

Menu

Index

Einleitung	<u>1</u>
Frühstück	
Getreide & Molkereiprodukte	<u>2</u>
Backwaren, Käse, Charcuterie & Fisch	<u>3</u>
Warme Eierspeisen, Beilagen und Süßes	<u>4</u>
Säfte, Smoothies, Kaffee & Tee	<u>5</u>
Signature Gourmet Menus	<u>6</u>
A la Carte	
Vorspeise, Salate, Suppen & Toppings	<u>7</u>
Warme Hauptgerichte & Beilagen	<u>8</u>
Internationale Köstlichkeiten	<u>9</u>
Ganztägig Speisen	<u>10</u>
Spezial-Kollektion Platten	<u>13</u>
Desserts & süsse Snacks	<u>14</u>
Afternoon Tea von Cloud 50	<u>15</u>
Kinder Menu	<u>16</u>
Getränke	<u>17</u>
Produktdeklaration	<u>18</u>

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 mit Haselnuss, Beere oder Schokolade	15
Porridge mit Kuhmilch, Pflanzenmilch oder Wasser	14
Schweizer Bircher Müesli Das Original	16
Assortierte Cornflakes Die bekanntesten Marken	12

Toppings (pro 30g)	5
Kokosnuss-Butter, Trockenfrüchte, Nuss-Crunch, saisonale Früchte, Ahornsirup, Wildhonig, Schokoladen-Chips	

Früchte & Beeren

Gemischte Obstplatte in Scheiben Reife frische Früchte der Saison. 3-5 Sorten	32
Frische Beeren Gemischt oder Sortenrein	38
Gemischter Früchte & Beerenkorb Saisonale reife Früchte & Beeren	40

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 Nature oder mit Schweizer Alpensalz	5
Schweizer Biomilch 3,8% Fett - 0% Fett	10
Joghurt Nature, fettarm, laktosefrei, griechisch, Frucht	6
Quark Nature, fettarm, laktosefrei, griechisch, Frucht	7
Crème fraîche Nature, Kräuter, Laktosefrei	6
Pflanzenmilch Mandel, Reis, Soja, Hafer, Erbse	18
Schweizer Käseplatte assortiert von unserem Partner Jumi, aufgeschnitten	38
Käse in einem Stück (60g) von unserem Partner Jumi	10
Frischkäse Nature/Kräuter	6
Hüttenkäse Nature/Kräuter	6

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	66
Schweizer Käse Selektion von "Jumi" Weich, Halbhart, Hart, Garnitur, Senf & Brot	44
Charcuterie & Käse Hausgemachte Pickles, Brot, Salsas & Senfrüchte	74
Gebeizter & geräucherter CH Lachs Hausgemachte Pickles, Meerrettich & Zitrone	40
Geräucherte Schweizer Forelle Hausgemachte Pickles, Meerrettich & Zitrone	40
Geräucherter Schweizer Stör Hausgemachte Pickles, Meerrettich & Zitrone	54
Gemischte Räucherfisch Platte Lachs, Forelle, Stör & Garnitur	70
 Cloud 50 Platte Charcuterie, Käse, geräucherter Fisch & Garnitur	100
Geräuchertes Randen-Fleisch Hausgemachte Pickles, Brot & Salsa	60
Geräucherter Karottenlachs Hausgemachte Pickles, Brot & Salsa	50

Warmes Frühstück

Herzhaftes zum Sonnenaufgang

Englisches Frühstück Porridge, Speck, Würstchen, Baked Beans, Champignons, Tomaten, mini Rösti, Brioche	45
Amerikanisches Frühstück Rührei, Speck, Butterkartoffeln, mini Rösti, Würstchen, Joghurt, Müsli, Obst, Kekse, Pfannkuchen und Ahornsirup	47
 Cloud 50 Frühstück Pochiertes Ei, Mangalica Speck, Butterkartoffeln, Bisonwurst, Joghurt, Müsli, japanische Pfannkuchen & Wacholderhonig	55
Eier Benedict Brioche, Schinken, pochiertes Ei, Hollandaise	34
Eier Florentin Brioche, geräucherter Schweizer Lachs, pochiertes Ei, Hollandaise	40
Onsen Ei mit Baeri Caviar Brioche, Hollandaise, Wildkräuter	76
Geschmolzenes Bäckchen Brioche, Rinderbacke, Gruyere, karamellisierte Zwiebeln	45

Wählen Sie Ihre Eizubereitung und fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu

Personalisieren Sie Ihre Eierspeise
Preise variieren je nach Auswahl

Wählen Sie Ihr Supplement

Wurst Rind, Bison, Schwein, Huhn, Pflanzlich	10
Baked Beans Frisch & Hausgemacht	10
Glasierter Portobello Pilz mit Schweizer Alpenkräutersalz	8
Cremige gefüllte Tomate Gratinert mit Kräutern & Brioche	10
Schweizer Kartoffelrösti Das Original	19
Pata Blanca Speck	20
Avocado Guacamole, Scheiben oder gegrillte Spicel	8
Périgord-Trüffel / Weiße Alba-Trüffel Saisonale Verfügbarkeit - Tagespreis pro Gramm	Tages preis

Süßes zum Sonnenaufgang

Amerikanische Pancakes mit Ahornsirup / Nutella	20
Französische Crepes mit Nutella, Ahornsirup, Schinken, Käse oder Früchten	24
Belgische Waffeln mit Nutella, Ahornsirup oder Früchten	22

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

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)	38
Hausgemachte Mocktails (pro l)	50
Lokales Zürich Wasser 37 (0,5 l)	6
Still, prickelnd oder aufgegossen	
Süssgetränke (0,33 l)	6
Die bekanntesten Marken	

Kaffee & Tee Auswahl

Hausgemachter Eiskaffee (pro l)	40
Hausgemachter Eistee (pro l)	38
Hausgemachter Espresso-Kaffee (pro l)	42
inkl. Thermosflasche	
Nespresso Kapseln	32
10 Kapseln	
Flache Nespresso Kapseln	100
50 Kapseln	
Tea Auswahl (pro Beutel)	3
Dammann Freres	
Hausgemachte Schokolade (pro l)	45
Heiß, kalt oder mit Eis	
Heisse Milch (per l)	40
Kuhmilch, pflanzliche Milch, inkl. Thermoskanne	
Heißes Wasser (pro l)	24
inkl. Thermosflasche	

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, Rapsamen, 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 Geräucherter Aal, Gurke, Dill und Raps	88
Tatar Garniert Rind, Bison, Kalb, Fisch oder Meeresfrüchte	80
Enten- & Hühnerleberparfait Chasselas, Estragon, bengalischer Pfeffer	45
Schweizer Saibling Ceviche Meloethria, Ingwer, Sesam, rote Zwiebel, Koriander	55
Zucchini Carpaccio Chili, Gurke, Dill	30
Vitello Tonato Unsere Option für einen italienischen Klassiker	60
Okonomiyaki mit Kaviar Schnittlauch-Knoblauch-Mayo, Grüne Chili, eingelegtes Eigelb, Buchweizen	90

Suppen

Austernpilz-Consommé Gezupfter Austernpilz-Zylinder	34
Geröstete Kartoffel-Lauch-Consommé Cremige Caramelle mit Trüffel & Käse	34
Bisque von Garnelen aus CH-Zucht Geräucherter Stör, Kaviar	58
Sauerkirschen-Gazpacho Gerösteter Feta, Schnittlauchöl	36
Velouté vom Schweizer Freilandhuhn Foie Gras & Geschmorte Hühnerkeule Capuns	46

Salate

Saisonale feine Blätter und Kräuter	18
Gemischtes geröstetes Gemüse Rucolablätter, Stracciatella, Hanfsamen, Pesto-Dressing	34
Caprese-Salat Burrata und alte Tomatensorten, italienisches Dressing	44
Caesar Salat Baby Lattich, Sbrinz, Fenchel, Hähnchen oder Hummer, Caesar-Dressing	38/48

Toppings (pro 30g)

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

Dressings (pro 75g)

Französisch, Italienisch, Honig-Senf, Caesar-Dressing, Kalbskopf-Vinaigrette, Mediterrane Tapenade-Vinaigrette, Pesto-Dressing	12
--	----

A la Carte

Fleisch & Geflügel

Bison "Filet Rossini" Getrüffelte Demi-Glace-Sauce, glasierte Pilze und Rotweinpflaumen	150
Wagyu Bürgermeisterstück Chipotle und Grüne Jalapeno- Zitronen Gremolata	80
Kalbs Filet Sauce Bearnaise mit Wagyu Fett & Butter	90
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Filet Das Original mit Kalb	90
Mangalica Schweinshals BBQ-Sauce mit Garum	80
Mangalica Schweinsschulter Garniert mit getrockneten Aprikosen	70
Lamm Nierstück Brot-Gewürzkruste & Lamm-Sauce	90
Lammhaxe Granatapfel-Sauce & marinierte Mikrokräuter	70
Würzige Enten-Ballotine Manuka-Honig-Glasur	75
Coq au Vin Champagner- Sauce & Carbonisierte Rosinen	60

Fisch

Zander in Mangold Papillote Schweizer Safran und Kräuter	70
Hummer roh und pochiert Kohlrabi, cremiges rotes Curry mit Fingerlimetten	90

Vegetarisch

Chicoree Terrine A l'orange, Cashew & Sesam	65
Kohl Roulade Grüner Apfel, geräucherte Mandeln & Vacherin Mont d'or, Senf	60
Sanft gegarte Austernpilze Kombu & Miso	55
Geschmorte Rande Dunkle Schokolade, Brombeere & Kresse	55
Konfierte Sellerie Rose Cafe de Paris Sauce & Estragon	60

Beilagen

Kartoffel-Dauphinoise	15
Kartoffelpüree Nature, Trüffel, Senf, Kräuter	14
Cremige Tessiner Polenta Mascarpone, Thymian, Knoblauch	16
Semmelknödel Wilde Pilze	18
Venere-Reis mit schwarzem Knoblauch Karamellisierte Birne & Walnüsse	18
Ratatouille Niçoise	15
Babyspinat mit brauner Butter	24
Bohnen-Cassoulet mit Frühzwiebel	15
Geröstete rote Paprikaschoten Balsamico-Essig & Schnittlauch	14
Mini Gemüse "Pro Specie Rara" Buttermilch-Nage mit Senf	17
Sous Vide Poverade-Herzen Barigoule, Gruyere-Kruste	15

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 Auswahl an warmen und kalten Snacks	150
Schweizer Apero-Set 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	140
Knusprige Tartelette mit Foie Gras Chantilly Karamellierte Pekannüsse, Fingerlimes	34
Croustade mit rauchiger Hechtmousse Fassgereifte Balsamico-Tapioka, rote Zwiebel	26
Schweizer Bagel mit Wagyu Pastrami Baby Lattich, Gurke & Senfcreme	38
Hummerbrötchen nach Caesar-Art Brioche, Sbrinz-Creme, Fenchel	44

Heisse Snacks

Äplermagronen-Krokette Speck-Apfel-Marmelade	27
Hausgemachte Quiche Alpenkartoffel, Tomme Fleurette, Lauch, Royale	32
 Club Sandwich Cloud 50 Brioche, Sauerrahm, Ei, Käse, Alpenkräuter Klassisch mit Freilandhuhn oder vegan mit Portobello-Pilz	40
Croque Monsieur/ Madame Geräucherter Schinken & Schlossberger Käse	32
Hot Dog New York Style Sauerkraut, Mixed Pickles, Senf-Creme, Röstzwiebel (auch vegan erhältlich)	29
 Cloud 50 Käsefondue Brot, Alpenkartoffeln, Cornichons, Pfeffer	55

Wenn Sie Ihren Lieblingsnack nicht gefunden haben, teilen Sie uns Ihren Lieblingsnack 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 Alpen Apero Riche
Auswahl von 8 Speisen Warm und Kalt

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

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

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

 **Cloud 50 Dessertplatte**
Auswahl an Petit Fours & Desserts

Austern & Kaviar

		Daily Price
105	Austern (6 Stk.) Belon, Gillerdau, Marennes Oleron, Tsarskaya	
55	Alle Austern werden mit Zitrone, Mignonette-Sauce und Meerrettich-Gurken-Vinaigrette serviert	
100	Schweizer Oona Kaviar Selektion (30g) Geräucherter Stör, Bottarga de Kaviar 30g/50g/125g/500g	160
135	Kaviari Kaviar (30g) Beluga oder Oscietra - 30g/50g/125g/250g/500g	120
50	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, Limoncello	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 & Vanille-Ganache	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 gesalzener 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 Bolognese/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
Aufgegossenes Wasser	7
Selbstgemachte Limonade oder Mocktails (pro l)	38 50
Süssgetränke Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea	6

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	40
Wodka Basil Mikks 25cl Schweizer Turicum Vodka, Gents Bitter Lemon, Basilikum	40
Grappa Etter Ticino Barrique (10cl)	48
Schweizer Whiskey „Orma“ (3cl)	42
Turicum 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, Mangalica-Schwein, Ente, Huhn

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

Störkaviar, Saiblingsrogen, Forellenrogen, Hühnereier aus Freilandhaltung

Importiert

Aal -	Pazifischen Ozean FAO 81
Makrele -	Atlantik, Nordost
Languste -	Dänemark
Schneekrabbe -	Norwegen
Jakobsmuscheln -	Vereinigtes Königreich
Hummer -	Kanada
Austern -	Frankreich
Kaviari-Kaviar -	China