BRASSERIE SÜD

STARTERS & SOUP

Französische Zwiebelsuppe 16
Käsetoast gratiniert

Hummerbisque 25
Cognac

Radicchio Salat 15
Randen, Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse

Lattichsalatherzen 12
Zitronen-Senf-Dressing

Hirsch-Krokette 22
Feigensenf

Geröstete Artischockenherzen 26
Trüffel-Frischkäse, Herbsttrüffel

Warme Forelle 19
Lauch, karamelisierter Rahm

CHEF'S CHOICE

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» 49
Pommes Allumettes, wilder Brokkoli

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännchen 45
Champignonrahmsauce, Rösti

Wienerschnitzel vom Kalb 45
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

Gebratener Wolfsbarschfilet 42
Bohnen, Mangold

Klassisches Rindstatar 29 / 39
Eigelb, Schnittlauch, Brioche Toast

Blumenkohlsteak 29
Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney

LUNCH MENU

16.NOV. 2026 - 20.NOV.2026

STARTER	MENU 1	MENU 2	DESSERT
Kürbissuppe, geröstete Kürbiskerne	Entenbrust, Hispi-Kohl, Holunderjus	Orecchiette, Pistazienpesto, Burratina	Rüeblikuchen, Vanille-Chantillycrème
oder	39	34	8
Radicchio tardivo, Granatapfel, Pecorino			

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, Linguine, Strozzapreti) 8

DESSERT

Apfel Tarte Tatin 14
Karamellisierte 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 / Himbeer Sorbet

Herkunftsdeklaration:
Rind (CH/AR*) / Kalb (CH) // Schwein (CH) / Kaviar (CN) Lachs (NOR) / Wolfsbarsch (GR) / Moules (DK, NL) / Vongole (IT) / Hummer (USA) / Hirsch (NZ) 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.

BRASSERIE SUD

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

CHEF'S CHOICE

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
Mushroom cream sauce, 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

16.NOV. 2026 - 20.NOV. 2026

STARTER

Pumpkin soup,
roasted pumpkin seeds

or

Radicchio tardivo,
pomegranate, pecorino

MENU 1

Duck breast,
Hispi cabbage, elderberry jus

39

MENU 2

Orecchiette,
pistachio pesto, burratina

34

DESSERT

Carrot cake,
vanilla Chantilly cream

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, linguine, strozzapreti) 8

Declaration of origin:
Beef (CH/AR*) / Veal (CH) // Pork (CH) / Caviar (CN) Salmon (NOR) Sea Bass (GR) / Mussels (DK, NL) / Clams (IT) / Lobster (USA) / Vension (NZ) / 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 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.