

Kitchen Menu

Tunatatar, Passionsfrucht, Finger-Lime, Sommerblüten

Tuna tartare, passion fruit, finger lime, flowers

Gambero-Rosso-Risotto, Cedri-Zitrone, Basilikumöl

Gambero Rosso risotto, cedro lemon, basil oil

Flanksteak, Chimichurri, Broccoli-Tempura, Maispüree

Flank steak, chimichurri, broccoli tempura, corn puree

Pistazien Tarte

Pistachio tarte

4-Gang-Menü 129

4-course menu

+ Früchte-Sorbet als Auffrischung 7

Fruit sorbet as a palate cleanser

+ Käse-Gang 17

Cheese course

Menü Vegetarisch / *Vegetarian menu*

Gurkentatar, Passionsfrucht, Finger-Lime, Sommerblüten

Cucumber tartare, passion fruit, finger lime, flowers

Zitronenrisotto, Basilikum, Ricotta, Pinienkerne

Lemon risotto, basil, ricotta, pine

Rigatoni, Erbsenpesto, Grana Padano, Pfefferminze, Cedri-Zitrone

Rigatoni, pea pesto, Grana Padano, mint, cedro lemon

Pistazien Tarte

Pistachio tarte

4-Gang-Menü 98

4-course menu

+ Früchte-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 Portion

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, handgeschnittenes Schweizer Rind, Amfora Olivenöl, Mark

Carne crudo, hand-cut Swiss beef, Amfora olive oil, bone 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*

Hummerbisque, 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 Rigatoni, Erbsenpesto, Grana Padano, Pfefferminze, Cedri-Zitrone

Homemade Rigatoni, pea pesto, Grana Padano, mint, cedro lemon

39

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

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

Geflämmtes Zanderfilet, Champagner Sauce, Topinambur und Stangensellerie

Flamed 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

Pistazien Tarte

Pistachio tarte

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
Tuna	Vietnam

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>
<i>Tuna</i>	<i>Vietnam</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