

CLOUDS

Bistro

Salate & Suppen

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Heidelbeer Dressing	16
Quinoasalat mit Granatapfel, Feta und Rucola	15 / 26
Caesar Salat mit Poulet, Speck und Parmesan	24
Kartoffelsuppe garniert mit Speck	12
Avocado Vinaigrette mit Eschalotten und Schnittlauch	22

Sandwiches & Burger

CLOUDS Clubsandwich im Focaccia Brot, Ei, Poulet, Cheddar, Speck und Crème fraîche dazu CLOUDS Pommes	28
CLOUDS VEGI Clubsandwich im Focaccia Brot, Avocado, gegrilltes Gemüse, Ei und Crème fraîche dazu CLOUDS Pommes	26
CLOUDS Beefburger mit Rohschinken mit Raclettekäse, Trüffelmayo, Zwiebeln und CLOUDS Pommes	35
Croque Monsieur / Madame Schinken-Käsetoast / mit Spiegelei	12 / 14

Hausgemachte Pasta & Risotto

Steinpilzrisotto mit gehobelter Belperknolle	28
Penne mit Rindsfiletwürfeln an körniger Sensauce mit Zucchettiwürfeln und Basilikum	36
Gehacktes mit Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus	25

Moules Spezial

Moules in Lobsterbisque mit CLOUDS Pommes oder Knoblauchbrot	19 / 29
Moules in Tomatensauce mit CLOUDS Pommes oder Knoblauchbrot	19 / 29
Moules marinière mit CLOUDS Pommes oder Knoblauchbrot	19 / 29
Moules mit Curry mit Kartoffeln und Gemüse	19 / 29

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	45
CLOUDS Chili-Bratwurst mit Safranrisotto und kräftigem Jus	38

Fisch

Saibling an Tomaten & Oliven Butter mit Kartoffelwürfeln und Spinat	39
Riesencrevetten Spaghetti mit Tomaten und Basilikum	39

Klassiker

Classic Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	17
VEGI Flammkuchen mit Rucola, Tomaten und Parmesan	17
CLOUDS Flammkuchen mit Zwiebeln, Schwarzwälder Rohschinken und Trüffelöl	25
Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Whisky	24 / 39
Bistro Plättli	klein 24 mittel 32 gross 45
Antipasti	Schale 7
Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten oder Teufelshörnchen	

Dessert

New York Cheesecake mit Beerenkompott	13
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Sauerrahmglace	13
Crema Catalana	13
CLOUDS Eiskaffee mit Rum	13 15

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Freilandei
Schwein: Schweiz; Rind: Schweiz / Australien / Irland
Poulet: Schweiz / Ungarn; Kalb: Schweiz

Täglich offen

Unser Küchenteam kocht für Sie von:
SO-DO 11.30-22.00 Uhr und FR-SA 11.30-23.00 Uhr
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 M. Roger, Sauvignon blanc (FR)	12	84
Enate 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 Carraovejás Finca y Bodega (SP) Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	14	97
Mas Bugì 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

Bier

	25 cl	40 cl
Moretti (offen)	6	9
Ittinger Klosterbräu (offen)	6	9
Heineken Club bottle (33 cl)		8.5
Erdinger Weissbier (50 cl)		9.5
Chopfab (33 cl)		8
Goldküstenbräu (33 cl)		8.5
Corona (33 cl)		8.5
Calanda Senza (33 cl, alkoholfrei)		7

Saison Bier

Tannenzäpfle (33 cl)	8
----------------------	---

Cocktails

Mr. Grey Tanqueray, Earl Grey, Limette, Orangensirup	21
Burn Baby Burn Rum, Mandel, Passionsfrucht	23
Wolke 7 CLOUDS Gin, Kirsch, Zitone, Zuckersirup	23
Cinnamon Mule Zimtvodka, Limette, Ginger Beer	19
Latin Lover Pisco, Eiweiss, Maraschino, Ananas	21

Unser Barteam empfiehlt

Hazelnut Sour Frangelico, Orangensaft, Eiweiss	19
---	----

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

Mineral

	50 cl	75 cl
San Pellegrino	6.8	9.8
Aqua Panna	6.8	9.8
CLOUDS Züri-Wasser (pro 10 cl)		1
Rhabarberschorle (33 cl)		6.5
San Pellegrino Chinotto (20 cl)		7

Hausgemacht

Eistee in der Bügelflasche	50 cl 8.5
----------------------------	--------------