Menu

Index

Einleitung 1

Frühstück

- Getreide & Molkereiprodukte 2
- Backwaren, Käse, Charcuterie & Fisch 3
- Warme Eierspeisen, Beilagen und Süsses 4
- Säfte, Smoothies, Kaffee & Tee 5

Signature Gourmet Menus 6

A la Carte

Vorspeise, Salate, Suppen & Toppings 7

Warme Hauptgerichte & Beilagen 8

Internationale Köstlichkeiten 9

Ganztägig Speisen 10

Spezial-Kollektion Platten 13

Desserts & süsse Snacks 14

Afternoon Tea von Cloud 50 15

Kinder Menu 16

Getränke 17

Produktdeklaration 18

Einführung

Willkommen bei Cloud 50, einer exklusiven Marke der VAIS GROUP mit Standorten in Zürich und Bern. Unser Fokus liegt auf exquisitem Catering für die private Luftfahrt. Bei Cloud 50 verschmelzen klassische Handwerkskunst, modernste Technologie, Innovation und Kunst zu einem einzigartigen Gästeerlebnis.

Mit höchsten Qualitätsstandards für handverlesene Produkte und frischesten Zutaten beliefern wir alle Schweizer Flughäfen. Unsere langjährige Erfahrung in der Bordgastronomie und in Michelin-ausgezeichneten Restaurants garantiert einen unvergleichlichen Genuss, der jede Reise zu einem kulinarischen Erlebnis macht.

Entdecken Sie die Welt der Cloud 50, wo unsere Köche mit viel Geschmack, Kreativität und Know-how dafür sorgen, dass Ihre Sinne auf Wolke sieben schweben. Wir haben den Finger am Puls der Zeit, verfolgen Trends und setzen auf innovative Lebensmittel. Genießen Sie mit uns die Kunst der exquisiten Bordverpflegung - eine Reise für Ihren Gaumen hoch über den Wolken."

Frühstück

Bio Getreide
Alle Cerealien sind hausgemacht

Granola 15
mit Haselnuss, Beere oder Schokolade

Porridge 14
mit Kuhmilch, Pflanzenmilch oder Wasser

Schweizer Bircher Müesli 16
Das Original

Assortierte Cornflakes 12
Die bekanntesten Marken

Toppings (pro 30g) 5

Kokosnuss-Butter, Trockenfrüchte, Nuss-Crunch, saisonale Früchte, Ahornsirup, Wildhonig, Schokoladen-Chips

Früchte & Beeren

Gemischte Obstplatte in Scheiben 32
Reife frische Früchte der Saison. 3-5 Sorten

Frische Beeren 38
Gemischt oder Sortenrein

Gemischter Früchte & Beerenkorb 40
Saisonale reife Früchte & Beeren

Gesunde Shakes
Alle Shakes sind frisch & hausgemacht

Goldene Kurkuma-Mandel-Milch 25cl 10

Matcha Tee Cashew-Latte 25cl 11

Schokolade Chai-Tee-Latte 25cl 10

Mango-Lassi mit Vanille 25cl 15

Milch & Molkereiprodukte

Schweizer Bergmilch Butter 5
Nature oder mit Schweizer Alpensalz

Schweizer Biomilch 10
3,8% Fett - 0% Fett

Joghurt 6
Nature, fettarm, laktosefrei, griechisch, Frucht

Quark 7
Nature, fettarm, laktosefrei, griechisch, Frucht

Crème fraîche 6
Nature, Kräuter, Laktosefrei

Pflanzenmilch 18
Mandel, Reis, Soja, Hafer, Erbse

Schweizer Käseplatte assortiert 38
von unserem Partner Jumi, aufgeschnitten

Käse in einem Stück (60g) 10
von unserem Partner Jumi

Frischkäse 6
Nature/Kräuter

Hüttenkäse 6
Nature/Kräuter

Frühstück

Frisch vom Bäcker

Brötchen assortiert (Stk.)	3
Ganzer Laib lokales Sauerteigbrot von unserem Partner Massimo Calandra, (Stk.)	15
Glutenfreie Brötchen, assortiert (Stk.)	6
Pain au Chocolat / Rosine	7
Butter Croissant	6
Mini Brioche	9
Babka mit Blaubeeren	12

Hausgemachte Konfitüre & Brot Aufstriche (pro 30g)

Erdbeere, Himbeere, Aprikose, Kirsche	5
Nutella, Ahornsirup, Wildhonig, Erdnussbutter	5

Käse, Charcuterie und Fisch

Kalter Aufschnitt Bison, Ente, Rind, Schwein, Huhn & Garnitur	52
Schweizer Käse Selektion von "Jumi“ Weich, Halbhart, Hart, Garnitur, Senf & Brot	39
Charcuterie & Käse Hausgemachte Pickles, Brot, Salsas & Senffrüchte	48
Gebeizter & geräucherter CH Lachs Hausgemachte Pickles, Meerrettich & Zitrone	40
Geräucherte Schweizer Forelle Hausgemachte Pickles, Meerrettich & Zitrone	40
Geräucherter Schweizer Stör **Hausgemachte Pickles, Meerrettich & Zitrone**	45
Gemischte Räucherfisch Platte Lachs, Forelle, Stör & Garnitur	50
Cloud 50 Platte Charcuterie, Käse, geräucherter Fisch & Garnitur	85
Geräuchertes Randen-Fleisch Hausgemachte Pickles, Brot & Salsa	50
Geräucherter Karottenlachs **Hausgemachte Pickles, Brot & Salsa**	40

Warmes Frühstück

Herzhaftes zum Sonnenaufgang

Englisches Frühstück 38
Porridge, Speck, Würstchen, Baked Beans, Champignons, Tomaten, mini Rösti, Brioche

Amerikanisches Frühstück 42
Rührei, Speck, Butterkartoffeln, mini Rösti, Würstchen, Joghurt, Müsli, Obst, Kekse, Pfannkuchen und Ahornsirup

Cloud 50 Frühstück 55
Pochiertes Ei, Pata Negra Speck, Butterkartoffeln, Bisonwurst, Joghurt, Müsli, japanische Pfannkuchen & Wacholderhonig

Eier Benedict 34
Brioche, Schinken, pochiertes Ei, Hollandaise

Eier Florentin 38
Brioche, geräucherter Schweizer Lachs, pochiertes Ei, Hollandaise

Onsen Ei mit Baeri Caviar 76
Brioche, Hollandaise, Wildkräuter

Geschmolzenes Bäckchen 45
Brioche, Rinderbacke, Gruyere, karamellisierte Zwiebeln

Wählen Sie Ihre Eizubereitung und fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu

Personalisieren Sie Ihre Eierspeise
Preise variieren je nach Auswahl

Wählen Sie Ihr Supplement

Wurst 10
Rind, Bison, Schwein, Huhn, Pflanzlich

Baked Beans 8
Frisch & Hausgemacht

Glasierter Portobello Pilz 8
mit Schweizer Alpenkräutersalz

Cremige gefüllte Tomate 9
Gratiniert mit Kräutern & Brioche

Schweizer Kartoffelrösti 18
Das Original

Pata Blanca Speck 20

Avocado 8
Guacamole, Scheiben oder gegrillte Spickel

Périgord-Trüffel / Weiße Alba-Trüffel Tages preis
Saisonale Verfügbarkeit - Tagespreis pro Gramm

Süsses zum Sonnenaufgang

Amerikanische Pancakes 20
mit Ahornsirup / Nutella

Französische Crepes 24
mit Nutella, Ahornsirup, Schinken, Käse oder Früchten

Belgische Waffeln 22
mit Nutella, Ahornsirup oder Früchten

Heiße und kalte Getränke

Frische Obst- & Gemüsesäfte

Alle Säfte werden frisch gepresst, pro Liter

Orange	35
Grüner Apfel	38
Banane	35
Ananas	40
Karotte	36

Smoothies

Alle Smoothies werden frisch gepresst, pro Liter

Grüner Smoothie Frisch, gesund, Blattgemüse, Früchte, cremig	40
Beeren Smoothie Fruchtig, beerig, erfrischend, cremig, Vitaminreich	52
Protein Smoothie Reich an Eiweiß, cremig, Früchte, Energie, nahrhaft	42
Detox Smoothie Entgiftend, Frisch, Grünes Gemüse, Belebend	45

Wenn Sie Ihren bevorzugten Saft oder Smoothie nicht gefunden haben, teilen Sie uns Ihren Favoriten mit, und wir bereiten ihn für Sie zu.

Erfrischende Getränke

Hausgemachte Limonade **(pro l)**	25
Hausgemachte Mocktails **(pro l)**	38
Lokales Zürich Wasser 37 **(0,5 l)** Still, prickelnd oder aufgegossen	6
Süssgetränke (0.33 l) Die bekanntesten Marken	8

Kaffee & Tee Auswahl

Hausgemachter Eiskaffee (pro l) **inkl. Thermosflasche**	45
Hausgemachter Eistee (pro l) **inkl. Thermosflasche**	40
Hausgemachter Espresso-Kaffee (pro l) **inkl. Thermosflasche**	42
Nespresso Kapseln 10 Kapseln	25
Flache Nespresso Kapseln 50 Kapseln	100
Tea Auswahl (pro Beutel) Dammann Freres	3
Hausgemachte Schokolade **(pro l)** Heiß, kalt oder mit Eis, inkl. Thermoskanne	45
Heisse Milch **(per l)** Kuhmilch, pflanzliche Milch, inkl. Thermoskanne	45
Heißes Wasser (pro l) inkl. Thermosflasche	45

Signature Menü

Wir bieten Ihnen ein speziell auf die Privatfliegerei zugeschnittenes mehrgängiges Sternemenü, das auch als vegetarische Variante erhältlich ist. Die dazugehörigen Weine wurden gemeinsam mit unserem Sommelier ausgewählt und können als Pairing genommen werden.

Cloud 50

Pastrami-Involtini mit geräuchertem Aal
Gurke, Dill, Rapsöl, Buttermilch

–

Bisque von Garnelen aus Schweizer Zucht
Geräucherter Stör, Kaviar

–

Zander in Mangold Papillote
Kräuter und Schweizer Safran

–

Bison Filet Rossini
Getrüffelte Demi-Glace-Sauce, glasierte Pilze und Rotweinpflaumen

–

Chawamushi
Holunderblüte, Fichtensprossen, Cashew, Miso, weiße Schokolade, Pandan-Blätter

Cloud 50 – Vegetarisch

Pikantes Zucchini Carpaccio
Gurke, Dill, Rapssamen, Buttermilch

–

Austernpilz-Consommé
Gezupfter Austernpilz-Zylinder, Kräuter

–

Chicoree Terrine a l'orange
Belper Knolle und schwarzer Knoblauch

–

Kohl Roulade
Grüner Apfel, geräucherte Mandeln und Vacherin Mont d'or Sauce

–

Chawamushi
Holunderblüte, Fichtensprossen, Cashew, Miso, weiße Schokolade, Pandan-Blätter

3-Gänge Menü Fleisch	215
5-Gänge Menü Fleisch	260
3-Gänge Menü Vegetarisch	120
5-Gänge Menü Vegetarisch	190

Die Weinbegleitung ist nur flaschenweise erhältlich (37.5cl), Preis auf Anfrage.

A la Carte

Vorspeisen

Schweizer Wagyu Pastrami Involtini 68
Geräucherter Aal, Gurke, Dill und Raps

Tatar Garniert 55
Rind, Bison, Kalb, Fisch oder Meeresfrüchte

Enten- & Hühnerleberparfait 40
Chasselas, Estragon, bengalischer Pfeffer

Schweizer Saibling Ceviche 45
Melothria, Ingwer, Sesam, rote Zwiebel, Koriander

Zucchini Carpaccio 30
Chili, Gurke, Dill

Vitello Tonato 52
Unsere Option für einen italienischen Klassiker

Okonamiyaki mit Kaviar 79
Schnittlauch-Knoblauch-Mayo,
Grüner Chili, eingelegtes Eigelb, Buchweizen

Suppen

Austernpilz-Consommé 34
Gezupfter Austernpilz-Zylinder

Geröstete Kartoffel-Lauch-Consommé 34
Cremige Caramelle mit Trüffel & Käse

Bisque von Garnelen aus CH-Zucht 48
Geräucherter Stör, Kaviar

Sauerkirschen-Gazpacho 32
Gerösteter Feta, Schnittlauchöl

Velouté vom Schweizer Freilandhuhn 46
Foie Gras & Geschmorte Hühnerkeule Capuns

Salate

Saisonale feine Blätter und Kräuter 18

Gemischtes geröstetes Gemüse 34
Rucolablätter, Stracciatella, Hanfsamen, Pesto-Dressing

Caprese-Salat 42
Burrata und alte Tomatensorten, italienisches Dressing

Caesar Salat 35/48
Baby Lattich, Sbrinz, Fenchel, Hähnchen oder Hummer, Caesar-Dressing

Toppings (pro 30g)

Geröstete Gewürznüsse, geröstete Samen, mit Kräutern marinierte Croutons, knusprige Zwiebeln 8

Dressings (pro 75g) 10

Französisch, Italienisch, Honig-Senf, Ceasar-Dressing, Kalbskopf-Vinaigrette, Mediterrane Tapenade-Vinaigrette, Pesto-Dressing

A la Carte

Fleisch & Geflügel

Bison “Filet Rossini” 150
Getrüffelte Demi-Glace-Sauce, glasierte **Pilze und** Rotweinpflaumen

Wagyu Short Rib 80
Chipotle und Grüne
Jalapeno- Zitronen Gremolata

Kalbs Filet 90
Sauce Bearnaise mit Wagyu Fett & Butter

„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Filet 75
Das Original mit Kalb

Pata Negra Schwein Secreto 70
Holzkohle gegrillt, BBQ-Sauce mit Garum

Pata Negra-Schweineschulter 70
Garniert mit getrockneten Aprikosen

Lamm Nierstück 78
Brot-Gewürzkruste & Lamm-Sauce

Lammhaxe 70
Granatapfel-Sauce & marinierte Mikrokräuter

Würzige Enten-Ballotine 75
Manuka-Honig-Glasur

Coq au Vin 60
Champagner- Sauce & Carbonisierte Rosinen

Fisch

Zander in Mangold Papillote 70
Schweizer Safran und Kräuter

Hummer roh und pochiert 90
Kohlrabi, cremiges rotes Curry mit Fingerlimetten

Vegetarisch

Chicoree Terrine 55
A l'orange, Cashew & Sesam

Kohl Roulade 48
Grüner Apfel, geräucherte Mandeln & Vacherin Mont d'or, Senf

Sanft gegarte Austernpilze 58
Kombu & Miso

Geschmorte Rande 55
Dunkle Schokolade, Brombeere & Kresse

Konfierte Sellerie Rose 60
Cafe de Paris Sauce & Estragon

Beilagen

Kartoffel-Dauphinoise 15

Kartoffelpüree 14
Nature, Trüffel, Senf, Kräuter

Cremige Tessiner Polenta 16
Mascarpone, Thymian, Knoblauch

Semmelknödel 18
Wilde Pilze

Venere-Reis mit schwarzem Knoblauch 18
Karamellisierte Birne & Walnüsse

Ratatouille Niçoise 15

Babyspinat mit brauner Butter 24

Bohnen-Cassoulet mit Frühzwiebel 15

Geröstete rote Paprikaschoten 14
Balsamico-Essig & Schnittlauch

Mini Gemüse "Pro Specie Rara“ 17
Buttermilch-Nage mit Senf

Sous Vide Poverade-Herzen 15
Barigoule, Gruyere-Kruste

Internationale Köstlichkeiten

Authentisch zubereitet von spezialisierten Köchen.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise mit unseren Global Delights, wo Sie eine Symphonie internationaler Geschmacksrichtungen erwartet. Tauchen Sie ein in eine Welt exquisiter Küchen, in der jedes Gericht von unserem Team spezialisierter Köche authentisch zubereitet wird. Von den pulsierenden Straßenmärkten Südostasiens bis hin zur raffinierten Eleganz europäischer Klassiker - jeder Bissen ist ein Reisepass in die reiche Welt der Gastronomie.

Erleben Sie kulinarische Freiheit und bestellen Sie Ihr persönliches Lieblingsgericht. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unschlagbares Angebot an internationalen Gerichten auf höchstem Niveau zu präsentieren.

Ganztägig Speisen

Snacks

Cloud 50 Snack Selection 150
Auswahl an warmen und kalten Snacks

Schweizer Apero-Set 140
Gepökeltes Fleisch, eingelegte Köstlichkeiten, mariniertes gebratenes Gemüse, Creme aus weißen Bohnen, Sauerrahm-Fichten-Dip, mit Kräutern marinierte Gerste, gefüllter Mangold mit Käse, Lammspieß aus den Alpen, Sauerteigbrot

Knusprige Tartelette mit Foie Gras Chantilly 34
Karamellisierte Pekannüsse, Fingerlimes

Croustade mit rauchiger Hechtmousse 26
Fassgereiftes Balsamico-Tapioka, rote Zwiebel

Schweizer Bagel mit Wagyu Pastrami 38
Baby Lattich, Gurke & Senfcreme

Hummerbrötchen nach Caesar-Art 44
Brioche, Sbrinz-Creme, Fenchel

Heisse Snacks

Älplermagronen-Krokette 27
Speck-Apfel-Marmelade

Hausgemachte Quiche 32
Alpenkartoffel, Tomme Fleurette, Lauch, Royale

Club Sandwich Cloud 50 40
Brioche, Sauerrahm, Ei, Käse, Alpenkräuter
Klassisch mit Freilandhuhn oder vegan mit Portobello-Pilz

Croque Monsieur/ Madame 32
Geräucherter Schinken & Schlossberger Käse

Hot Dog New York Style 29
Sauerkraut, Mixed Pickles, Senf-Creme, Röstzwiebel (auch vegan erhältlich)

Cloud 50 Käsefondue 55
Brot, Alpenkartoffeln, Cornichons, Pfeffer

Wenn Sie Ihren Lieblingssnack nicht gefunden haben, teilen Sie uns Ihren Lieblingssnack mit, und wir werden ihn für Sie zubereiten.

Spezial Kollektion

Platten

Gerne servieren wir Ihnen unsere Platten für 2 oder mehr Personen; Preis p.P.

Schweizer Alpin Apero Riche 105
Auswahl von 8 Speisen Warm und Kalt

Schweizer Käse Selektion von „Jumi“ 55
Serviert mit Sauerteig- und Früchtebrot, gerösteten Nüssen, schwarzen Walnüssen und Senffrüchten

CH- Fleischplatte Rind, Ente & Bison 100
Serviert mit Sauerteigbrot, Schweizer Bergmilchbutter, Kirschtomaten-Tatar, Mixed Pickles

Cloud 50 Meeresfrüchte-Platte 135
Geräucherter Lachs, pochierter Lachs, Garnelen, Langustinen, Austern, Jakobsmuscheln, Hummer, garniert mit hausgemachten Salsas, Sauerteigbrot und frischen Zitronenscheiben

Cloud 50 Dessertplatte 65
Auswahl an Petit Fours & Desserts

Austern & Kaviar

Austern (6 Stk.) Daily Price
Belon, Gillerdau, Marennes Oleron, Tsarskaya

Alle Austern werden mit Zitrone, Mignonette-Sauce und Meerrettich-Gurken-Vinaigrette serviert

Schweizer Oona Kaviar Selektion (30g) 160
Geräucherter Stör,
Bottarga de Kaviar
30g/50g/125g/500g

Kaviari Kaviar (30g) 120
Beluga oder Oscietra - 30g/ 50g/ 125g/ 250g/ 500g

Der Kaviar wird mit einer Auswahl an Blinis, fein geschnittenem Schnittlauch/Petersilie, Kapern, Schalotten, Eiweiß, Eigelb und Creme Fraiche serviert.

Desserts & Sweet Snacks

Dessert

Mousse au Chocolat mit Orangenwasser & Lavendel	30
Schokoladen-Schichtkuchen Karamell, Sel des Alpes & Gold	42
Zitronen-Tarte Baiser Konfitierte Amalfi-Zitrone, Mascarpone, weißes Rum-Eis	28
Tiramisu Cheesecake mit dem einzigartigsten Kaffee der Welt	30
Baba au Rum mit Schweizer Limited Rum	46
Millefeuille mit Haselnuss Tonda Gentile delle Langhe Haselnüsse	32
Tarte Tatin mit Ananas Dulce de Leche, Mountain Ice Cream Vanille	32
Cloud 50 Süsse Chawamushi Holunderblüte, Fichtensprossen, Cashew, Miso, weiße Schokolade, Pandan-Blätter	30

Süße Leckereien & Petite Fours

Kastanien-Cannelé	22
Lavendel Madeleine	19
Beste Schweizer Macarons von Sprüngli, Verschiedene Typen	44
Beste Schweizer Schokolade **von Läderach, Verschiedene Typen**	46
Hausgemachtes Schweizer Popcorn Verfeinert mit gesalzenem Karamell, Zartbitterschokolade oder Himbeere	18
Getrocknete Schweizer Früchte im Schokoladenmantel Saisonale Früchte, Haus-getrocknet und verfeinert	27

Afternoon Tea von Cloud 50

Wir servieren Ihnen gerne unseren Afternoon Tea für 2 oder mehr Personen, Preis p.P.

Klassisch 85 /p.P.

Amuse Bouche, Mini-Tarte mit geräucherter Forelle, Sablé mit Käsemousse, Auswahl an Finger-Sandwiches - Hähnchen Katsu, Käse & Ei, Scones & Fruit Scones mit Creme de la Gruyere & Marmelade, Gebäck & Macarons

Champagner 120 / p.P.

Classic Afternoon Tea Selection + 1 Flasche Laurent-Perrier Cuvee Rosé 75 cl Champagner

Kaviar 130 / p.P.

Amuse Bouche, Mini-Tarte Geräucherter Stör, Sablé mit Bottarga, Auswahl an Finger-Sandwiches - Stör-Katsu, Käse mit Schnittlauch & Kaviar, Scones & Frucht-Scones mit Creme de la Gruyere & Marmelade, Gebäck & Macarons

Kinder Menü

Sandwiches & Snacks

Sandwich Schinken, Käse, Ei, Thunfisch, Erdnussbutter, Marmelade	22
Frische Gemüsesticks, assortiert Sauerrahm Dip	16
Reiswaffeln Natürlich oder mit Honig, Blaubeere, Schokolade	7
Früchte Frische Früchte auf Spiessen oder in Scheiben	18
Yamo Fruchtpürees oder Fruchtriegel Erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Riegel ab Alter 3+	12/18
Verschiedene Snacks Gesunde Gemüsechips, Laugenstangen, Kartoffelchips, verschiedene Haribo-Sorten	12/24

Warme Mahlzeiten

Spaghetti Bolognaise/Tomatensauce	26
Hausgemachte Bio-Hähnchen-Nuggets Mit Züri Frites & Saucen	36
Fischstäbchen aus Schweizer Fisch mit Kartoffelpüree, Bio-Karotten und Sahnesoße	40
Smashed Beefburger mit Züri Frites	36
„Ghacktes“ mit Hörnli Frisches Apfelpüree & geriebener Alpenkäse	30
Grill Sandwich mit einer Füllung Ihrer Wahl	26

Wenn Sie Ihr bevorzugtes Kindergericht nicht gefunden haben, teilen Sie uns Ihr Lieblingsgericht mit, und wir werden es für Sie zubereiten.

Getränke

Soft Drinks

Wasser	6
Aromatisiertes Wasser	8
Selbstgemachte Limonade oder	25
Mocktails (pro l)	38
Süssgetränke Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea, Pepsi	8

Wein & Champagner

Champagner

Schaumwein

Weisswein

Rosewein

Rotwein

Süsswein

Wir haben eine breite Auswahl an internationalen Weinen, gerne Beraten wir Sie auf Anfrage

Biere

Biere von lokalen Brauereien	8
Peroni	7
Heineken	7
Feldschlösschen	7
Moretti	7

Cocktails & Spirituosen

Sipclub - Trinkfertige Cocktails (10cl) Negroni, Margarita	24
Gin Tonic 25cl Schweizer Turicum Gin, Gents Tonic Water, Zitrone	24
Wodka Basil Mikks 25cl Schweizer Turicum Vodka, Gents Bitter Lemon, Basilikum	24
Grappa Etter Ticino Barrique (10cl)	48
Schweizer Whiskey „Orma“ (3cl)	42
Turricum Master Blend Rum (5cl)	30

Wenn Sie Ihren bevorzugten Drink nicht gefunden haben, teilen Sie ihn uns mit, und wir werden Ihn für Sie organisieren/zubereiten.

Produktdeklaration

Schweiz

Rindfleisch, Wagyu, Bison, Kalbfleisch, Lamm, Pata Negra / Blanca Schwein, Ente, Huhn

Saibling, Forelle, Lachsforelle, Zander, Lachs, Garnelen, Stör

Störkaviar, Saiblingsrogen, Forellenrogen, Hühnereier aus Freilandhaltung

Importiert

Makrele - Atlantik, Nordost
Languste - Dänemark
Schneekrabbe - Norwegen
Jakobsmuscheln - Vereinigtes Königreich
Hummer - Kanada
Austern - Frankreich
Kaviari-Kaviar - China