

Unser Küchenchef empfiehlt

Zusätzlich zu unserem wöchentlichen Businesslunch, bietet Ihnen unser Chefkoch eine Auswahl von unserer à la carte Karte.

Additional to our weekly business lunch offers our chef recommend a selection from our fine dining menu

Kopfsalatherzen im Glas, CLOUDS French, Kürbiskerne, Birnen
Lettuce hearts served in a jar, CLOUDS French, pumpking seeds, pear
16

Kalbstatar, schwarzer Trüffel, Haselnuss
Veal tartare, black truffle, hazel nut
28

Randen, Ziegenfrischkäse, Kümmel
Beetroot, fresh goat cheese, caraway seed
19

Selleriesuppe, Roquefort, Salbei
Celery cream, Roquefort cheese, sagel
15

Black Angus Rindsfilet
Markkruste, Mangold, Eierschwämmli
Black Angus beef tenderloin, bone marrow crust, chard, chanterelles
62

Zürcher Geschnetzeltes, Nierli, Butterrösti
Sliced veal Zürich style, kidney, hash brown swiss style
48

Seezungenfilets und Jakobsmuschel, Kürbis, Zitronengras, Schalotte
Filet of Sole, scallops, pumpkin, lemon grass, shallots
65

Acquerello Risotto, Herbsttrompeten, Trauben, Spitzkohl
Acquerello risotto, black trumpet, grapes, sweetheart cabbage
32

Ravioli <Brasato>, Rotweinreduktion
Ravioli <brasato>, red wine reduction
24/36

Rind: /beef:AUS Seezunge/sole: Norwegen/ norway Jakobsmuschel/scallops:Nordwest Pazifik/Pacific Northwest
Kalb:/ Veal: Schweiz/ Switzerland

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl.7,7% MwSt. / Prices in CHF incl. VAT

Business Lunch

Unser Business Lunch beinhaltet eine Vorspeise, Salat oder Suppe,
eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Tagesdessert oder Käse.

Our business lunch includes a starter, one of the listed main courses and the daily dessert or cheese.

Kopfsalatherzen, Redbulltrauben
Lettuce hearts, Redbull grapes

CLOUDS Crevettencocktail
CLOUDS prawn cocktail

Kürbissuppe, karamellierte Kürbiskernen
Pumpkin soup, caramelized pumpkin seeds

Kalbsragout, Flusskrebse, Herbstgemüse, Kartoffelstampf
Veal ragout, crayfish, autumn vegetables, potato mash
39

Zander, Speck, Saucenzwiebeln, Eierschwämmli, Peterliwurzel
Pikeperch, bacon, onions, chantarelles, parsley root
39

Risotto, Nashibirnen, Roquefort
Risotto, nashi pear, Roquefort cheese
29

Zwetschgen Crème Brulée
Plum crème brulée

Cironé, Apfelchutney
Cironé cheese, apple chutney

Kalb: CH, Crevetten: VT, Zander: RUS
Pork: CH, Char: ISL, Halibut: NL

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
For allergies and intolerances, please contact our service staff.