

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
Avocado mit Vinaigrette 	16
Marinierter und gerösteter Kürbis Stracciatella, Kumquats	21
Graved Lachs Buttermilch, Merretich, Lachskaviar	18

Luma Rinds Carpaccio
Eigelbcrème, Parmesan, Salzzitrone
22 / 39

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

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

Upgrade your Lobster Roll
5gr Kaviar Oscietra Gold Kaviar
+ 25

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
Gebratenes Kabeljaufilet Champagnersauerkraut, Fenchel, Pinienkerne	42
Moules et Frites 500g Crémiger Weissweinsud, Pommes Allumettes	36
Blumenkohlsteak  Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney	29
Ganze Artischocke  Vinaigrette, Trüffel-Hummus	34

PASTA

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

Hausgemachte Strozzapreti 
Spitzmorchel-Cognacrahmsauce
34

Spaghetti Vongole
Bottarga, Zitrone
38

BEILAGEN

Pommes Allumettes
Brokkoli
Kartoffel-Gurkensalat
Champagnersauerkraut
Strozzapreti
Je 8

TO SHARE

Italienische Etagère Parma-Rohschinken, Finocchiona, Antipasti, Focaccia und Tapenaden	39
Käse-Etagère 4 Sorten gereifter Käse mit Nüssen, Feigenbrot und Chutney	34

ANTIPASTI

Parmesanstücke	12
Oliven	9
Artischockenherzen	9

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

 = Vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt. August 2026

Allergene und Intoleranzen: Bitte informieren Sie sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration:

Rind (CH/AR*) / Kalb (CH) // Schwein (CH) / Kaviar (IT) 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.

BRASSERIE SÜD

STARTERS & SOUP

French onion soup with gratinated cheese toast	16
Lobster bisque with Cognac	25
Radicchio salad Beetroot, goat's cheese, figs, walnuts	15
Lettuce salad  Lemon mustard dressing	12
Avocado with vinaigrette 	16
Marinated and roasted pumpkin Stracciatella, kumquats	21
Gravlax Buttermilk, horseradish, salmon roe	18

CHEF'S CHOICE

Homemade strozzapreti

Creamy morel sauce
34

Homemade ravioli

with veal, sage butter, spinach
or
 with ricotta and lemon, brown butter,
spinach
36

Spaghetti Vongole

Bottarga, lemon
38

MAINS

Entrecôte Ojo de Agua «Café de Paris» Pommes allumettes, wild broccoli	49
Zurich-style sliced veal Creamy mushroom sauce, crispy rösti	45
Veal Wiener schnitzel Lingonberries, potato and cucumber salad	45
Pan-fried cod fillet Champagne sauerkraut, fennel, pine nuts	42
Classic beef tartare Tartare sauce, egg yolk, chives, brioche toas	29 / 39
Cauliflower steak  Romesco sauce, parsley chutney	29
Whole artichoke  Parmesan espuma, truffle hummus	34

LUNCH MENU

02.SEPT. 2026 - 04.SEPT. 2026

STARTER

Baby gem lettuce, lemon mustard
dressing
or
vitello tonnato

MENU 1

Sea bass, beurre blanc, green beans,
roasted baby potatoes
39

MENU 2

Risotto, green peas, pearl barley,
Comté cream, pistachios
34

DESSERT

Éclair with coffee 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, August 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	8

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
Milchkaffee	6.2
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