

BRASSERIE SUD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

Französische Zwiebelsuppe 	16
mit Käsetoast gratiniert	
Hummerschaumsuppe	25
mit Cognac	
Radicchio-Salat 	15
Randen, Ziegenkäse, Feigen und Walnüsse	
Lattichsalatherzen 	12
Zitronen-Senf-Dressing	
Feigen Carpaccio	22
Prosciutto, Pinienkerne, Straciatella, Honig	
Geröstete Carciofini 	26
Trüffel-Frischkäse, Herbsttrüffel	
Graved Lachs	18
Buttermilch, Merretich, Lachskaviar	

Hausgemachte Strozzapreti	
Morchelrahmsauce	
34	
Hausgemachte Ravioli	
Mit Kalbfleisch, Salbeibutter, Blattspinat oder	
 Mit Ricotta-Zitrone, Nussbutter, Blattspinat	
36	
Spaghetti Vongole	
Bottarga, Zitrone	
38	

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	
Gebatener Wolfsbarschfilet	42
Bohnen, Mangold	
Klassisches Rindstatar	29 / 39
Tartare Sauce, Eigelb, Schnittlauch, Brioche-Toast	
Blumenkohlsteak 	29
Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney	
Rücken und Haxe vom Reh	56
Rotkraut, Holunderjus, geröstete Polenta	

LUNCH MENU

12.OKT. 2026 - 16.OKT. 2026

STARTER

Gerstensalat Minze, Granatapfel, Labneh 
oder
Kürbissuppe Geröstete Kürbiskerne 

MENU 1

Rehpfeffer Spätzli, Rotkraut
39

MENU 2

Serviettenknödel Wirsing, Eierschwämme 
34

DESSERT

Zitronen-Tarte
8

Weinempfehlung

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

BEILAGEN

Pommes Allumettes 	8
Brokkoli 	8
Kartoffelgurkensalat 	8
Champagnersauerkraut 	8
Strozzapreti 	8

Herkunftsdeklaration:

Rind (CH/AR*) / Kalb (CH) // Schwein (CH) / Kaviar (IT), Wolfsbarsch (TR)
Lachs (NOR) / Kabeljau (IS) / Moules (DK, NL) / Vongole (IT) / Hummer (USA)
Wir servieren ausschliesslich Schweizer Eier. Backwaren: CH, FR.

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

 = Vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt. Oktober 2026

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

DESSERT

Apfel Tarte Tatin	14
Mit karamellisierten Äpfeln, Crème fraîche	
Schokoladen Mousse	14
Brownie, Honigwabe	
Tiramisu Süd	14
Mille-feuille	8
Chantillycrème und Pflaumen	
Macarons 3 Stück, gemischt	8
Kugel Glacé	5.5
Vanille / Espresso / Schokolade / Pistazie / Walnuss / Karamell / Macadamia / Straciatella	

BRASSERIE SÜD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

French onion soup 	16
Gratinated cheese toast	
Lobster bisque	25
with Cognac	
Radicchio salad 	15
Beetroot, goat cheese, figs, walnuts	
Baby romaine hearts 	12
Lemon-mustard dressing	
Fig Carpaccio	22
Prosciutto, pine nuts, stracciatella, honey	
Roasted Carciofini 	26
Truffle cream cheese, autumn truffle	
Gravlax	18
Buttermilk, horseradish, salmon roe	

Homemade strozzapreti
Creamy morel sauce
34

Homemade ravioli
with veal, sage butter, spinach
oder
 with ricotta and lemon,
brown butter, spinach
36

Spaghetti 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
Tartare sauce, egg yolk, chives, brioche toas	
Cauliflower steak 	29
Romesco sauce, parsley chutney	
Saddle and shank of venison	56
Red cabbage, elderberry jus, roasted polenta	

LUNCH MENU

12.OCT 2026 - 16.OCT. 2026

STARTER

Barley salad
mint, pomegranate, labneh 
or
Pumpkin soup
roasted pumpkin seeds 

MENU 1

Venison stew
Spätzli, red cabbage
39

MENU 2

Bread dumplings
savoy cabbage, chanterelles 
34

DESSERT

Lemon Tart
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
Champagne sauerkraut 	8
Strozzapreti 	8

Declaration of origin:

Beef (CH/AR*) / veal (CH) / pork (CH) / caviar (IT) / sea bass (TR)
salmon (NO) / cod (IS) / mussels (DK, NL) / clams (IT) / lobster (USA)
We exclusively serve Swiss eggs. Baked goods: CH, FR.

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

 = Vegetarian

Prices in CHF incl. VAT. October 2026

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

DESSERT

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

BRASSERIE SUD

BARTENDER'S CHOICE

Smokin' Hot
Jalapeño Mezcal, Ananas, Koriander, Limette, Cointreau,
Agave
25

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	19
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
Fanta 33cl	7