

## Unser Küchenchef empfiehlt

Unsere Menüempfehlung beinhaltet eine Vorspeise, Salat oder Suppe, eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Menü Dessert oder Käse.

*Our menu recommendation includes a starter, one of the listed main courses and dessert or cheese.*

Kopfsalatherzen, Ei, Radieschen  
*Butter lettuce hearts, egg, red radishes*

---

Gebeizte Lachsforelle, Spargel, Kresse  
*Pickled salmon trout, asparagus, cress*

---

CLOUDS Gazpacho, Sauerrahm, Basilikum  
*CLOUDS Gazpacho, sour cream, basil*

---

Zürcher Kalbgeschnetzeltes, Rösti, Nierli  
*Sliced veal Zurich style, potatoe roesti, kidneys*

---

Som Tam Papaya Salat, EDEN shrimps, Basmatireis  
*Som Tam papaya salad, EDEN shrimps, Basmati rice*

---

Taglierini, Sommertrüffel, Beurre Blanc  
*Taglierini, summer truffle, Beurre Blanc*

---

Erdbeeren, Crème double, Meringues  
*Strawberries, double cream, meringues*

---

Käse vom <JUMIVERSUM>, Früchtebrot  
*Swiss cheese selection, fruit bread*

Preis pro Person: CHF 89.00 (nur abends erhältlich)  
*Price per person: CHF 89.00 (only available in the evening)*

Lachsforelle: ISL, Kalb: CH, EDEN shrimps: VN  
*Char: Island, breed, Veal: CH, EDEN shrimps: VN*

## Vorspeisen / Starters

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

---

Grilliertes Markbein, Gemüsevinaigrette, Röstbrot  
*Grilled Marrow bone, vegetable vinaigrette sauce, roasted bread*  
22

## Suppen / Soups

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

---

Sommerminestrone CLOUDS  
*Sommer Minestrone CLOUDS style*  
20

---

Gazpacho Andaluz, Croutons  
*Gazpacho Andaluz, bread croutons*  
18

## Fleisch vom Grill / *Grilled meat*

Black Angus Rindsfilet & Shortrib  
Sommerliches Grillgemüse  
Sauce Béarnaise, Chilibutter, Chimichurri  
*Black Angus beef tenderloin & short rib,  
Summery grilled vegetables  
Sauce Béarnaise, chili butter, Chimichurri*  
72

---

Black Angus Entrecôte Café de Paris, Zürifrites  
*Black Angus beef sirloin café de Paris sauce  
With fries*  
58

---

Lammrack, Kräuterkruste, Rüeblli, Honig, Kerbel  
*Lamb rack, herb crust, carrot, honey, chervil*  
68

---

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

Der Grund für den unvergleichlichen Geschmack beim irischen Rindfleisch, ist die vorbildliche Weide der Region Waterford. Die irischen Weiden sind besonders würzig aufgrund des hohen Kräutergehaltes zwischen den Gräsern. Der wehende Meereswind bringt frische Luft mit sich und sorgt für eine leicht salzige Weide, auf welcher die Rinder das ganze Jahr stehen. Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

*The reason why Irish beef is so incomparably delicious is essentially because the cattle is reared in the best pastures of Waterford. These Irish pastures are very aromatic due to their high content of herbs within the grasses. The blowing sea wind brings a constant supply of fresh air and gives the pastures a slightly salty edge, which the cattle feed on throughout the year. You will only find purebred Angus cattle on our menu.*

## Fisch / *Fish*

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

65

---

Wolfsbarschfilet, Miesmuscheln, Salicornes, Sauce Bouillabaisse  
*Seabass fillet, mussels, salicornes, Sauce Bouillabaisse*

52

---

Saibling, Erbsen, Chorizo, Focaccia  
*Salmon trout, green peas, Chorizo sausage, Focaccia bread*

48

## Pasta und Risotto / *Pasta and risotto*

Kalbsravioli, Spinat, Parmesan  
*Ravioli, veal stuffing, spinach, Parmesan cheese*

38

---

Linguine, Hummerschwanz,  
Tomaten, Estragon  
*Linguine, lobster tail, tomatoes, tarragon*

52

---

Risotto, rote Beete, Straciatella di Burrata  
*Risotto beetroot, Straciatella di Burrata*

32

---

Garganelli, Artischocken, Mandeln, Zitrone, Majoran, Ricotta Salata  
*Garganelli, artichokes, almonds, lemon, marjoram, Ricotta Salata cheese*

32

## Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Felchlin Schoggi Symphonie  
*Felchlin chocolate symphony*

15

---

Rüeblichueche, Sauerrahmglace, Muskatnuss  
*Carrot cake, sour cream ice cream, nutmeg*

15

---

Interpretation von einer Zitronentarte  
*Interpretation of a lemon tarte*

15

---

Pistazienkuchen, Kirsche, Mascarpone  
*Pistachio cake, cherry, mascarpone*

15

---

<JUMIVERSUM> Käseauswahl mit Früchtebrot und Chutney  
*We recommend our selection of cheese  
served with fruit bread and chutney*

26/34

## Herkunftsbezeichnung

Kalb	Schweiz
Short Rib	Schweiz
OMOSO Jungrind	Schweiz
Angus Beef	Irland
Lamm	Australien
Chorizo	Spanien

## *Indication of origin*

<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Short rib</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Lamm</i>	<i>Australien</i>
<i>Chorizo</i>	<i>Spanien</i>

Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*May be produced with antibiotics and /or other antimicrobial substances.*

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

*Allergens and intolerances: In this regard we ask you to inform our employees.*