

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.

Grüne Bohnen, Röstzwiebeln, Estragon, Haselnüsse
Green peas, roasted onions, tarragon, hazelnuts

Kingfishcevice Granny Smith Apfel, Salicornes, Gurke
King fish ceviche, granny smith apples, salicornes, cucumber

Geröstete San Marzano -Tomatensuppe, Basilikum
Roasted San Marzano – tomato soup, basil

Ribelmais Poulardenbrust, weisse Polenta, Mais, Romanasalat
Corn fed chicken breast, white polenta, corn, Romana salad

Jakobsmuscheln, Blumenkohl, Brokkoli, Mandeln, Koriander
Scallops, cauliflower, broccoli, almonds, coriander

Fettuccine, Doppelrahm, Feige, Basilikum, Zitrone, Chili
Fettuccine, double cream, fig, basil, lemon, chili

Rubyschokolade, Himbeeren
Ruby chocolate, raspberries

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot und Chutney
Swiss cheese selection by JUMI with fruit bread and chutney

Preis pro Person: CHF 89 (nur abends erhältlich)
Price per person: CHF 89 (only available in the evening)

Kingfish: DK, Poularde: CH, Jakobsmuscheln: CAN
Kingfish: DK, Chicken: CH, Scallops: CAN

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.