

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-Casarecce, Kerbelschaum, Erbsen, Pinienkerne
Asparagus pasta, 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

Marennes-Oléron-Austern Nr. 2, Ponzu, Ingwer
Marennes-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 fois 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

Gebratenes Zanderfilet, Champagner Sauce, Topinambur und Stangensellerie
Pan fried 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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / *Prices in CHF incl. VAT*