

Kitchen Menu

Britische Jakobsmuschel, Apfel, Gurke, Senfsaat
British scallop, apple, cucumber, mustard seeds

Kartoffel Trüffel Cappuccino
Potato-truffle cappuccino

24 Stunden Kalbskopfbacke, Sellerie, Portwein Jus
24 hour roast cheek, celery, port wine jus

Sanddorn Tarte
Sea buckthorn tart

+ Früchte-Sorbet als Auffrischung 7
Fruit sorbet as a palate cleanser

+ Käse-Gang 17
Cheese course

4-Gang-Menü
4-course menu
129

Menü Vegetarisch / *Vegetarian menu*

Litschi, Apfel, Gurke, Senfsaat
Lychee, apple, cucumber, mustard seeds

Kartoffel Trüffel Cappuccino
Potato-truffle cappuccino

Hausgemachte Trüffel Ricotta Ravioli, Grana Padano Sauce
Homemade truffle ricotta ravioli, Grana Padano sauce

Sanddorn Tarte
Sea buckthorn tart

+ Früchte-Sorbet als Auffrischung 7
Fruit sorbet as a palate cleanser

+ Käse-Gang 17
Cheese course

4-Gang-Menü
4-course menu
98

Apéro / *Appetizer*

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

Frisch geschnittener Prosciutto di Parma
Freshly sliced prosciutto di Parma
9 pro Portion / 9 per 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 Osietra caviar 50g, Blinis, crème fraîche, boiled egg, chives
225

Lobster Roll, Limettencrème, Röstzwiebeln
Lobster roll, lime cream, crispy onions
27

+5g Kaviar
+5g caviar
26

Hirsch-Carpaccio, Brombeer-Vinaigrette, Rosenkohlblätter, Valle Maggia Pfeffer
Venison carpaccio, blackberry vinaigrette, brussels sprout leaves, Valle Maggia pepper
29

Lachs-Sashimi, Ponzu-Trüffel, Wakame, Schnittlauchöl
Salmon sashimi, ponzu truffle, wakame, chive oil

29

Lauwarmer Hokkaido Kürbis, Sesam-Dressing, Gurke, Brunnenkresse
Lukewarm Hokkaido pumpkin, sesame dressing, cucumber, watercress
19

Gebackene Randen, Ziegenkäsecrème, roter Wermuth, Buchweizen
Roasted Beetroot, goat cheese cream, red vermuth, buckwheat
19

Suppen / *Soups*

Hummerbisque, handgeschnittenes Hummer-Tatar, Kräuteröl
Lobster Bisque, hand-cut Lobster Tartare, herb oil

24

Kartoffel-Champagner-Cappuccino
Potato-Champagne Cappuccino

19

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Hummer-Linguine, Tomaten, Estragon, Cedri-Zitrone
Lobster linguine, tomatoes, tarragon, cedro lemon

53

Steinpilz-Risotto, Sherry-Reduktion, Belper Knolle, Ricotta-Crème
Porcini risotto, sherry reduction, Belper Knolle, ricotta cream

43

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbeibutter, Spinat, Glace de viande
Homemade veal ravioli, sage butter, spinach, glace de viande

43

Hausgemachte Trüffel-Gnocchi, Parmesansauce
Homemade truffle gnocchi, Parmesan sauce

49

Fleisch / *Meat*

Entrecôte «Café de Paris», wilder Broccoli, 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

Sous Vide gegartes Flanksteak,

Chimichurri-Butter, gerösteter Mais, Herbstgemüse

Sous vide cooked flank steak,

chimichurri butter, roasted corn, autumn vegetables

56

Der unverwechselbare Geschmack des irischen Rindfleisches hat seinen Ursprung in den einzigartigen Weiden der Region Waterford. Dort wächst das Gras besonders aromatisch, durchzogen von zahlreichen Kräutern. Der stetige Meereswind bringt frische Luft und eine feine salzige Note auf die Wiesen, auf denen die Rinder das ganze Jahr über grasen. Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich Fleisch von reinrassigen Angus-Rinder.

The distinctive flavor of Irish beef originates from the unique pastures of the Waterford region. There, the grass grows especially aromatic, interwoven with a rich variety of herbs. The constant sea breeze carries fresh air and lends a delicate salty note to the meadows where the cattle graze all year round. On our menu, you will find exclusively meat from purebred Angus cattle.

Fisch / *Fish*

Black Cod Filet, Champagnersauce, Rogen, Cedri-Zitrone, Pastinake, Stangensellerie
Black Cod Filet, champagne sauce, roe, cedro lemon, parsnip, celery

57

Gebratenes Zanderfilet, Weisswein-Kräutersauce, Kerbelwurzel, Kartoffelperlen
Pan-seared pike-perch fillet, white wine herb sauce, chervil root, potato pearls

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

Pavlova, Maracuja, Mango, Meringue

Pavlova, passion fruit, mango, meringue

16

Schokolade-Kaffee-Mousse, Crème, Biskuit

Chocolate-coffee mousse, cream, sponge cake

18

Clouds Petit Fours

Unser Service-Mitarbeiter informiert Sie gerne über unsere Tagesempfehlung

Clouds petit fours

Our service staff will be happy to inform you about our daily recommendation

19

«JUMIVERSUM» Käseauswahl

Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments

24

Herkunftsbezeichnung

Black Angus Rind	Irland
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Prosciutto di Parma	Italien
Entenstopfleber	Frankreich
Marennes-Oléron-Austern	Frankreich
Imperial Osietra Kaviar	Iran
Hummer	USA / Kanada
Zander	Polen
Seezunge	Niederlande
Hirsch	Irland
Hirschkalb	Österreich
Jakobsmuschel	Grossbritannien
Lachs	Island / Norwegen
Kabeljau	USA
Brot	Zürich

Indication of origin

<i>Black Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Prosciutto di Parma</i>	<i>Italy</i>
<i>Foie gras</i>	<i>France</i>
<i>Marennes-Oléron Oyster</i>	<i>France</i>
<i>Osietra Caviar</i>	<i>Iran</i>
<i>Lobster</i>	<i>USA / Canada</i>
<i>Pike-Perch</i>	<i>Poland</i>
<i>Sole</i>	<i>Netherlands</i>
<i>Deer</i>	<i>Ireland</i>
<i>Deer calf</i>	<i>Austria</i>
<i>Scallop</i>	<i>Great Britain</i>
<i>Salmon</i>	<i>Island / Norway</i>
<i>Black Cod</i>	<i>USA</i>
<i>Bread</i>	<i>Zurich</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