

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

Rigatoni, Sommertrüffel, Trüffelschaum

Rigatoni, 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

Rigatoni, Sommertrüffel, Trüffelschaum
Rigatoni, 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