

Kitchen Menu

Hirschtatar, eingelegter Butternusskürbis, gebeiztes Eigelb
Venison Tartare, Pickled Butternut Squash, Cured Egg Yolk

Confiertes Färöer Lachs, Zitrusauce,
fermentierter Kohlrabi, gedünsteter Blattspinat
*Confit Faroese Salmon, Citrus Sauce,
Fermented Kohlrabi, Steamed Leaf Spinach*

Sous Vide gegartes Chuck Flab, Sherry Jus,
gebratener Kräuterseitling, karamellierter Blumenkohl
*Sous Vide Cooked Chuck Flap, Sherry Jus,
Sautéed King Oyster Mushroom, Caramelized Cauliflower*

Profiteroles, Maronicreme, Meringues
Profiteroles, Chestnut Cream, Meringues

4- Gang 129

+ gebratene Entenleber 16
+ zusätzlicher Käse-Gang 17

Menü Vegetarisch / *vegetarian menu*

Butternusskürbis-Suppe
Butternut Squash Soup

Casarecce al Tartufo
Casarecce with Truffle

Waldpilzrisotto, Camembert
Wild Mushroom Risotto, Camembert

Profiteroles, Maronicreme, Meringues
Profiteroles, Chestnut Cream, Meringues

4- Gang 98

+ zusätzlicher Käse-Gang 17

Apéro / Appetizer

Marenes-Oléron Nr. 2,
Kandierter Ingwer, Ponzu Sauce
*Marenes-Oléron No. 2 Oysters,
Candied Ginger, Ponzu Sauce*

24

Frisch geschnittener Prosciutto di Parma
Freshly Sliced Prosciutto di Parma

19

Vorspeisen / Starters

CLOUDS Saisonsalat, geröstete Kürbiskernen, Croûtons, Hausdressing
CLOUDS Seasonal Salad, Roasted Pumpkin Seeds, Croutons, House Dressing

16

Imperial Beluga Kaviar 50g,
Blinis, Crème Fraîche, Schnittlauch
Imperial Beluga Caviar 50g, Blinis, Crème Fraîche, Chives

300

Dry Aged Bernsteinmakrelen Sashimi, "leche de tigre", Kaffir-Limette
Dry Aged Amberjack Sashimi, "Leche de Tigre," Kaffir Lime

26

Rindstatar, Markbein, Röstzwiebeln, Brioche
Beef tartare, marrow bone, roasted onion, brioche

29

Garten Lauch Mimosa,
Croûtons, Schnittlauch, Vinaigrette
Garden Leek Mimosa, Croutons, Chives, Vinaigrette

19

Lobster Roll, Limettencreme, Röstzwiebeln, Kresse
Lobster Roll, Lime Cream, Fried Onions, Cress

24

+ 5g Kaviar 27

Lauwarmer Linsensalat, Onsenegg, Herbsttrüffel
Warm Lentil Salad, Onsen Egg, Autumn Truffle

24

Suppen / *Soups*

Hummer Bisque, handgeschnittenes Hummer Tatar, Kräuteröl
Lobster Bisque, Hand-Cut Lobster Tartare, Herb Oil

24

Butternusskürbis-Suppe,
Butternut Squash Soup

18

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Casarecce al Tartufo
Casarecce with Truffle

35/59

Linguine, Hummerschwanz, Tomaten, Estragon, Amalfi Zitrone
Linguine, lobster tail, tomatoes, tarragon, Amalfi lemon

53

Waldpilz-Risotto, Camembert
Wild Mushroom Risotto, Camembert

39

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Glace de Viande, Salbei, Spinat
Homemade veal ravioli, sage, spinach

43

Fleisch / Meat

Entrecôte "Café de Paris", wilder Brokkoli, Pommes Allumettes
Entrecôte "café de Paris", wild broccoli, allumettes fries

58

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Nierli im Pfännli serviert, Butterrösti
Sliced veal Zurich style with kidney served in a pan, roesti potatoes

49

Black Angus Rindsfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, glasierte Karotte
Black Angus Beef Fillet, Béarnaise Sauce, Potato Gratin, Glazed Carrot

64

Mit gebratener Entenleber

With sautéed fois gras

16

Mit confiertem Hummerschwanz

With confit lobster tail

28

Gebratenes Hirschkalbfilet, Wacholder Jus, Rotkraut, Butterspätzli
Pan-Seared Venison Calf Fillet, Juniper Jus, Red Cabbage, Butter Spaetzle

49

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

Confiertes Färöer Lachs, Zitrusauce,
fermentierter Kohlrabi, gedünsteter Blattspinat
*Confit Faroese Salmon, Citrus Sauce,
Fermented Kohlrabi, Steamed Leaf Spinach*

54

In Beurre Noisette gebratene Seezunge, Kräuterkartoffeln, gedünsteter Blattspinat
Whole grilled sole, baby spinach

69

Gebratener Lago Maggiore Zander, Kaffir-Safran-Sauce, Kartoffelpüree, gedünsteter Mangold
*Pan-Seared Lago Maggiore Zander, Kaffir-Saffron Sauce,
Mashed Potatoes, Steamed Swiss Chard*

56

Catch off the Day, fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter
Catch off the day, ask our waiters

Dessert und Käse / *Sweets and cheese*

CLOUDS Tiramisu

Clouds tiramisu

16

Zitronentarte, Meringues, Amalfi Zitrone

Lemon tart, meringues, Amalfi lemon

16

Tarte Tatin, Bourbon Vanille Glace

Tarte tatin, bourbo vanilla ice cream

18

Profiteroles, Maronocrème, Meringues

Profiteroles, Chestnut Cream, Meringues

16

<JUMIVERSUM> Käseauswahl

Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments

24

Herkunftsbezeichnung

Black Angus Rind	Irland
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Zander	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Seezunge	Niederlande / Frankreich
Jakobsmuschel	Japan
Hummer	USA
Lachs	Färöer
Fois Gras	Frankreich

Indication of origin

<i>Black Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pikeperch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Sea Bass</i>	<i>Greece</i>
<i>Sole</i>	<i>Netherlands / France</i>
<i>Scallop</i>	<i>Japan</i>
<i>Lobster</i>	<i>USA</i>
<i>Salmon</i>	<i>Färöer</i>
<i>Fois Gras</i>	<i>France</i>

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