

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 Freilandeiern
Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz / Italien

Bei Allergenen und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an
unser Servicepersonal.

Täglich offen
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt., Juni 2018

CLOUDS

Bistro

Champagner & Prosecco

	10 cl	75 cl	150 cl
Bollinger Special Cuvée	18	105	205
Bollinger Rosé Brut	19	130	
Bollinger La Grande Année 2007 Brut	180		
Bollinger La Grande Année 2005 Brut	220		
Laurent-Perrier Rosé	150	285	
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
Yvorne Trechène D'Yvorne Chasselas (CH)	10	69
Merdinger Grauburgunder (D)	9	60
Tino Mora & Memo Vermentino (IT)	10	68
Sancerre VV Sauvignon Blanc (FR)	13	89
Canonball Chardonnay (USA)	11	75
Neumeister Klassik Sauvignon Blanc (AT)	11	76

Rosé

	10 cl	75 cl
Domaines Ott Château de Selle (FR)	13	85
Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault		

Rotwein

	10 cl	75 cl
Truttiker Familie Zahner Pinot Noir (CH)	10	69
Etnarosso Cottanera Nerello Mascalese (IT)	14	97
Mas Bugí Coleccion Candrian Garnacha (SP)	11	76
Jaros Viñas del Jaro Tempranillo (SP)	13	89
Cannonball Merlot (USA)	11	76
Huarpe Malbec, Cabernet Sauvignon (ARG)	14	92

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

Bitter Bubble Grapefruit, Bitter Lemon, Mango	14
Fruit Infusion Früchtetee, Pfirsich, Rose, Zitrone	14
Cloudy View Ingwer, Mango, Cocotara, Jasmintee	14
White iced chocolate Weisse Schokolade & Erdbeeren	14
Passionfruit Ipanema Ginger Ale, Limette	14

Hausgemacht

	50 cl
Eistee aus der Bügelflasche	8.5