

## Winter Dinner 1 / *Winter Dinner 1*

Linsensalat an Petersilienvinaigrette  
mit Bresaola  
*Lentil salad with truffle and parsley vinaigrette  
and Bresaola*

---

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelschaum  
*Cream of celery with truffle foam*

---

Nüsslisalat an Rosmarin-Honigdressing mit Croûtons und Feigen  
*Lamb's lettuce with rosemary-honey dressing, croûtons and figs*

---

Gebratene Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Oliven  
im Serranomantel und Ratatouille  
*Roast guinea fowl breast stuffed with ricotta and olives  
wrapped in Serrano ham and ratatouille*

---

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

---

Orangensalat mit Spectakulatus-Glacé  
*Baked apple rings with vanilla ice cream*

---

3-Gang Menu / *3-course menu* 89  
4-Gang Menu / *4-course menu* 105  
5-Gang Menu / *5-course menu* 120

---

6-Gang Menu / *6-course menu* 135

## Winter Dinner 2 / *Winter Dinner 2*

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

---

Geräucherte Entenbrust  
serviert auf Balsamico-Linsen und Vinaigrette  
*Smoked duck breast served on balsamic lentils and vinaigrette*

---

Kabeljau mit Venerereis und Chorizoschaum  
*Cod fish with venere rice and chorizo foam*

---

Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel an Béarnaise Sauce  
mit Kartoffel-Gruyèregatin  
*Roast beef in a herb coating with a Béarnaise sauce  
and potato Gruyère gratin*

---

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

---

Zitronen-Meringue Tarte mit Passionsfruchtsorbet  
*Chocolate mousse with honey and cinnamon cake*

---

3-Gang Menu / *3-course menu* 95  
4-Gang Menu / *4-course menu* 110  
5-Gang Menu / *5-course menu* 125

---

6-Gang Menu / 6-course menu 145

## Winter Dinner 3 / *Winter Dinner 3*

Entenleber Parfait mit Litschi und Riesling  
*Duck liver parfait with lychee and Riesling*

---

Meeresfrüchtersotto mit Safran  
*Seafood risotto with saffron*

---

Hummerschaum  
mit Cognac und Flusskrebse  
*Lobster foam with cognac and crayfish*

---

Kalbssteak am Stück gebraten an Spitzmorchelsauce  
und Trüffel Kartoffelstock  
*Roast filet of veal with black morel sauce  
and truffled mash potatoes*

---

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

---

Clouds Snickers mit salziger Caramel-Glacé  
*Tonka beans with dark chocolate and vanilla ice cream*

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

Steinpilzcappuccino mit frischem Trüffel  
*Porcini cappuccino with fresh seasonal truffle*

---

Entenleber Parfait auf Brioche mit Portwein  
*Duck liver parfait with brioche and port*

---

Trio von Rinds-, Kalbs- und Lachstatar  
*Trio of beef, veal and salmon tartare*

---

Rindsfilet Surf & Turf mit gebratenem Hummerschwanz,  
Pastinakenpüree und Spinat  
*Filet of beef Rossini surf & turf with sautéed lobster tail,  
parsnip puree and spinach*

---

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

---

Bourbon Vanille Parfait mit Grand Marnier Orangen  
*Bourbon vanilla ice cream with Grand Marnier oranges*

3-Gang Menu / 3-course menu 110

4-Gang Menu / 4-course menu 135

5-Gang Menu / 5-course menu 155

