



CLOUDS SPEISEKARTE

HERBST / AUTUMN 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

Herbstpilz-Tartelettes

Geräucherter Sellerie | eingelegte Zwiebel

Autumn mushroom tartlets, smoked celery, pickled onion

Grüner Veltliner | Goldene Ida

10cl | 11

Kürbis-Risotto

Comté | Mandarine | Salbei

Pumpkin risotto, Comté, mandarin, sage

Weisser Merlot | Chiar de Luna

10cl | 12

Rindsfilet Ojo de Agua

Trüffel-Hollandaise | Topinambur-Kartoffel-Mousseline

Ojo de Agua beef fillet, truffle hollandaise, Jerusalem artichoke-potato mousseline

Pinot Noir Classic | Erich Meier

10cl | 14

Edel-Maroni

Sauerkirsche | Meringue

Premium chestnut, sour cherry, meringue

Grappa Divina | Berta

2cl | 18

4-Gang-Menü

4-course menu

132

5-Gang-Menü mit Jumi-Käse-Selektion

5-course menu with

Jumi cheese selection

Eiswein Grüner Veltliner 5cl | 16

149

DEGUSTATIONS-MENÜ CLOUDS VEGGIE

CLOUDS VEGETARIAN TASTING MENU

Herbstpilz-Tartelettes

Geräucherter Sellerie | eingelegte Zwiebel

Autumn mushroom tartlets, smoked celery, pickled onion

Grüner Veltliner | Goldene Ida

10cl | 11

Kürbis-Risotto

Comté | Mandarine | Salbei

Pumpkin risotto, Comté, mandarin, sage

Weisser Merlot | Chiar de Luna

10cl | 12

Taglierini

Schwarzer Trüffel | Kombu Beurre Blanc | Haselnuss

Taglierini, black truffle, kombu beurre blanc, hazelnut

Pinot Noir Classic | Erich Meier

10cl | 14

Edel-Maroni

Sauerkirsche | Meringue

Premium chestnut, sour cherry, meringue

Grappa Divina | Berta

2cl | 18

4-Gang-Menü
132

5-Gang-Menü mit
Jumi-Käse-Selektion

*5-course menu with
Jumi cheese selection*

Eiswein Grüner Veltliner 5cl | 16

149

APÉRO

Marennnes-Oléron-Austern Nr. 2

Ponzu | Ingwer

Marennnes-Oléron oysters No. 2, ponzu, ginger

8 pro Stück | 8 per piece

Osietra Gold Kaviar 50g

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

CHAMPAGNER-EMPFEHLUNG

Laurent-Perrier | Brut Millésime 2015 | Chardonnay, Pinot Noir

185

Bollinger | La Grande Année 2002 RD | Pinot Noir, Chardonnay

310

Salon 2015 | Blanc de Blancs Brut Le Mensnil | Chardonnay

990

VORSPEISEN STARTERS

Hausgebeizter Saibling

Hokkaido-Kürbis | Yuzu Crème | Rogen

House-cured Arctic char, Hokkaido pumpkin, yuzu crème, roe

29

Nüsslalat

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

Herbstpilz-Tartelettes

Geräucherter Sellerie | eingelegte Zwiebel

Autumn mushroom tartlets, smoked celery, pickled onion

24

Rindstatar, frisch am Tisch zubereitet

Brioche | gesalzene Butter

Beef tartare, freshly prepared at the table, brioche, salted butter

39 / 59

SUPPEN SOUPS

Hummerbisque

Hummer-Tatar | Kräuteröl

Lobster bisque, lobster tartare, herb oil

24

Consommé Double

Steinpilz-Royale | Schnittlauchöl

Double consommé, porcini royale, chive oil

21

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

HOMEMADE PASTA & RISOTTO

Hummer-Linguine

Tomate | Estragon | Cedri-Zitrone

Lobster linguine, tomato, tarragon, cedri lemon

53

Kürbis-Risotto

Comté | Mandarine | Salbei

Pumpkin risotto, Comté, mandarin, sage

42

Kalbfleischravioli

Salbeibutter | Spinat | Glace de viande

Veal ravioli, sage butter, spinach, glace de viande

43

Zitronen-Ricotta-Ravioli

Thymian | Spinat | fermentierte Zitrone

Lemon ricotta ravioli, thyme, spinach, fermented lemon

39

FLEISCH MEAT

Ojo de Agua Rindsfilet *

Trüffel-Hollandaise | Topinambur-Kartoffel-Mousseline

Ojo de Agua beef fillet, truffle hollandaise, Jerusalem artichoke-potato mousseline

64

+ 28 confierter Hummerschwanz / confit lobster tail

Ojo de Agua Entrecôte «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

Rehrücken für zwei Personen

Wermutjus | Feigen-Rotkraut | Rosenkohl | Spätzli

*Saddle of venison for two, vermouth jus, red cabbage with figs,
Brussels sprouts, spätzli*

74 p.P

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.

FISCH

FISH

Heilbutt

Champagner Beurre Blanc | Schwarzwurzel | gerösteter Lauch | Kaviar
Halibut, champagne beurre blanc, salsify, roasted leek, caviar

59

Ganze Seezunge

Vin-Jaune-Sauce | Tomaten-Concassé | Schnittlauch | Herbstgemüse
Whole sole, vin jaune sauce, tomato concassé, chives, autumn vegetables

69

Catch off the Day

fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden
Ask our service staff

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 Petit Fours

CLOUDS petit fours

19

«JUMIVERSUM» Käseauswahl

Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments

24

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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

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

COUNTRY OF ORIGIN

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

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