CLOUDS
Kitchen

CLOUDS
SPEISEKARTE

WINTER 2026

WILLKOMMEN IM CLOUDS

ÜBER DEN DÄCHERN VON ZÜRICH ENTSTEHEN BESONDERE MOMENTE.

Kulinarik ist für uns mehr als gutes Essen – sie ist das Zusammenspiel aus hervorragenden Produkten, handwerklicher Präzision, aufmerksamer Gastfreundschaft und einer Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Mit Leidenschaft, Kreativität und Liebe zum Detail schaffen wir Genuss, der in Erinnerung bleibt. Jeder Teller erzählt seine eigene Geschichte, jeder Besuch soll sich besonders anfühlen.

Es ist uns eine Freude, Sie heute im CLOUDS willkommen zu heissen. Geniessen Sie die Aussicht, den Moment und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

DEGUSTATIONS-MENÜ CLOUDS

CLOUDS TASTING MENU

LUMA Rinds-Carpaccio
Amfora-Olivenöl | Trüffel | Grana Padano
LUMA beef carpaccio, Amfora olive oil, truffle, Grana Padano
Grüner Veltliner | Goldene Ida
10cl | 11

Hummerbisque
Handgeschnittenes Hummer-Tatar | Kräuteröl
Lobster bisque, hand-cut lobster tartare, herb oil
Weisser Merlot | Chiar de Luna
10cl | 12

Niedergegartes Kalbsmedaillon
Steinpilzsauce | Französisches Kartoffelpüree | Glasierte Winterkarotte
Slow-cooked veal medallion, porcini mushroom sauce,
French mashed potatoes, glazed winter carrot
Altocedro | La Consulta Select
10cl | 12

Weisses Schokoladenmousse
Champagner | Yuzu | Brioche
White chocolate mousse, Champagne, yuzu, brioche
Grappa Divina | Berta
2cl | 18

4-Gang-Menü
4-course menu
135

5-Gang-Menü mit
Jumi-Käse-Selektion
5-course menu with
Jumi cheese selection
Eiswein Grüner Veltliner 5cl | 16
152

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

DEGUSTATIONS-MENÜ CLOUDS VEGGIE
CLOUDS VEGETARIAN TASTING MENU

Gebackenes Randen-Carpaccio
Amfora-Olivenöl | Trüffel | Grana Padano
Roasted beetroot carpaccio, Amfora olive oil, truffle, Grana Padano
Grüner Veltliner | Goldene Ida
10cl | 11

Geräucherte Selleriesuppe
Pilztatar | Kräuteröl
Smoked celeriac soup, mushroom tartare, herb oil
Weisser Merlot | Chiar de Luna
10cl | 12

Mandarinen-Risotto
Fermentierter Kürbis | Miso | Comté
Mandarin risotto, fermented pumpkin, miso, Comté
Sauvignon Blanc | Sancerre Roc de l'Abbaye
10cl | 13

Weisses Schokoladenmousse
Champagner | Yuzu | Brioche
White chocolate mousse, Champagne, yuzu, brioche
Grappa Divina | Berta
2cl | 18

4-Gang-Menü
4-course menu
109

5-Gang-Menü mit
Jumi-Käse-Selektion
5-course menu with
Jumi cheese selection
Eiswein Grüner Veltliner 5cl | 16
126

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

APÉRO

Marennes-Oléron-Austern Nr. 2
Ponzu | Ingwer
Marennes-Oléron oysters No. 2, ponzu, ginger
9 pro Stück | 9 per piece

Jahrgangssardinen «Millésime» 2023
Vintage sardines «Millésime» 2023
23

Osietra-Gold-Kaviar 50 g
Blinis | Crème fraîche | gekochtes Ei | Schnittlauch
Osietra Gold caviar 50g, blinis, crème fraîche, boiled egg, chives
225

Hausgemachtes Sauerteigbrot
Gesalzene Butter | Fleur de Sel | Amfora-Olivenöl
Homemade sourdough bread, salted butter, fleur de sel, Amfora olive oil
8

APERITIF-CHAMPAGNER

Laurent-Perrier | Cuvée Rosé | Pinot Noir
23

Laurent-Perrier | La Cuvée | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
20

Laurent-Perrier | Brut Millésime 2018 | Chardonnay, Pinot Noir
24

CHAMPAGNER-EMPFEHLUNG

Laurent-Perrier | Brut Millésime 2018 | Chardonnay, Pinot Noir
168

Dom Pérignon 2014 | Blanc | Pinot Noir, Chardonnay
310

Salon 2015 | Blanc de Blancs Brut Le Mesnil | Chardonnay
990

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

VORSPEISEN
STARTERS

Hausgebeizter Saibling
Hokkaido-Kürbis | Yuzu-Crème | Rogen
House-cured Arctic char, Hokkaido pumpkin, yuzu cream, roe
29

Nüsslisalat
Kürbiskerne | Croûtons | Hausdressing
Lamb's lettuce salad, pumpkin seeds, croûtons, house dressing
19

Lobster Roll
Crème fraîche | fermentierte Zitronen | Röstzwiebeln
Lobster roll, crème fraîche, fermented lemons, crispy onions
27
+ 5g Imperial Osietra Kaviar | 23

Vitello d'Inverno
Rosa gebratener Kalbsbraten | Topinambur | Radicchio | Eingelegte Zwiebeln
Pink-roasted veal, Jerusalem artichoke, radicchio, pickled onions
32

Rindstatar, frisch am Tisch zubereitet
Brioche | gesalzene Butter
Beef tartare, freshly prepared at the table, brioche, salted butter
39 / 59

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

SUPPEN
SOUPS

Hummerbisque
Hummer-Tatar | Kräuteröl
Lobster bisque, lobster tartare, herb oil

24

Geräucherte Selleriesuppe
Pilztatar | Kräuteröl
Smoked celeriac soup, mushroom tartare, herb oil

21

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

HOMEMADE PASTA & RISOTTO

Hummer-Linguine

Tomate | Estragon | Cedri-Zitrone

Lobster linguine, tomato, tarragon, cedri lemon

53

Mandarinen-Risotto

Fermentierter Kürbis | Miso | Comté

Mandarin risotto, fermented pumpkin, miso, Comté

42

Kalbfleischravioli

Salbeibutter | Spinat | Glace de viande

Veal ravioli, sage butter, spinach, glace de viande

43

Taglierini Tartufo

Frisch gehobelter saisonaler Trüffel am Tisch

Taglierini with freshly shaved seasonal truffle, served tableside

18 / 29

(Tagespreis pro Gramm / Market price per gram)

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.

Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

FLEISCH
MEAT

Rindsfilet Ojo de Agua «Bordelaise»*
Pommes Pavé | glasierte Winterkarotte
Ojo de Agua beef fillet «Bordelaise» | Pommes Pavé | glazed carrots

64

+ 28 confierter Hummerschwanz / confit lobster tail

Entrecôte Ojo de Agua «Café de Paris» *
Pommes Allumettes | wilder Brokkoli
Ojo de Agua entrecôte "Café de Paris", pommes allumettes, wild broccoli

58

+ 28 confierter Hummerschwanz / confit lobster tail

Kalbskotelett
Morchelsauce | Tagliatelle | Wintergemüse
Veal chop, morel mushroom sauce, tagliatelle, winter vegetables

69

Aus der Vitrine
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach dem Tagesangebot
From the Display Case, please ask our service staff about today's selection.

Ojo de Agua
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 Argentinian grass-fed beef with sustainable farming. The Hereford and Angus cattle, raised by Swiss musician Dieter Meier, roam freely in the Pampa Húmeda and are reared without hormones or artificial growth promoters. The beef is known for its elegant marbling, exceptional juiciness and distinctive flavour.

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

FISCH
FISH

Heilbutt
Champagner Beurre Blanc | Schwarzwurzel | gerösteter Lauch | Rogen
Halibut, champagne beurre blanc, salsify, roasted leek, roe

59

Ganze Seezunge filetiert
Vin-Jaune-Sauce | Tomaten-Concassé | Schnittlauch | Wintergemüse
Whole sole, Vin Jaune sauce, tomato concassé, chives, winter vegetables

69

Catch of the Day
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden
Ask our service staff

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

DESSERT UND KÄSE
DESSERT AND CHEESE

Edel-Maroni
Sauerkirsche | Meringue
Premium chestnut, sour cherry, meringue
18

Weisse Schokolade
Brioche-Crumble | Crème fraîche | Oscietra Kaviar
White chocolate, brioche crumble, crème fraîche, Oscietra caviar
29

CLOUDS Tiramisu
CLOUDS tiramisu
16

CLOUDS Petits Fours
CLOUDS petit fours
19

«JUMIVERSUM» Käseauswahl
Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments
24

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Ojo de Agua Rind* – Argentinien
Rindstatar – Schweiz
Kalb – Schweiz
Austern Fine de Claire – Frankreich
Oscietra Kaviar – Iran
Hummer – USA
Heilbutt – Norwegen
Seezunge – Niederlande
Saibling – Island
Brot – Zürich

COUNTRY OF ORIGIN

Ojo de Agua beef* – Argentina
Beef tartare – Switzerland
Veal – Switzerland
Fine de Claire oysters – France
Oscietra caviar – Iran
Lobster – USA
Halibut – Norway
Sole – Netherlands
Arctic char – Iceland
Bread – Zurich

LIEFERANTEN

Fisch, Schalentiere und Ojo de Agua* – Bianchi
Kalbfleisch – Metzgerei Felder
Gemüse und Pilze – Jeune Primeur
Gemüse – Kellenberger Frischeservice
Käse – Käserei Wildberg / Jumi
Kaviar – Imperium Caviar

SUPPLIERS

Fish, shellfish and Ojo de Agua * – Bianchi
Veal – Metzgerei Felder
Vegetables and mushrooms – Jeune Primeur
Vegetables – Kellenberger Frischeservice
Cheese – Käserei Wildberg / Jumi
Caviar – Imperium Caviar

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information. All prices are in CHF and include VAT.