

BRASSERIE SUD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

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

Hausgemachte Strozzapreti 

Morchelrahmsauce

34

Hausgemachte Ravioli

Kalbfleisch, Salbeibutter, Blattspinat
oder
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	
Gebratener Wolfsbarschfilet	42
Bohnen, Mangold	
Klassisches Rindstatar	29 / 39
Eigelb, Schnittlauch, Brioche Toast	
Blumenkohlsteak 	29
Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney	

LUNCH MENU

26.OKT. 2026 - 30.OKT. 2026

STARTER

Warme Forelle,
karamellisierten Rahm, Lauch

oder
Castelfranco-Salat,
Orange, Mandeln 

MENU 1

Dorade, Puttanesca-Sauce,
Bratkartoffeln

39

MENU 2

Semmelknödel,
Steinpilze, Topinambur 

34

DESSERT

Karottenkuchen,
Vanillecrème

8

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
Rotkohl 	8

Herkunftsdeklaration:
Rind (CH/AR*) / Kalb (CH) // Schwein (CH) / Kaviar (IT) Lachs (NOR) / Wolfsbarsch (GR) / 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
Karamellierte Äpfel, Crème fraîche	
Schokoladen Mousse	14
Brownie, Honigwabe	
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	

BRASSERIE SÜD

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

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

Homemade strozzapreti 
Creamy morel sauce
34

Homemade ravioli
Veal, sage butter, spinach
or
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 veal Creamy mushroom sauce, crispy rösti	45
Veal Wiener Schnitzel Lingonberries, potato-cucumber salad	45
Pan-fried sea bass fillet Beans, Swiss chard	42
Classic beef tartare Egg yolk, chives, brioche toast	29 / 39
Cauliflower steak  Romesco sauce, parsley chutney	29

LUNCH MENU

26.OCT 2026 - 30.OCT. 2026

STARTER

Warm trout,
caramelised cream, leek
or
Castelfranco salad,
orange, almonds 

MENU 1

Sea bream, puttanesca sauce,
roasted potatoes
39

MENU 2

Bread dumplings, ceps,
Jerusalem artichokes 
34

DESSERT

Carrot cake,
vanilla 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
Red cabbage 	8
Rösti 	8

Declaration of origin:
Beef (CH/AR*) / Veal (CH) // Pork (CH) / Caviar (IT) Salmon (NOR) /
Sea Bass (GR) / 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 Caramelised apples, crème fraîche	14
Chocolate mousse Brownie, honeycomb	14
Tiramisu Süd	14
Mille-feuille Chantilly cream, plums	14
Macarons, 3 pieces, assorted	8
Scoop of ice cream vanilla / espresso / chocolate / pistachio / walnut / caramel / macadamia / straciatella / raspberry sorbet	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