

Kitchen Menu

Tuna-Nigiri, eingelegter Ingwer, Passionsfrucht, Finger Lime
Tuna nigiri, pickled ginger, passionfruit, finger lime

Albesi-Taglierini, Osietra-Kaviar, fermentierte Zitrone, Kombu-Butter
Albesi taglierini, Osietra caviar, fermented lemon, kombu butter

24h Chuck Flap, geräucherte Makrele, Miso-Sellerie, Shiso
24h chuck flap, smoked mackerel, miso celery, shiso

Yuzu Panna Cotta, Sesam-Honig-Crumble
Yuzu panna cotta, sesame-honey crumble

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

+ Käse-Gang 17
Cheese course

4-Gang-Menü
4-course menu
129

Menü Vegetarisch / *Vegetarian menu*

Tomaten-Nigiri, eingelegter Ingwer, Passionsfrucht, Finger Lime
Tomato nigiri, pickled ginger, passionfruit, finger lime

Albesi-Taglierini, Tonburi-«Kaviar», fermentierte Zitrone, Kombu-Butter
Albesi taglierini, tonburi "caviar", fermented lemon, kombu butter

Matcha-Zitronen-Risotto, Panko, Erbsensprossen
Matcha lemon risotto, panko, pea sprouts

Yuzu Panna Cotta, Sesam-Honig-Crumble
Yuzu panna cotta, sesame-honey crumble

+ Früchte-Sorbet als Auffrischung 7
Fruit sorbet as 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 Sonnenblumenkerne,
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

Jakobsmuschel-Ceviche, Gala-Apfel, Sanddorn, Senfsaat, Hibiskus
Scallop ceviche, Gala apple, sea buckthorn, mustard seeds, hibiscus
29

Klassisches Rindstatar, frisch am Tisch zubereitet exklusiv von unserem Chef de Service
Classic beef tartare, freshly prepared at your table by our head of service
36 / 48

Kohlrabi-Carpaccio, Amalfi-Zitrone, Thymian, Sesamöl, Nori
Kohlrabi carpaccio, Amalfi lemon, thyme, sesame oil, nori
19

Suppen / *Soups*

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

24

Spargelcrèmesuppe
Asparagus cream soup

19

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

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

53

Spargel-Morchelrisotto, Erbsensprossen
Asparagus morel risotto, pea sprouts

39

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbeibutter, junger Blattspinat
Homemade veal ravioli, sage butter, young leaf spinach

Oder / *or*

Hausgemachte Ricotta-Zitronen-Ravioli, Thymian, junger Blattspinat
Lemon ricotta ravioli, thyme, young leaf spinach

43

Wagyu-Oxtail, hausgemachte Rigatoni, Miso, Grana Padano
Wagyu oxtail, homemade rigatoni, miso, Grana Padano

49

Fleisch / *Meat*

Entrecôte Ojo de Agua «Café de Paris», wilder Broccoli, Pommes Allumettes

Entrecôte Ojo de Agua "Café de Paris", wild broccoli, pommes allumettes

58

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Nierli im Pfännli serviert, Butterrösti

Sliced veal Zurich style with kidney served in a pan, roesti potatoes

52

Rindsfilet Ojo de Agua, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, glasierte Karotte

Beef Ojo de Agua, Béarnaise sauce, potato gratin, glazed carrot

64

Mit gebratener Entenleber

With sautéed foie gras

+16

Mit confiertem Hummerschwanz

With confit lobster tail

+28

Sous Vide gegartes Flanksteak, Kartoffel-Zwiebel-Püree, Dashi-Schaum, Glace de viande

Sous-vide flank steak, potato and onion purée,

dashi foam, glace de viande

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-Rindern.

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*

Kingfish-Crudo, Yuzu-Beurre-Blanc, lauwärmer Fenchel-Apfel-Salat
Kingfish crudo, yuzu beurre blanc, lukewarm fennel apple salad

57

Riesengarnelen-Tempura, sautierte Gemüsestreifen, Erbsenpüree
King prawn tempura, sautéed vegetable strips, pea purée

52

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

69

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

Dessert und Käse / *Sweets and cheese*

CLOUDS Tiramisu

CLOUDS tiramisu

16

Yuzu Panna Cotta, Sesam-Honig-Crumble

Yuzu panna cotta, sesame honey crumble

16

Tarte au chocolat, Doppelrahm, Tonkabohne

Chocolate tart, double cream, tonka bean

18

CLOUDS Petit Fours

CLOUDS petit fours

Unser Service-Mitarbeiter informiert Sie gerne über unsere Tagesempfehlung

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

Rind Oje de Agua	Argentinien
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>Beef Oje de Agua</i>	<i>Argentina</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>Iceland / 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