

Herbst Dinner 1 / Autumn Dinner 1

Kalbstatar mit Wachtelei und Kräutersalat
Veal tartare with quail egg and herb salad

Steinpilzrisotto mit Ofenkürbis
und dreijährigem Sbrinz
Porcini risotto with baked pumpkin and triannual Sbrinz

Freiland Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen
Lamb's lettuce with roasted mushrooms

Glasierte Entenbrust an Feigenjus
mit Zitronenthymian-Kartoffelmousseline
*Glazed duck breast in fig sauce
with lemon-scented thyme potato mousseline*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Mandel Crème brûlée mit Birnen Sorbet
Almond crème brûlée with pear sherbet

3-Gang Menu / 3-course menu	80
4-Gang Menu / 4-course menu	98
5-Gang Menu / 5-course menu	115
6-Gang Menu / 6-course menu	125

Herbst Dinner 2 / Autumn Dinner 2

CLOUDS Hummer-Salat mit Avocado und Gurke
CLOUDS lobster salad with avocado and cucumber

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelschaum
Cream of celery with truffle foam

Zanderfilet auf Kürbispüree
serviert mit Zucchetti vom Grill
*Pike perch filet on a bed of pumpkin puree
served with grilled zucchini*

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Barolojus
Kartoffelterrinen und konfierten Tomaten
*Roast filet of beef with Barolo gravy potato terrine
and tomato confit*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Schokoladen Mousse mit Cassis Sorbet und Honig
Chocolate mousse with currant sherbet and honey

3-Gang Menu / 3-course menu	90
4-Gang Menu / 4-course menu	110
5-Gang Menu / 5-course menu	125

6-Gang Menu / 6-course menu 145

Herbst Dinner 3 / Autumn Dinner 3

Carpaccio von karamellisierter Jakobsmuschel

Tomatentatar und Soja-Sesamvinaigrette

Carpaccio of caramelized scallops

tomato tartare and soy sesame vinaigrette

Artischockenrèmesuppe mit Iberico Schinken und Sherryschaum

Cream of artichoke with Iberico ham and sherry foam

Hausgemachte Kalbsravioli auf Trüffelspinat und Salbeibutter

Homemade veal ravioli with truffle spinach and sage butter

Rehrücken an Preiselbeerjus mit Serviettenknödel und Kastanien

Saddle of venison with cranberry jus,

austrian bread dumplings and chestnuts

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Haselnuss, Apfel Sorbet und Prosecco Schaum

Hazelnut, apple sherbet and Prosecco foam

3-Gang Menu / 3-course menu 95

4-Gang Menu / 4-course menu 115

5-Gang Menu / 5-course menu 135

6-Gang Menu / 6-course menu 155

Prime Dinner

Rindsfilettatar mit Brioche und schwarzen Baumüssen

Beef tartare with brioche and black walnuts

Risotto mit Birne und Blauschimmelkäse

Risotto with pear and blue cheese

Felsenhummer mit Chorizo, Aubergine, Tomate und Basilikumschaum

Rock lobster with chorizo, eggplant, tomato and basil foam

Duo vom Kalb mit Filet und geschmorter Backe

serviert mit Selleriepüree und Wurzelgemüse

Veal duo with filet and braised cheek

served with celery puree and root vegetables

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse

Plate with assorted raw milk cheese

Quarkkuchen mit Kirschen und Zimt Glace

Cheese cake with cherries and cinnamon ice cream

3-Gang Menu / 3-course menu 110

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Prices in CHF incl. VAT

Herkunftsbezeichnung Rind: Schweiz, USA, Australien_Kalb: Schweiz_Reh: EU_Schwein: Schweiz_Geflügel: Schweiz_Frankreich

Indication of origin: Beef: Switzerland, USA, Australia_Veal: Switzerland, France_Deer: Switzerland, Austria_Pork: Switzerland_Poultry: Switzerland

www.clouds.ch

Menus gültig vom 03.08.2018 - 31.10.2018

Menus valid from 03.08.2018 - 31.10.2018

4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	135
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	155
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	175

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / *Prices in CHF incl. VAT*

Herkunftsbezeichnung Rind: Schweiz, USA, Australien_Kalb: Schweiz_Reh: EU_Schwein:Schweiz_Geflügel: Schweiz_Frankreich

Indication of origin: Beef: Switzerland, USA, Australia_Veal: Switzerland, France_Deer:Switzerland, Austria_Pork: Switzerland_Poultry: Switzerland

www.clouds.ch

Menus gültig vom 03.08.2018 - 31.10.2018

Menus valid from 03.08.2018 - 31.10.2018