

## Kitchen Menu

Lobster Roll, Limettencrème, Röstzwiebeln, Kresse

*Lobster roll, lime cream, crispy onions, cress*

---

Zitronen-Risotto, gefüllte Zucchettiblüte, Safranschaum

*Lemon Risotto, stuffed zucchini blossom, saffron foam*

---

Black Angus Rindsfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, glasierte Karotte

*Black Angus beef fillet, Béarnaise sauce, potato gratin, glazed carrot*

---

Key Lime Pie

*Key lime pie*

4-Gang-Menü 129

*4-course menu*

+ Käse-Gang 17

*Cheese course*

## Menü Vegetarisch / *Vegetarian menu*

Litschi-Ceviche, mariniertes Gemüse, Sanddorn

*Lychee ceviche, marinated vegetables, buckthorn*

---

Zitronen-Risotto, gefüllte Zucchettiblüte, Safranschaum

*Lemon Risotto, stuffed zucchini blossom, saffron foam*

---

Casarecce, Sommertrüffel, Trüffelschaum

*Casarecce, summer truffle, truffle foam*

---

Key Lime Pie

*Key Lime Pie*

4-Gang-Menü 98

*4-course menu*

+ Käse-Gang 17

*Cheese course*

## Apéro / Appetizer

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

## Vorspeisen / Starters

CLOUDS Saisonsalat, geröstete Kürbiskerne, 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

---

Jakobsmuschel-Ceviche, Sanddorn, Senfsaat, Hibiskus  
*Scallop ceviche, 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

---

## Suppen / Soups

Hummerbisque, handgeschnittenes Hummer-Tatar, Kräuteröl  
*Lobster Bisque, hand-cut lobster tartare, herb oil*  
24

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

Hummer-Linguine, Tomaten, Estragon, Cedri-Zitrone

*Lobster linguine, tomatoes, tarragon, cedro lemon*

53

---

Zitronen-Risotto, gefüllte Zucchettiblüte, Safranschaum

*Lemon Risotto, stuffed zucchini blossom, saffron foam*

39

---

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbeibutter, Spinat, Glace de viande

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

43

---

Casarecce, Sommertrüffel, Trüffelschaum

*Casarecce, summer truffle, truffle foam*

39

---

## Fisch / *Fish*

Kingfish-Crudo, Yuzu-Beurre-Blanc, lauwarmer Fenchel-Apfel-Salat

*Kingfish crudo, yuzu beurre blanc, lukewarm fennel apple salad*

57

---

Ganze Seezunge, Beurre Noisette, Kräuterkartoffeln, Blattspinat

*Whole sole, beurre noisette, herb potatoes, spinach*

69

---

Catch off the Day, fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden

*Catch off the day, ask our service staff*

## Fleisch / *Meat*

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

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

58

---

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

*beef fillet Ojo de Agua, Béarnaise sauce, potato gratin, glazed carrot*

64

---

Mit confiertem Hummerschwanz

*With confit lobster tail*

28

---

Ojo de Agua vereint erstklassiges argentinisches Weiderindfleisch mit nachhaltiger Landwirtschaft. Die Hereford- und Angus-Rinder, gezüchtet vom Schweizer Musiker Dieter Meier, leben frei in der Pampa Húmeda und wachsen ohne Hormone oder künstliche Wachstumsförderer auf. Bekannt ist das Fleisch für seine elegante Marmorierung, aussergewöhnliche Saftigkeit und seinen charaktervollen Geschmack.

*Ojo de Agua combines premium Argentine grass-fed beef with sustainable farming practices. The Hereford and Angus cattle, raised by Swiss musician Dieter Meier, roam freely in the Pampa Húmeda and are bred without hormones or artificial growth promoters. The beef is renowned for its elegant marbling, exceptional juiciness, and distinctive, full-bodied flavor.*

## Dessert und Käse / *Sweets and cheese*

CLOUDS Tiramisu

*CLOUDS tiramisu*

16

---

Key Lime Pie, Basilikum, Baiser

*Key Lime Pie, basil, baisier*

16

---

Himbeerschnitte, Mandelbiskuit, weisse Schokolade

*Raspberry slice, almond sponge cake, white chocolate*

18

---

CLOUDS Petit Fours

*CLOUDS petit fours*

Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unsere Tagesempfehlungen

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

19

---

«JUMIVERSUM» Käseauswahl

*Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments*

24

## Herkunftsbezeichnung

Ojo de Agua Rind *	Argentinien
Rind Tatar	Schweiz
Kalb	Schweiz
Kingfish	Dänemark
Auster Fine de Claire	Frankreich
Osietra Kaviar	Iran
Hummer	USA
Jakobsmuschel	Grossbritannien
Seezunge	Niederlande
Brot	Zürich

## *Indication of origin*

<i>Ojo de Agua beef *</i>	<i>Argentina</i>
<i>Beef Tartare</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Kingfish</i>	<i>Denmark</i>
<i>Fine de Claire Oyster</i>	<i>France</i>
<i>Osietra Caviar</i>	<i>Iran</i>
<i>Lobster</i>	<i>USA</i>
<i>Scallop</i>	<i>Great Britain</i>
<i>Sole</i>	<i>Netherlands</i>
<i>Bread</i>	<i>Zurich</i>

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

*\* May contain trace amounts of veterinary medicinal products (e.g., antibiotics).*

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

*Allergens and intolerances: For more informations please ask our staff*