

# CLOUDS

Bistro

Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfel	1.8
Pain au chocolat	1.9
Schokoladen oder Blueberry Muffin	4.5
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre	4.5
Joghurt mit frischen Saisonfrüchten	9
Fruchtsalat	9
Trockenfleischteller	18
Käsevariation «Maison» Käseauswahl mit verschiedenen Chutneys	18

## Specials

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Toast	18
CLOUDS Birchermüesli mit Früchten und Beeren	9
Eggs «Florentine» zwei pochierte Eier auf Toast mit Spinat	14
Eggs «Bénédict» zwei pochierte Eier auf Toast mit Schinken und Sauce Hollandaise	16

Spiegeleier (zwei Eier)	10
Rührei oder Omelette (zwei Eier) mit Tomaten, Käse oder frischen Kräutern	12 + 1
mit gebratenem Speck oder Schinken	+ 2
mit Rauchlachsstreifen	+ 2
Crêpes	10
zwei Crêpes mit Beeren, Apfelmus, Zimtzucker, Frischkäse oder Pilzen	

## Frühstück:

MO-FR 09.00-11.00 SA-SO 10.00-14.00

### Continental Breakfast

CHF 18

Brotkorb  
(Butter- und Vollkornkipfel, Baguette, Hausbrot)  
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre  
Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten  
1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

### American Breakfast

CHF 29

Brotkorb  
(Butter- und Vollkornkipfel, Baguette, Hausbrot)  
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre  
Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten  
Ein Rührei, Spiegelei oder Omelette  
mit zwei Beilagen  
2 dl frisch gepresster Orangensaft  
1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

### French Breakfast

CHF 39

Brotkorb  
(Butter- und Vollkornkipfel, Baguette, Hausbrot)  
Butter, Honig & hausgemachte Konfitüre  
Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten  
Eine Eierspeise nach Ihrer Wahl  
Rohschinken-Käseteller  
1 dl Bollinger Brut  
2 dl frisch gepresster Orangensaft  
1 Heissgetränk nach Ihrer Wahl

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Freilandeier  
Schwein: Schweiz  
Rind: Schweiz / Italien

Täglich offen  
Preise in CHF inkl. MwSt., November 2017

# CLOUDS

Bistro

## Champagner & Prosecco

	10 cl	75 cl	150 cl
Bollinger Special   Cuvée	18	105	205
Bollinger   Rosé Brut	19	130	
Laurent-Perrier   Brut		98	185
Laurent-Perrier   Rosé		150	285
Laurent-Perrier   Millésimé		154	
Laurent-Perrier   Grand Siècle		215	
Perrier Jouët   Belle Epoque		235	425
Krug   Grande Cuvée Brut		290	480
Dom Pérignon		250	460
Louis Roederer   Cristal		245	
Taittinger   Brut Réserve		125	
Prosecco Bisol Crede Brut	12	69	125

## Weisswein

	10 cl	75 cl
Pinot blanc   Truttiker, Weissburgunder (CH)	11	76
Ronco Bain   G. Brivio, Sauvignon blanc (CH)	11	76
Vogelsang   Bründlmayer, Grüner Veltliner (AT)	12	84
Negro   Angelo & Figli, Roero Arneis (IT)	10	69
Sancerre   Jean Max Roger, Sauvignon blanc (FR)	12	84
Estate   Vinedos Alto Aragon, Chardonnay (SP)	11	76

## Rosé

	10 cl	75 cl
Domaines Ott   Château de Selle (FR) Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault	12	85

## Rotwein

	10 cl	75 cl
San Carlo   Angelo Delea, Merlot (CH)	12	84
Pago de Carraovejas   Finca y Bodega (SP) Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	14	97
Mas Bugi   Coleccion Candrian (SP)	11	76
La Massa   Giampaolo Motta (IT) Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante	13	90
Cortes de Cima   Aragonez, Syrah (PO)	10	69
Cuvée Spécial   Vinas don Martin, Malbec (AR)	13	90

## Säfte

	20 cl
Orangensaft (frisch gepresst)	8
Wochenbooster (frisch gepresst)	8
Ananassaft	6.5
Tomatensaft	6.5
Cranberrysaft	6.5

## Kaffee & Tee

	Tasse
Espresso oder Ristretto	5
Espresso Macchiato	6
Espresso Doppio	6.5
Kaffee	5.5
Milchkaffee	6.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Ovomaltine (warm / kalt)	6
Schokolade (warm / kalt)	6
Chocolat Mélange	6.5
L'art du thé	6.5
Darjeeling, Earl Grey, Chai, Jasmin, Gunpowder, Rooibos, Verveine, Früchtetee, Kamille, Frische Pfefferminze	

## Alkoholfreie Cocktails

Ipanema Passionsfrucht Passionsfrucht, Rohrzucker, Ginger Ale, Limette	14
Fruit Infusion   Früchtetee, Pfirsich, Rose, Zitrone	14
Cloudy View   Ingwer, Mango, Cocotara	14
Heisse Schokolade   weisse Schokolade, Erdbeere	14

## Hausgemacht

	50 cl
Eistee aus der Bügelflasche	8.5