

BRASSERIE SUD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

Französische Zwiebelsuppe  Käsetoast gratiniert	16
Hummerbisque Cognac	25
Radicchio Salat  Randen, Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse	15
Lattichsalatherzen  Zitronen-Senf-Dressing	12
Hirsch-Krokette Feigensenf	22
Geröstete Artischockenherzen  Trüffel-Frischkäse, Herbsttrüffel	26
Warme Forelle Lauch, karamelisierter Rahm	19

Hausgemachte Pici Schwarzer Trüffel 54
Hausgemachte Strozzapreti  Morchelrahmsauce 34
Hausgemachte Ravioli Kalbfleisch, Salbeibutter, Blattspinat oder Ricotta-Zitrone, Nussbutter,  Blattspinat 36
Linguine Vongole Bottarga, Zitrone 38

MAINS

Entrecôte Ojo de Agua * «Café de Paris» Pommes Allumettes, wilder Brokkoli	49
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännchen Champignonrahmsauce, knusprige Rösti	45
Wienerschnitzel vom Kalb Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat	45
Gebratener Wolfsbarschfilet Bohnen, Mangold	42
Klassisches Rindstatar Eigelb, Schnittlauch, Brioche Toast	29 / 39
Blumenkohlsteak  Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney	29

LUNCH MENU

02.NOV. 2026 - 06.NOV.2026

STARTER

Waldorfsalat,
Apfel, Trauben 
oder
Hirschkrokette,
Fruchtsenf 

MENU 1

Boeuf bourguignon,
Polenta
39

MENU 2

Fregola sarda,
Eierschwämme, Belper Knolle 
34

DESSERT

Tartelette,
Schokolade, Vermicelles
8

Weinempfehlung

2021 / MAISON LAFLEUR / 10CL 10 75CL 65
Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)

BEILAGEN

Pommes Allumettes 	8
Brokkoli 	8
Kartoffel-Gurkensalat 	8
Rösti 	8
Hausgemachte Pasta (Pici, Tagliolini, Strozzapreti) 	8

Herkunftsdeklaration:
Rind (CH/AR*) / Kalb (CH) // Schwein (CH) / Kaviar (IT) Lachs (NOR) / Wolfsbarsch (GR) / Moules (DK,
NL) / Vongole (IT) / Hummer (USA) / Hirsch (AU) Forelle (CH)
Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier. Backwaren: CH, FR.

*Kann Spuren von Tierarzneimitteln (z. B. Antibiotika) enthalten.

 = Vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt. November 2026

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

DESSERT

Apfel Tarte Tatin Karamellisierte Äpfel, Crème fraîche	14
Schokoladen Mousse Brownie, Honigwabe, Birne	14
Tiramisu Süd	14
Mille-feuille Chantillycrème und Pflaumen	14
Macarons 3 Stück, gemischt	8
Kugel Glacé Vanille / Espresso / Schokolade / Pistazie / Walnuss / Karamell / Macadamia / Stracciatella / Himbeer Sorbet	5.5

BRASSERIE SÜD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

French onion soup 	16
Gratinated cheese toast	
Lobster bisque	25
Cognac	
Radicchio salad 	15
Beetroot, goat cheese, figs, walnuts	
Baby romaine hearts 	12
Lemon-mustard dressing	
Venison croquette	22
Fig mustard	
Roasted artichoke hearts 	26
Truffle cream cheese, autumn truffle	
Warm trout	19
Leek, caramelised cream	

Homemade pici	
Black truffle	
54	
Homemade strozzapreti 	
Creamy morel sauce	
34	
Homemade ravioli	
Veal, sage butter, spinach	
or	
Ricotta and lemon, 	
brown butter, spinach	
36	
Linguine Vongole	
Bottarga, lemon	
38	

MAINS

Entrecôte Ojo de Agua* «Café de Paris»	49
Pommes Allumettes, wild broccoli	
Zurich-Style veal	45
Creamy mushroom sauce, crispy rösti	
Veal Wiener Schnitzel	45
Lingonberries, potato-cucumber salad	
Pan-fried sea bass fillet	42
Beans, Swiss chard	
Classic beef tartare	29 / 39
Egg yolk, chives, brioche toast	
Cauliflower steak 	29
Romesco sauce, parsley chutney	

LUNCH MENU

02.NOV. 2026 - 06.NOV. 2026

STARTER

Waldorf salad,
apple, grapes 

or

Venison croquette,
fruit mustard

MENU 1

Bœuf bourguignon,
polenta

39

MENU 2

Fregola sarda,
chanterelles, Belper Knolle cheese 

34

DESSERT

Tartlet,
chocolate, chestnut vermicelli

8

Wine recommendation

2021 / MAISON LAFLEUR / 10CL 10 75CL 65

Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay (FR)

SIDE DISHES

Pommes allumettes 	8
Broccoli 	8
Potato and cucumber salad 	8
Rösti 	8
Homemade pasta (Pici, tagliolini, strozzapreti) 	8

Declaration of origin:

Beef (CH/AR*) / Veal (CH) // Pork (CH) / Caviar (IT) Salmon (NOR) Sea Bass (GR) /
Mussels (DK, NL) / Clams (IT) / Lobster (USA) / Vension (AU) / Trout (CH)
We exclusively serve Swiss eggs. Baked goods: CH, FR.

*May contain traces of veterinary medicines (e.g. antibiotics).

 = Vegetarian

Prices in CHF incl. VAT, November 2026

For information regarding allergies and intolerances, please ask a member of our service team.

DESSERT

Apple tarte Tatin	14
Caramelised apples, crème fraîche	
Chocolate mousse	14
Brownie, honeycomb, pear	
Tiramisu Süd	14
Mille-feuille	14
Chantilly cream, plums	
Macarons, 3 pieces, assorted	8
Scoop of ice cream	5.5
vanilla / espresso / chocolate / pistachio / walnut / caramel / macadamia / stracciatella / raspberry sorbet	

BRASSERIE SUD

BARTENDER'S CHOICE

Smokin' Hot
Jalapeño Mezcal, Ananas, Koriander, Limette, Cointreau,
Agave
20

HOMEMADE REFRESHMENTS

Hausgemachter Eistee

25cl 6.5 / 40cl 8.5

Hausgemachte Limonade

Saisonaler Cordial, Soda

6

Hausgemachter Kombucha

6.5

BEER

	25cl	40cl	Flasche
Birra Moretti	6.6	9.2	
Ittinger Klosterbräu	6.6	9.2	
Erdinger Weissbier (50cl)			9.5
Birra Moretti Zero 0.0% (33cl)			7

SPARKLING

Saisonaler Spritz	15
Prosecco, Saisonaler Cordial	
Süd Hugo	16
St. Germain, Holunderblüte, Gurke, Prosecco	
Italicus Spritz	17
Italicus, Prosecco	
Aperol Spritz	16
Prosecco, Aperol	

COCKTAILS

Aperol Negroni	17
Aperol, Cocchi Americano Bianco, Gin	
AuRe-Poire	18
Vodka, Birne, Vanille, Soda	
Paloma	18
Tequila, Pink Grapefruit	
Brown Butter Whiskey Sour	19
Brown Butter (Fat Washed) Bourbon	
Fig & Walnut Old Fashioned	19
Bourbon, Feigen, Walnüsse	
Espresso Martini	18
Vodka, Kahlúa, Espresso	

MOCKTAILS

Vibrante Spritz	17
Martini Vibrante, Prosecco 0.0%	
Sage Me	15
Weisse Traube, Verjus, Salbei, Soda, Zitronen	
Cloudy Camomile	15
Kamille, Miso, Honig	
NOgroni	16
Gin 0.0%, Wermut 0.0%, Bitter 0.0%	

JUICES

Tomatensaft 20cl	7
Tabasco, Worcester, Pfeffer, Salz, Zitronensaft	
Cranberrysaft 20cl	7
Frisch gepresster Orangensaft 20cl	8

COFFEE by il baretto

Espresso oder Ristretto	5.4
Espresso Macchiato	5.5
Espresso Doppio	6.7
Kaffee	5.4
Cappuccino	6.2
Latte Macchiato	6.8
Chai Latte	6.6
Flat White	6.6
Ovomaltine	6.6
Caotina	6.6
alle Getränke auf Wunsch mit Haferdrink	+0.6

TEA BY L'art du thé

Sencha Fuji Bio Grüntee	6
English Breakfast Bio	6
Earl Grey Schwarztee	6
Verveine	6
Kamille	6
Bouquet Royal Früchtetee	6
Ingwer-Zitronengraste	7
Nana Pfefferminztee	7

SOFT DRINKS

Valser mit /ohne Kohlensäure 50cl	6.9
Apfelschorle 33cl	7
Three Cents Tonic Water 20cl	8
Three Cents Ginger Beer 20cl	8
Three Cents Ginger Ale 20cl	8
Three Cents Lemon Tonic 20cl	8
Three Cents Pink Grapefruit 20cl	8
Coca Cola / Zero 33cl	7
Rivella Blau 33cl	7