

CLOUDS

Bistro

Salate & Suppen

Kopfsalatherzen Radieschen, Chiasamen, Tomaten, Dill, Hausdressing	13
Swissprim Rindscarpaccio Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl, Balsamico	26 / 32
Caesar Salat Poulet, Speck und Parmesan	24
Gazpacho Andaluz Tomaten, Peperoni, Weissbrot, Knoblauch	14
Avocado Vinaigrette Eschalotten und Schnittlauch	19 / 28

Sandwiches & Burger

CLOUDS Clubsandwich Focaccia Brot, Ei, Poulet, Cheddar, Speck, Crème fraîche, ZÜRI Frites	28
CLOUDS VEGI Clubsandwich Focaccia Brot, Avocado, grilliertes Gemüse, Ei, Crème fraîche, ZÜRI Frites	26
CLOUDS Beefburger mit Rohschinken Raclettekäse, Trüffelmayo, Zwiebeln, ZÜRI Frites	30
Croque Monsieur / Madame Schinken-Käsetoast / mit Spiegelei	12 / 14

Hausgemachte Pasta & Risotto

Acquerellrisotto Getrocknete Tomaten, Rucola, Taggiasca Oliven	26
Penne mit Rindsfiletwürfeln Körnige Senfsauce, Zucchettiwürfel, Basilikum	36
Gnocchi al pomodoro Cherrytomatensalsa, Basilikum, gereifter Sbrinz	28

Salate Spezial

Tomaten - Burrata Basilikum, Olivenöl, Balsamico	25
Griechischer Salat Fetakäse, Tomaten, Peperoni, rote Zwiebeln	22
Salade Niçoise Thunfisch, neue Kartoffeln, grüne Bohnen, rote Zwiebeln	29
Brainfood Schale Gartensalate, Nüsse, Kernen, Radieschen, Sprossen	22

Fleisch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes Knusprige Butterrösti	45
Rinds-Tagliata Rucola, Parmesan, Olivenöl	36

Fisch

Zander knusprig gebraten Cous - Cous, Petersilie, Salat	28
CLOUDS Fish 'n' Chips Erbsenmayo und Malzessig	32

Klassiker

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

Dessert

New York Cheesecake Frische Erdbeeren	13
Moelleux au Chocolat Hausgemachte Sauerrahmglace	13
Zitrus Crème Brûlée Limettenblätter, Zitronengras, Zitrusfrüchten	13
CLOUDS Eiskaffee mit Rum	13 15

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Freilandeier
Schwein: Schweiz; Rind: Schweiz/Australien/Irland
Poulet: Schweiz/Ungarn; Kalb: Schweiz
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an
unsere Servicemitarbeiter.
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. 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
Cannonball Chardonnay (USA)	11	75
Neumeister Klassik Sauvignon Blanc (AT)	11	76

Rosé

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

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

Bier

	25 cl	40 cl
Moretti (offen)	6	9
Ittinger Klosterbräu (offen)	6	9
Heineken Club bottle (33cl)		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

Gurten Lager (50 cl)	8.5
----------------------	-----

Cocktails

Ginger Bumblebee Rum, Ingwer, Karamell, Apfel	21
Tiki on Fire Rum, Mandel, Passionsfrucht	23
Wolke 7 CLOUDS Gin, Kirsch, Zitrone, Cherry Tonic	23
Dark & Stormy Rum, Limette, Ginger Beer	19
Watermelon Man Vodka, Wassermelone, Orange	21

Unser Barteam empfiehlt

Perfume C No. 4	21
Clouds Gin No. 4, Kardamon, Limette, Ingwer	

Alkoholfreie Cocktails

Bitter Bubble Grapefruit, Bitter Lemon, Mango	14
Fruit Infusion Früchtetee, Pfirsich, Rose, Zitrone	14
Cloudy View Ingwer, Mango, Cocotara, Jasminete	14
White iced chocolate Weisse Schokolade & Erdbeeren	14
Passionfruit Ipanema Ginger Ale, Limette	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
Chinotto (20 cl)		7

Hausgemacht

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