

## Kitchen Menu

Spargelsalat, Grapefruitcrème, geräucherte Hecht-Rogen, Finger-Lime  
*Asparagus salad, grapefruit cream, smoked pike roe, finger lime*

---

Gedämpfter Heilbutt, Spargel Beurre Blanc, Erbsencreme, Bergamotte  
*Steamed halibut, asparagus beurre blanc, pea cream, bergamot*

---

Sautiertes Kalbsnierstück, glasierter Spargel, Pommes-Dauphine, Lavendel Jus  
*Sautéed veal sirloin, glazed asparagus, pommes dauphine, lavender jus*

---

Mille-feuille  
*Mille-feuille*

4-Gang-Menü 129  
*4-course menu*

+ Negroni-Sorbet als Auffrischung 7  
*Negroni sorbet as a palate cleanser*  
+ Käse-Gang 17  
*Cheese course*

## Menü Vegetarisch / *vegetarian menu*

Spargelsalat, Grapefruitcrème, Senfsaat, Finger-Lime  
*Asparagus salad, grapefruit cream, mustard seeds, finger lime*

---

Spargel-Ravioli, Kerbelschaum, Erbsen, Pinienkerne  
*Asparagus ravioli, chervil foam, peas, pine nuts*

---

Spargel-Risotto, Onsen-Tamago, Cedri-Zitrone  
*Asparagus risotto, Onsen Tamago, Cedrat lemon*

---

Mille-feuille  
*Mille-feuille*

4-Gang-Menü 98  
*4-course menu*

+ Negroni-Sorbet als Auffrischung 7  
*Negroni sorbet as a palate cleanser*  
+ Käse-Gang 17  
*Cheese course*

## Apéro / Appetizer

Marennnes-Oléron-Austern Nr. 2, Ponzu, Ingwer  
*Marennnes-Oléron oysters Nr. 2, ponzu, ginger*  
8 pro Stück

Frisch geschnittener Prosciutto di Parma  
*Freshly sliced prosciutto di Parma*  
9 pro Portion

## Vorspeisen / Starters

CLOUDS Saisonsalat, geröstete Kürbiskernen, Croûtons, Hausdressing  
*CLOUDS seasonal salad, roasted pumpkin seeds, croutons, house dressing*  
16

---

Imperial Osietra Kaviar 50g,  
Blinis, Crème Fraîche, gekochtes Ei, Schnittlauch  
*Imperial Beluga caviar 50g, Blinis, crème fraîche, boiled egg, chives*  
225

---

Lobster Roll, Limettencrème, Röstzwiebeln, Kresse  
*Lobster roll, lime cream, crispy onions, cress*  
27

+5g Kaviar  
*+5g caviar*  
23

---

Gambero Rosso Ceviche,  
Bergamotte, Holunderblüte, Ingwer, Koriander  
*Gambero Rosso ceviche, bergamot, elderflower, ginger, coriander*  
29

---

Carne Crudo, von Hand geschnittenes Rindstatar, Amfora Olivenöl, Mark  
*Carne Crudo, hand-cut beef tartare, Amfora olive oil, marrow*  
29

---

Carpaccio vom Kalb, Pistazie, Parmesan-Crème, Rucola  
*Veal carpaccio, pistachio, parmesan cream, arugula*  
29

---

Lauwarme Artischocken, Apfel-Vinaigrette, schwarze Baumnuß  
*Warm artichokes, apple vinaigrette, black walnut*  
19

## Suppen / *Soups*

Hummer Bisque, handgeschnittenes Hummer Tatar, Kräuteröl

*Lobster Bisque, hand-Cut Lobster Tartare, herb oil*

24

---

Kohlrabi-Champagner-Suppe

*Kohlrabi champagne soup*

18

## Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Hummer-Linguine, Tomaten, Estragon, Cedri-Zitrone

*Lobster linguine, tomatoes, tarragon, cedro lemon*

53

---

San-Marzano-Tomaten Risotto, Burrata, Basilikumöl

*San Marzano tomato risotto, burrata, basil oil*

38

---

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbeibutter, Spinat, Glace de viande

*Homemade veal ravioli, sage butter, spinach, glace de viande*

43

---

Hausgemachte Casarecce, Erbsenpesto, Grana Padano, Pfefferminze, Cedri-Zitrone

*Homemade casarecce, pea pesto, Grana Padano, mint, cedro lemon*

39

## 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*

52

---

Black Angus Rindsfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, glasierte Karotte  
*Black Angus beef fillet, Béarnaise sauce, potato gratin, glazed carrot*

64

Mit gebratener Entenleber  
*With sautéed foie gras*

16

Mit confiertem Hummerschwanz  
*With confit lobster tail*

28

---

Duett vom Short Rib, geschmorte Rinderrippe, Gyoza, Umeboshi-Jus, gerösteter Mais  
*Duet of short rib, braised beef rib, gyoza, umeboshi jus, roasted corn*

56

---

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*

Gedämpfter Heilbutt, Kimchi Beurre Blanc, Pfälzerkarotte  
*Steamed halibut, kimchi beurre blanc, Palatinate carrot*

57

---

Geflämmtes Zanderfilet, Champagner Sauce, Topinambur und Stangensellerie  
*Flamed pike perch fillet, champagne sauce, sunchoke, and celery stalk*

52

---

Ganze Seezunge, Beurre Noisette, Kräuterkartoffeln, Blattspinat  
*Whole sole, beurre noisette, herb potatoes, spinach*

69

---

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

---

NY Cheesecake, Salted Caramel

*NY cheesecake, salted caramel*

16

---

Yuzu Chocolate Bar, Mandeln, Rhabarber Sorbet

*Yuzu chocolate bar, almonds, rhubarb sorbet*

18

---

Mille Feuille, Bourbon Vanille, hausgemachter Blätterteig, Himbeeren

*Mille-feuille, bourbon vanilla, homemade puff pastry, raspberries*

16

---

<JUMIVERSUM> Käseauswahl

*Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments*

24

## Herkunftsbezeichnung

Black Angus Rind	Irland
Short Rib	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Wagyu	Schweiz
Prosciutto di Parma	Italien
Entenleber	Frankreich
Gambero Rosso	Italien
Auster Fine de Claire	Frankreich
Osietra Kaviar	Iran
Hummer	USA
Heilbutt	Norwegen
Zander	Polen
Seezunge	Niederlande

## *Indication of origin*

<i>Black Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Short Rib</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Wagyu</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Prosciutto di Parma</i>	<i>Italy</i>
<i>Duck Liver</i>	<i>France</i>
<i>Gambero Rosso</i>	<i>Italy</i>
<i>Fine de Claire Oyster</i>	<i>France</i>
<i>Osietra Caviar</i>	<i>Iran</i>
<i>Lobster</i>	<i>USA</i>
<i>Halibut</i>	<i>Norway</i>
<i>Pike-Perch</i>	<i>Poland</i>
<i>Sole</i>	<i>Netherlands</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*