



STARTERS

KOPFSALATHERZEN IM GLAS

Trauben, Nüsse

RINDSTATAR

Café de Paris

LACHS TUNFISCH MOSAIK

Avocado, Sriracha

OMOSO MARKBEIN

Kräutermayo

SOUPS

KÜRBISSUPPE

Basilikum

HUMMERBISQUE

Wonton, Estragon

MAINS

BACKHENDL

Kartoffelsalat, Trüffel, Kernöl

ANGUS RINDSFILET

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, dreierlei Saucen

REHENTRECÔTE

Topinambur, Pflaumen

SEEZUNGE

Spinat, Zitrone

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHRAVIOLI

Salbei, Spinat

HUMMERLINGUINI

Ganzer Hummerschanz

CHF

16

24/32

26

18

16

18

46

58

52

65

38

58

CLOUDS DAILY CATCH

Wir lassen uns täglich von neuen Kreationen inspirieren - Unser Angebot lässt keine Wünsche offen. Wir beraten Sie gerne in der Auswahl an frischem Fisch, delikaten Krustentieren und erlesenen Fleischstücken, welche Sie nach Belieben für sich und Ihre Liebsten zusammenstellen dürfen.

3 COURSE À LA CARTE

CHOOSE YOUR FAVORITES!

Wählen Sie 3 Gänge aus unserer Karte und stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammen.
(«Daily Catch» ist vom Angebot ausgenommen)

89

DESSERTS

CHF

SÜSSKARTOFFEL- GEWÜRZKUCHEN

Ahornglacé, Süsskartoffelpüree

15

FELCHLIN TRUFFESSCHNITTE

Tonkaglacé

15

APFELSTRUDEL

Vanillesauce

15

HAUSGEMACHTE GLACÉS & SORBETS

Tagesauswahl

5/Kugel

«JUMIVERSUM»

Käseauswahl, Früchtebrot

24/36

LE CAFÉ MACARONS

Kaffee crème oder Espresso, drei Macarons

9.5

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

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier. Rind: Irland, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz, Frankreich, Ungarn Wild: Österreich, Hummer: Amerika, Seezunge: Niederlande, Tuna: Ostpazifik

Preise in CHF inkl. MwSt., Oktober 2021



WEISSWEIN			ROTWEIN			
	10cl	75cl		10cl	75cl	
Chiar di Luna Bianco di Merlot Schweiz	12	74	Fläscher Pinot Noir Familie Bovel Schweiz	12	79	
Lugana Tommasi Viticoltori Italien	9	59	Ruit Hora Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz Italien	14	98	
Maison LaFleur Chardonnay, Lamblin & Fils Frankreich	10	65	Terre à Terre, Gensac Tannat, Malbec Frankreich	13	84	
Gran Enclos Sémillon, Sauvignon Blanc Frankreich	13	85	Mas Agnes Coleccion Privada Candrian Garnacha, Samsosa Spanien	11	76	
Quintaluna Verdejo Spanien	12	79	Quimera, Achaval-Ferrer Malbec, Cabernet Sauvignon Argentinien	13	89	
ROSÉWEIN			SÜSSWEIN			
	10cl	75cl		5cl	37.5cl	
Domaines Ott Château de Selle Frankreich	13	85	Ruster Beerenauslese Weissburgunder Österreich	11	65	
Schaumwein	10cl	75cl	150cl			
Bollinger, Special Cuvée Frankreich	18	105	205	Château Doisy Védrières Sémillon, Sauvignon Blanc Frankreich	10	60
Bollinger, Rosé Brut Frankreich	19	130		BIER	25cl	40cl
Prosecco Bisol Crede	13	69	125	Birra Moretti	6	9.2
				Ittinger Klosterbräu	6	9.2
				Erdinger Weissbier (50cl)		9.5
				Heineken 0.0 (alkoholfrei, 33cl)		7



DRINKS

	Glas
London Mule CLOUDS Gin N°7, Ginger Beer, Limetten	2l
CLOUDS SEVENHEAVEN CLOUDS Gin N°7, Zitronengras, Limettensaft, Zuckersirup	2l
Huckleberry Fin Brombeerpüree, Plantation White Rum, Kastaniensirup, Eiweiss	2l
SOUR's of your choice Whiskey, Gin, Amaretto, Pisco, Vodka	2l
Espresso Martini Vodka, Espresso	2l

ALKOHOLFREIE DRINKS

	Glas
Gin & Tonic Alkoholfreier Gin	15
Drivers Aperol Spritz Alkoholfreier Orangenbitter	15
Passionfruit Ipanema Ginger Ale, Passionsfrucht	15
Fruit Infusion Früchtetee, Rosenwasser	15
Ice Tea Nach Hausrezept	50cl 8,5

HEISSGETRÄNKE

	Tasse
Espresso	5
Kaffee Crème	5.5
Doppio	6.5
Cappuccino	6.5
Milchkaffee	6.5
Latte Macchiato	6.5
Hot Chocolate	6
Tee, divers	6.5

SÄFTE

	20cl
Ananassaft	6
Cranberrysaft	6
Tomatensaft	6
Orangensaft, frisch gepresst	8

SOFT DRINKS

	33cl	50cl	75cl
Acqua Panna		6.9	9.9
San Pellegrino		6.9	9.9
Züri Wasser (Tap water)	3	5	7.5
Coca Cola	6.5		
Coca Cola Zero	6.5		
Rhabarberschorle	6.5		
Apfelschorle	6.5		
Rivella (blau / rot)	6.5		
		20cl	
San Pellegrino Chinotto		7	
Fever Tree Indian Tonic		7	
Fever Tree Mediterranean		7	
Fever Tree Soda		7	
Fever Tree Ginger Beer		7	
Fever Tree Lemon		7	
Fever Tree Ginger Ale		7	

