BRASSERIE SÜD

STARTERS & SOUP

Französische Zwiebelsuppe 16
mit Käsetoast gratiniert

Hummerbisque 25
mit Cognac

Radicchio-Salat 15
Randen, Ziegenkäse, Feigen und Walnüsse

Lattichsalatherzen 12
Zitronen-Senf-Dressing

Hirsch-Krokette 22
Feigensenf

Geröstete Carciofini 26
Trüffel-Frischkäse, Herbsttrüffel

Warme Forelle 19
Lauch, karamelisierter Rahm

CHEF'S CHOICE

Hausgemachte Pici
Schwarzer Trüffel
54

Lobster Roll
Hummer, pikante Mayonnaise, Gurke, Salat, Brioche-Toast
39

20g Kristal Kaviar
Blinis und Beilagen
69

MAINS

Entrecôte Ojo de Agua* «Café de Paris» 49
Pommes Allumettes, wilder Brokkoli

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännchen 45
Champignonrahmsauce, knusprige Rösti

Wienerschnitzel vom Kalb 45
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

Gebratener Wolfsbarschfilet 42
Bohnen, Mangold

Moules et Frites 500g 36
Crèmiger Weissweinsud, Pommes Allumettes

Blumenkohlsteak 29
Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney

Klassisches Rindstatar 29 / 39
Eigelb, Schnittlauch, Brioche-Toast

PASTA

Hausgemachte Ravioli
Kalbfleisch, Salbeibutter, Blatspinat
oder
Ricotta-Zitrone, Nussbutter, Blattspinat
36

Hausgemachte Strozzapreti
Spitzmorchel-Cognacrahmsauce
34

Linguine Vongole
Bottarga, Zitrone
38

BEILAGEN

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

TO SHARE

Italienische Etagère 39
Parma-Rohschinken, Finocchiona, Antipasti, Focaccia und Tapenaden

Käse-Etagère 34
4 Sorten gereifter Käse mit Nüssen, Feigenbrot und Chutney

ANTIPASTI

Parmesanstücke 12
Oliven 9
Artischockenherzen 9

DESSERT

Apfel Tarte Tatin 14
Karamelisierte Äpfel, Crème fraîche

Schokoladen Mousse 14
Brownie, Honigwabe, Birne

Tiramisu Süd 14

Mille-feuille 14
Chantillycrème und Pflaumen

Macarons 3 Stück, gemischt 8

Kugel Glacé 5.5
Vanille / Espresso / Schokolade / Pistazie / Walnuss / Karamell / Macadamia / Stracciatella / Himbeersorbet

= Vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt. November 2026
Allergene und Intoleranzen: Bitte informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration:
Rind (CH/AR*) / Kalb (CH) / Schwein (CH) / Kaviar (CN) / Lachs (NO) / Wolfsbarsch (GR) / Miesmuscheln (DK, NL) / Venusmuscheln (IT) / Hummer (US) / Hirsch (AU) / Forelle (CH)
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Eier. Backwaren: CH, FR.
*Kann Rückstände von Tierarzneimitteln (z. B. Antibiotika) enthalten.

BRASSERIE SÜD

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 Carciofini 26
Truffle cream cheese, autumn truffle

Warm trout 19
Leek, caramelised cream

CHEF'S CHOICE

Homemade pici
Black truffle
54

Lobster roll
Lobster, spicy mayonnaise, cucumber, lettuce, brioche toast
39

20 g Kristal caviar
Blinis, accompaniments
69

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

Moules et Frites 500g 36
Creamy white wine broth, pommes allumettes

Cauliflower steak 29
Romesco sauce, parsley chutney

Classic beef tartare 29 / 39
Egg yolk, chives, brioche toast

PASTA

Homemade ravioli
Veal, sage butter, baby spinach
or
Ricotta, lemon, brown butter, baby spinach
36

Homemade strozzapreti
Morel mushroom, cognac cream sauce
34

Linguine vongole
Bottarga, lemon
38

SIDES

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

TO SHARE

Italian tiered platter 39
Parma ham, finocchiona, antipasti, focaccia, tapenade

Cheese tiered platter 34
Four varieties of aged cheese, nuts, fig bread, chutney

ANTIPASTI

Parmesan chunks 12
Olives 9
Artichoke hearts 9

DESSERT

Apple tarte tatin 14
Caramelized 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

= Vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt. November 2026
Allergens and intolerances: Please ask our staff for further information.

Declaration of Origin:
Beef (CH/AR*) / Veal (CH) // Pork (CH) / Caviar (CN) Salmon (NOR) / Sea Bass (GR) / Mussels (DK, NL) / Clams (IT) / Lobster (USA) / Venison (AU) / Trout (CH)
We exclusively serve Swiss eggs. Baked goods: CH, FR.
*May contain traces of veterinary medicines (e.g. antibiotics).

BRASSERIE SÜD

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, Zitrone

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-Zitronengrastee	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

Preise in CHF inkl. MwSt. November 2026
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.