Gaumenfreund

À LA CARTE MENU

THE CLOUD ONE HOTELS

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Küchenchef Michael Daus' unkonventioneller Küchenstil verbindet die alpenländische mit der mediterranen Küche und setzt dabei asiatische Akzente. Um seinen Gerichten eine frische Note zu geben, setzt er gerne eine gewisse Säure ein. Mit der Natürlichkeit und Raffinesse seines Stils möchten wir Sie positiv inspirieren. Genießen Sie seine vegetarischen Kreationen, bei dem Fleisch nur eine Nebenrolle einnimmt.

Welcome! We are delighted to spoil you.

Chef Michael Daus cooks an unconventional combination of Alpine and Mediterranean styles, while also enjoying incorporating elements of Asian cuisine. Michael lends a certain acidity to his dishes for a touch of freshness, aiming to inspire you with a natural, yet sophisticated style of cooking. Enjoy his vegetarian creations, where meat is just optional.

MITTAGS
12:00 – 14:30 Uhr

LUNCH
12:00 – 2:30 pm

FRISCHE SALATVARIATION

Frische Blattsalate mit Früchten, Kernen,
Sprossen und Gemüsechips

Selection of fresh salads with fruits, nuts
sprouts and vegetable chips

Großer Hunger

Big appetite ..... 16,00 €

Kleiner Hunger

Small appetite ..... 13,00 €

Mini Hunger

Mini appetite ..... 8,00 €

BEILAGEN / SIDES

Gebratene Maishendlbrust

Fried corn-fed chicken breast ..... 14,00 €

Confiertes Forellenfilet

Filet of trout confit ..... 14,00 €

Gegrilltes Rib Eye Steak (200g)

Grilled rib eye steak (200g) ..... 19,00 €

Gegrillter Oktopus

Grilled octopus ..... 15,00 €

Gebackener Landuro-Schweinebauch

Braised Landuro pork belly ..... 15,00 €

VORSPEISEN

APPETIZER

TOPFEN & MELONE

Wassermelone | Limette | Chili | Topfencroustillion

Watermelon | lime | chili | curd cheese croustillion

..... 12,00 €

MEHRKORN & ARTISCHOCKE

Mehrkornrolle | Zucchini | Artischockencreme

Marillen-Chutney

Multigrain roll | zucchini | artichoke cream | apricot chutney

..... 14,00 €

BURRATA & PARADEISER

Mariniert mit steirischem Kürbiskernöl
und 10 Jahre gereiften Balsamicoessig

Burrata | tomato | Styrian pumpkin seed oil
10-year aged balsamic vinegar

..... 13,00 €

BEILAGEN / SIDES

Knusperrolle vom Kalbs-Haschee

Crisp minced veal roll ..... 6,00 €

Edelfisch-Croustillion

Premium fish croustillion ..... 5,50 €

Gebratene Wachtelbrust im Quinoamantel

Fried breast of quail coated with quinoa ..... 6,00 €

Tatar vom Rind mit Marillen-Chutney

Beef tartar with apricot chutney..... 5,50 €

SUPPEN

SOUPS

PARADEISER-ESSENZ

Gremolata

Essence of tomato | gremolata

..... 6,00 €

SÜSSKARTOFFEL-SCHAUMSUPPE

Gemüsechips

Cream of sweet potato soup | vegetable chips

..... 6,00 €

BEILAGEN / SIDES

Knusperrolle vom Kalbs-Haschee

Crisp minced veal roll ..... 6,00 €

Edelfisch-Croustillion

Premium fish croustillion ..... 5,50 €

Gebratene Wachtelbrust im Quinoamantel

Fried breast of quail coated with quinoa ..... 6,00 €

Tatar vom Rind mit Marillen-Chutney

Beef tartar with apricot chutney..... 5,50 €

HAUPTGÄNGE

MAIN DISHES

ACQUERELLO RISOTTO „À LA MILANESE“

Zucchini | Salatherz | Grana Padano

Zucchini | grilled lettuce | Grana Padano

..... 24,00 €

KARFIOL IM KNUSPERMANTEL

Fenchel | Edamame | Karotte | Harissacreme

Crisp slice of cauliflower | fennel
edamame | carrot | Harissa cream

..... 23,00 €

PAPPARDELLE & EIERSCHWAMMERL

Limette | Hüttenkäse | Pinienkerne | Bergkräuter

Pappardelle | chanterelle mushrooms | lime
pine nuts | mountain herbs

..... 25,00 €

BEILAGEN / SIDES

Gebratene Maishendlbrust

Fried corn-fed chicken breast ..... 14,00 €

Confiertes Forellenfilet

Filet of trout confit ..... 14,00 €

Gegrilltes Rib Eye Steak (200g)

Grilled rib eye steak (200g) ..... 19,00 €

Gegrillter Oktopus

Grilled octopus ..... 15,00 €

Gebackener Landuro-Schweinebauch

Braised Landuro pork belly ..... 15,00 €

KLASSISCH
ÖSTERREICHISCH

CLASSIC
AUSTRIAN

CONSOMMÉ VOM RIND

Frittaten | Wurzelgemüse

Beef consommé | pancake stripes
root vegetables

.....9,00 €

TATAR VOM WEIDERIND

Trüffel | Marillen-Chutney | Brioche

Free-range beef tartar | truffle | apricot chutney
brioche bread

.....21,00 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Erdäpfel | Gurke | Preiselbeere | Zitrone

Original Viennese Schnitzel of veal
potato cucumber salad | cranberry jam | lemon

.....34,00 €

G´SOTTENER TAFELSPITZ

Apfelkren | Schnittlauchsauce | Boullion-Erdäpfel

Boiled beef | apple-horseradish | chive sauce
bouillon-potatoes

.....29,00 €

SPINATKNÖDEL

Bergkäse | Kirschtomaten | Nussbutter

Spinach dumplings | mountain cheese
cherry tomatoes | nut butter

.....21,00 €

NACHSPEISEN

DESSERT

SCHOKOLADEN-SINFONIE

Mousse | Brownie | hausgemachte Eiscreme

Kakaobohnenhippe

Chocolate mousse | brownie | homemade ice cream
cocoa bean cracker

.....15,00 €

APFELSTRUDEL IM ZIMTRAUCH

Mandel | Granny Smith | Rumrosinen
hausgemachtes Vanilleeis

Apple strudel in cinnamon smoke | almond
Granny Smith | rum raisins
homemade vanilla ice cream

.....13,00 €

ERDBEERE & ZABAIONE

Grüner Pfeffer | Schokolade
hausgemachtes Basilikum-Buttermilcheis

Strawberry | zabaglione | green pepper
homemade basil-buttermilk-ice cream

.....14,00 €

Vegan | *vegan* Vegetarisch | *vegetarian*

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE | *ALLERGENS & ADDITIVES*

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten hilft Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Our service team will gladly help with any questions regarding allergens & intolerances.

GEDECK | *COVER CHARGE*

Pro Gedeck erlauben wir uns 6,00 Euro zu berechnen.

Per cover, we charge 6,00 Euro.

Alle Preise in Euro inclusive Mehrwertsteuer.

All prices in Euro including VAT.