

# 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   Blanc 2009	250	460	
Louis Roederer   Cristal 2009	245		
Taittinger   Brut Réserve	125		
Prosecco Bisol   Crede brut	13	69	125

## Weisswein

	10 cl	75 cl
Yvorne Trechène   D'Yvorne   Chasselas (CH)	10	69
Riesling SL   Weingut Schloss Lieser   Riesling (D)	10	69
Lugana DOC   Tommasi Viticoltori   Lugana (IT)	9	63
Ch. Thieuley   Sémillon, Sauvignon Blanc (FR)	11	74
Macon-Verzé   Leflaive   Chardonnay (FR)	14	97
Via Edetana   Edetària   Garnacha, Viognier (SP)	12	79

## Rosé

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

## Rotwein

	10 cl	75 cl
Montibeux   Rouvinez Cornalin (CH)	13	89
Barbera D'Alba   Cascina Luisin   Barbera (IT)	12	83
Mas Bugí   Coleccion Candrian   Garnacha (SP)	11	76
Roda   Bodegas Roda   Tempranillo (SP)	14	97
La Consulta Select   Malbec, CS (ARG)	12	78
Silver Hammer   Maxwell   Shiraz (AUS)	12	79

## 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	15
Fruit Infusion   Früchtetee, Pfirsich, Rose, Zitrone	15
Cloudy View   Ingwer, Mango, Cocotara, Jasmintee	15
White iced chocolate   Weisse Schokolade, Erdbeeren	15
Passionfruit Ipanema   Ginger Ale, Limette	15

## Hausgemacht

	50 cl
Eistee aus der Bügelflasche	8.5