

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.

Vegetarisches Tatar mit Whiskey, Entenei, Schalotten und Condiments
Vegetarian tartare with whiskey, duck egg, shallots and condiments

Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch mit Ingwerknospe, Yuzu und Gurke
Yellowfin tuna carpaccio with ginger, yuzu and cucumber

Bisque und Agnolotti vom Hummer
Lobster bisque with agnolotti

Argentinisches Ribeye Steak, Pfeffer, Babymais, Cima di Rapa,
serviert mit La Ratte Kartoffel
*Argentinian rib-eye steak with pepper, baby corn, cima di rapa
served with La Ratte potatoes*

Hummer, Jakobsmuscheln, Chorizo Madeleine, Calçons, Petersilienwurzel
Lobster, scallops, chorizo Madeleine, french spring onion, parsley root

Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Spinat und Pinienkerne
Porcini ravioli with sage, spinach and pine nuts

Vanilleparfait mit marinierten Blutorangen
Vanilla parfait with marinated blood oranges

Käse vom <JUMIVERSUM> mit schwarzen Nüssen und Apfel- Chiligel
Swiss cheese selection with black nuts and apple chili gel

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

Vorspeisen / Starters

Winterlicher Blattsalat im Glas
dazu Chiasamen, Hagebutte, Datteln und Preiselbeeren
Winters garden salad with chia seeds, rosehip, dates and cranberries
18

Markbein vom Grill, OMOSO Tatar
Essigzwiebeln und geröstetes Brot
Marrow bone with OMOSO beef tartare, pickled onions and roasted bread
24

Handgeschnittenes OMOSO Rindstatar
mit Eigelb, Whiskey und Belper Knolle
Handcut OMOSO beef tartare with egg yolk, Whiskey and Swiss cheese "Belper Knolle"
28

Beluga Linsen mit pochiertem Ei und Trüffelschaum
Beluga lentils with poached egg and truffle foam
26

Foie Gras Terrine
mit Lebkuchen, Birnen und Portweingel, serviert mit Brioche
Foie Gras terrine with gingerbread, pear, port wine jelly, served with brioche
28

Suppen / Soups

CLOUDS Hummerbisque
mit Mango und Estragon
CLOUDS Lobster bisque with mango and tarragon
19

Randensuppe mit Vodka, Sauerrahm und Kaviar
Beet root soup with vodka and sour cream
17

Parmesan- Trüffelschaumsuppe mit Balsamico
Creamy parmesan truffle soup and aged balsamic vinegar
17

Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

Zürchergeschnetztes mit Nierli im Pfännli serviert mit Butterrösti
*Sliced veal Zürich style with kidney served in a pan
with butter roesti*

52

Black Angus Entrecôte <Café de Paris>
mit Cironé- Kartoffelgratin und jungem Lauch
*220g Black Angus entrecote with <Café de Paris>
With Cironé potato gratin and leek*

62

Black Angus Rindsfilet
mit Schalottenconfit, Dauphine Kartoffeln und Wintergemüse
*200g Black Angus beef tenderloin
with shallots confit, pommes dauphine and winter vegetables*

65

Prime Kalbskotelett an Salbeibutter, Peterliwurzelpüree und Honig- Rüebl
*350g Prime veal cutlet with sage butter
parsley root puree and honey carrots*

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 stehen.

Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

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

Grillierte Jakobsmuscheln
mit Pastinaken, Speck und Kräutersalat
Fried scallops with parsnip root, bacon and herb salad

48

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Fenchel, getrockneter Papaya und Noilly Prat Schaum
Fried char fillet with fennel, dried papaya and Noilly Prat foam

54

Seezunge an Tomaten- Olivenbutter
dazu junger Spinat und Kartoffelwürfel
Grilled sole with tomato olive butter, served with young spinach and potato cubes

56

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Schwarzwurzel und Thai Pomelosalat
Fried sea bass with salsify and pomelo salad

64

Hausgemachte Pasta / Homemade pasta

Kalbsravioli mit frischem Spinat und Schalottencrème
serviert an einer kräftigen Rotweinreduktion
Ravioli with veal stuffing, fresh spinach, shallot cream and red wine reduction

43

Linguine mit Hummerschwanz
Artischocken, Tomaten und Estragon
serviert an Yuzu Schaum
*Lobster tail with Linguine
served with artichokes, tomatoes, tarragon and yuzu foam*

54

Parmesan Gnocchi mit Trüffel und Portulak
Parmesan Gnocchi with truffle and purslane

32

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Schokolade-Haselnuss-Gewürzschnitte
mit Lebkuchen-Glacé

*Seasoned chocolate hazelnut cake
with gingerbread ice cream*

15

Banane- Kokosnussschnitte
mit Tahiti Vanille Glacé und Mango- Ananas Kompott

*Banana and coconut cake slice with Tahiti Vanilla ice cream
and mango pineapple compote*

15

CLOUDS Glühwein Interpretation
mit Orangen- Zimtmousse, Blutorangensorbet und Maccaron

*CLOUDS mullet wine interpretation
with orange cinnamon mousse, blood orange sherbet and maccaron*

15

Schokoladen Panna Cotta
mit Schokoladen Chip Cookie Sandwich

*Chocolate Panna Cotta
with chocolate chip cookie sandwich*

15

<JUMIVERSUM> Käseauswahl
serviert mit Biscotti, Speckdattel und Chutney

*We recommend our selection of cheese,
served with biscotti, bacon date and chutney*

24/32

Herkunftsbezeichnung

Angus Beef	Irland
OMOSO Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich / Ungarn

Indication of origin

<i>Angus beef</i>	<i>Irland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Calf</i>	<i>Switzerland</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.