

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

Marennés-Oléron-Austern Nr. 2, Ponzu, Ingwer
Marennés-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
39 / 59

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
Striploin 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 Tenderloin 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, lauwarmen 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 Filet / Rind Entrecôte	Argentinien*
Rind	Schweiz
Wagyu Oxtail	Schweiz
Kalb	Schweiz
Prosciutto di Parma	Italien
Entenstopfleber	Frankreich
Marenes-Oléron-Austern	Frankreich
Imperial Osietra-Kaviar	Iran
Hummer	USA / Kanada
Tuna	Spanien
Kingfish	Dänemark
Zander	Polen
Seezunge	Niederlande
Jakobsmuschel	Grossbritannien
Krevetten	Vietnam
Brot	Zürich

Indication of origin

<i>Beef Tenderloin / Striploin</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>Marenes-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>Kingfish</i>	<i>Denmark</i>
<i>Tuna</i>	<i>Spain</i>
<i>Scallop</i>	<i>Great Britain</i>
<i>Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Bread</i>	<i>Zurich</i>

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren

* Kann Spuren von Tierarzneimitteln (z. B. Antibiotika) enthalten

*Allergens and intolerances: in this regard we ask you to inform our employees
* May contain trace amounts of veterinary medicinal products (e.g., antibiotics)*