: *Beef: USA; Pork (Iberico): Spain; Veal: Netherlands*

## Prime Dinner

Süßwasserfischsuppe mit Knoblauch-Croûtons  
*Freshwater fish soup with garlic croutons*

---

Tomatentarte mit hauchdünnem Cecina Trockenfleisch  
dazu Büffelmozzarella und frischem Pesto  
*Tomato tarte with Cecina dried meat  
served with buffalo mozzarella and fresh pesto*

---

Trio von Rinds-, Kalbs- und Lachstatar  
*Trio of beef, veal and salmon tartar*

---

Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenleber  
dazu Kartoffelblinis und Spinat  
*Fillet of beef Rossini with roasted duck liver  
served with potato blinis and spinach*

---

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

---

Schokoladensymphonie  
*Chocolate symphony*

---

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

---

www.clouds.ch  
Menus gültig ab 01.06.2016  
*Menus valid from 01.06.2016*