

Business Lunch

Unser Business Lunch beinhaltet eine Vorspeise, Salat oder Suppe,
eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Tagesdessert oder Käse.

Our business lunch includes a starter, one of the listed main courses and the daily dessert or cheese.

Farbige Hämiker Tomaten, Kräuter, Olivenöl
Colorful "Hämiker" tomatoes, herbs, olive oil

BIO Stunden Ei, Schnittlauch, Lachsrogen, Sauerrahm
Organic soft-boiled egg, chives, salmon caviar, sour cream

CLOUDS Gazpacho, Basilikum
Iced CLOUDS Gazpacho, basil

Gaeng Phed Ped - rotes Curry, Ente, Trauben, Cashew
Gaeng Phed Ped – red curry, duck, grapes, cashew nuts
39

Zander Filet, Panisse, Mandelbrokkoli
Pike perch fillet, Panisse, almond broccoli
39

Rafzer Spargel - Quiche, Salat
"Rafzer" asparagus quiche, salad
29

Île flotante
Île flotante

Junge Belper Knolle, Tannenhonig
Swiss young <Belper Knolle> cheese, fir honey

Ente: FRA, Zander: EE, Lachsrogen: US

Duck: FRA, Pike perch: EE, Salmon caviar: US

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For allergies and intolerances, please contact our service staff.

Unser Küchenchef empfiehlt

Zusätzlich zu unserem wöchentlichen Businesslunch, bietet Ihnen unser Chefkoch eine Auswahl von unserer à la carte Karte.

Additional to our weekly business lunch offers our chef recommend a selection from our fine dining menu

Kopfsalatherzen, CLOUDS Dressing, Hämiker Tomaten, Radieschen, Schnittlauch
Butterhead lettuce, CLOUDS dressing, <Hämiker> tomatoes, red radishes, chives
18

Tuna Tatar, Avocado, Zitrone
Tuna tartare, avocado, lemon
24

Rindscarpaccio, Belper Knolle, Ruccola, Pommerysenf
Beef carpaccio, Belper Knolle Cheese, rocket salad, Pommery mustard
28

Kalte Erbsen - Minzesuppe, Buttermilch
Iced green pea soup, butter milk
18

Black Angus Rindsfilet & Shortrib
Champignon, Peperoni, Kartoffel
*Black Angus beef tenderloin & short rib,
Mushrooms, pepperoni, potatoes*
72

Zürcher Kalbgeschnetzeltes <Swissprim> mit Nierli im Pfännli serviert, Butterrösti
Sliced veal Zürich style with kidney served in a pan with potato roesti
48

Seezunge, Spinat, Cherrytomaten
Sole fish, spinach, cherry tomatoes
65

Risotto, rote Beete, Straciatella di Burata
Risotto beetroot, Straciatella di Burata
32

Kalbsravioli, Salbeibutter, Parmesan
Veal stuffed ravioli, sage butter sauce, Parmesan cheese
38

Rind: /beef:Irland/ Ireland Seezunge/sole: Norwegen/ norway Kalb:/ Veal: Schweiz/ Switzerland

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl.7,7% MwSt. / Prices in CHF incl. VAT