

CLOUDS

Bistro

Starter

∅ Zürcher Weissweinsuppe Kräuteröl	16
∅ Sellerie-Apfel-Suppe	16
Saisonsalat	14
∅ Trauben, Belper Knolle, geröstete Kerne	
Avocado Vinaigrette Echalotten, frische Kräuter, Limette	18
∅ Caesar Salat Poulet, Speck, Parmesan	26
Schweizer Rindstatar Black Angus Wachtelei, Briochetoast Hauptgang wird mit Frites serviert	28/39

CLOUDS Sandwich & Burger

Club Sandwich Ei, Poulet, Cheddar Käse, Speck, Sauerrahm, Frites	30
Smash Burger Rinds Patty, Clouds Sauce, Cheddar, Röstzwiebeln, Frites	36
∅ Garden Burger (vegan) BBQ-Sauce, Avocado, Coleslaw, Frites	34
Croque Monsieur / Madame Schinken-Käsetoast / mit Spiegelei	16/19

Saisonal

NY Pastrami Burger Geräucherte Rindsbrust, Sauerkraut, Cheddar, "Carolina Mustard Sauce", Frites	34
Crispy Chicken Burger Chili-Mayonnaise, Coleslaw, Röstzwiebeln, Frites	34

Pasta

∅ Strozzapretti mit sautierten Pilzen Sherry, frische Kräuter	35
Hausgemachte Kalbfleischravioli Salbeibutter, Blattspinat	36

Fleisch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes Champignonrahmsauce, knusprige Butterrösti	44
Beef Penang Curry Jasminreis, Koriander	34
Kalbsbraten, Pilzsauce Butterspätzli	39

Fisch

Egli Knusperli Schnittlauchkartoffeln, Tartarsauce	34
Schottischer Lachs Schnittlauchkartoffeln, junger Spinat, Beurre Blanc	42
Moules marinière et frites 500g Weissweinsud	39

Klassiker

Elsässer Flammkuchen Zwiebeln, Speck, Sauerrahm	19
Romande Flammkuchen Saucisson Vaudois, Sauerkraut, Creme Fraiche	19
∅ Ticino Flammkuchen Grilliertes Gemüse, Rucola, Creme Fraiche	19
Apéroplatte Toscana Parma Rohschinken, Parmesan, Oliven-, Tomaten-, Artischockencreme, hausgemachte Focaccia	36
∅ Urban Garden Platte Oliven-, Tomaten-, Artischockencreme, hausgemachte Focaccia, junges Gemüse	28

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmousse	14
Tarte fine aux pommes Vanille Glacé	16
Zitronen-Cheesecake Zwetschgenkompott	16
Hausgemachte Glacés und Sorbet Kugel mit Schlagrahm	5.5 2
CLOUDS Eiskaffee	15
Macarons	8

∅ = vegetarian

We serve only Swiss free-range eggs.

Pork: Italy

Beef: Switzerland/Ireland

Chicken: Switzerland/Hungary

Veal: Switzerland

Shrimp: Vietnam

Salmon: Schottland

Perch: Faroe Islands, Iceland

Mussels: Ireland/Italy

Game: EU

If you have any allergies or intolerances, please inform our service staff.

Prices in CHF, including VAT, November 2024

CLOUDS

Bistro

Champagner & Prosecco

	10 cl	75 cl	150 cl
Laurent-Perrier La Cuvée	20	130	240
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	22	160	350
Laurent-Perrier Blanc de Blancs		180	
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004		490	890
Laurent-Perrier Grand Siècle No 25		280	590
Perrier Jouët Belle Epoque 2013		235	640
Dom Pérignon Blanc 2012		340	860
Krug Grande Cuvée Brut		380	880
Louis Roederer Cristal 2007		320	
Louis Roederer Cristal Rosé 2013		680	
Taittinger Brut Réserve		125	
Prosecco Bisol Crede Brut	13	69	125
Prosecco Jeio Rosé Brut		72	

Weisswein

	10 cl	75 cl
Petit Arvine	13	89
Caves Orsat AOC Valais Petite Arvine (CH)		
Riesling	12	82
Kaufmann Rheingau Riesling (DE)		
Grüner Veltliner, Goldene Ida	11	72
Weinsammlung Candrian Niederösterreich GV (AT)		
Inopia blanc	15	105
Rotem & Mounir Saouma Rhôneal Frankreich Roussanne, Marsanne, Clairette, Viognier (FR)		
Maison Lafleur	10	65
Collection Privée Candrian Languedoc Chardonnay (FR)		

Roséwein

	10 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Domaines Ott Château de Selle	13	89	198	450
Provence Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah (FR)				
Domaines Ott Etoile Millesime		180		
Provence Grenache, Mouvedre (FR)				

Rotwein

	10 cl	75 cl
Fläscher Pinot Noir	14	98
Daniel & Monika Marugg Graubünden Pinot Noir (CH)		
Château Dutruch Grand Poujeaux	13	89
Collection Privée Candrian Moulis Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (FR)		
Mas Agnes	11	76
Coleccion Privada Candrian Priorat Garnacha, Cariñena (ES)		
Achaval Malbec	12	84
Achaval Ferrer Mendoza Malbec (ARG)		
Mc Manis	14	98
Mc Manis Family Kalifornien Cabernet Sauvignon (US)		

Bier

Moretti (offen)	(25 cl) 6.5	(40 cl) 9.2
Ittinger Klosterbräu (offen)	(25 cl) 6.5	(40 cl) 9.2
Heineken		(33 cl) 9
Erdinger Weissbier		(50 cl) 9.5
Corona		(35.5 cl) 9
Heineken 0.0 (alkoholfrei)		(33 cl) 7

Saison Bier

Turbinenbräu Goldsprint (33cl)	8.5
--------------------------------	-----

Cocktails

Cranberry Spritz Aperol, Cranberry, Prosecco, Soda	16
Hugo Royal Holunder, Prosecco, Butterfly Tea	16
Caribbean Spice Rum, Zimt-Spicy Sirup, Ananas, Cranberry	21
Passion Breeze Vodka, Limette, Passionsfrucht, Vanille	21
Sour Vodka, Gin, Amaretto, Whiskey, Pisco, Amaro	21
Mule Moscow, London, Amaro	21

CLOUDS empfiehlt

Clouds Mountain Gold	21
CLOUDS Gin N.11	
Sanddorn, Italicus, Berghonig, Penja Pepper	

Alkoholfreie Cocktails

Dolce Spritz	
Rebels Orange Spritz, Himbeer & Rhabarber Tonic	16
Amaretto 0,0% Rebels Amaretto, Zitrone, Zucker, Eiweiss	18
Ginger Paradise Ananas, Ingwer, Limette	15
Tropical Harmony	
Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht, Mango	15
Fruit Infusion	
Frische Rote Beeren, Ingwer, Wild Berry Tonic	15

Hausgemacht

Eistee in der Bügelflasche (50cl)	8.5
-----------------------------------	-----

Mineral

San Pellegrino	(50 cl) 6.9	(75 cl) 9.9
Aqua Panna	(50 cl) 6.9	(75 cl) 9.9
CLOUDS Züri-Wasser		(pro 10 cl) 1
Fanta, Coca-Cola, Coca Cola zero		(33 cl) 6.5
Rhabarber-Heidelbeer-Schorle		(33 cl) 7
El Tony Mate		(33 cl) 7

Preise in CHF inkl. MwSt. / November 2024