

BRASSERIE SUD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

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

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
Moules et Frites 500g Crémiger Weissweinsud, Pommes Allumettes	36
Blumenkohlsteak  Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney	29
Rücken und Haxe vom Reh Rotkraut, Holunderjus, geröstete Polenta	56

LUNCH MENU

05.OKT. 2026 - 09.OKT. 2026

STARTER

Mini-Artischocken, Frischkäse, Sonnenblumenkerne
oder
Endiviensalat, Birne, Parmesan

MENU 1

Wolfsbarsch, Bohnen, Mangold
39

MENU 2

 Tagliatelle, Steinpilze
34

DESSERT

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

BRASSERIE SUD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

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

MAINS

Entrecôte Ojo de Agua «Café de Paris» Pommes Allumettes, wild broccoli	49
Zurich-Style veal Creamy mushroom sauce, crispy rösti	45
Veal Wiener Schnitzel Lingonberries, potato-cucumber salad	45
Pan-Fried Sea Bass Fillet Beans, Swiss chard	42
Moules et Frites 500g Creamy white wine broth, shoestring fries	36
Cauliflower steak  Romesco sauce, parsley chutney	29
Saddle and shank of venison Red cabbage, elderberry jus, roasted polenta	56

LUNCH MENU

05.OCT 2026 - 09.OCT. 2026

STARTER

Baby artichokes,
cream cheese, sunflower seeds

or

Endive salad,
pear, Parmesan

MENU 1

Sea bass,
beans, Swiss chard

39

MENU 2

 Tagliatelle,
porcini mushrooms

34

DESSERT

Apple crumble
with vanilla ice 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
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