

BRASSERIE SUD

STARTERS & SOUP

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast gratiniert	16
Hummerschaumsuppe mit Cognac	25
Radicchio-Salat Randen, Ziegenkäse, Feigen und Walnüsse	15
Lattichsalat  Zitronen-Senf-Dressing	12
Avocado mit Vinaigrette 	16
Marinierter und gerösteter Kürbis Stracciatella, Kumquats	21
Graved Lachs Buttermilch, Meerrettich, Lachskaviar	18

CHEF'S CHOICE

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» 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
Klassisches Rindstatar Tartare Sauce, Eigelb, Schnittlauch, Brioche-Toast	29 / 39
Blumenkohlsteak  Romesco-Sauce, Petersilien-Chutney	29
Ganze Artischocke  Parmesan Espuma, Trüffel-Hummus	34

LUNCH MENU

21. SEPT. 2026 - 25. SEPT. 2026

STARTER

Forellentatar
Gurken-Petersiliensauce

oder

Ricotta-Tomatensalat
Yuzu-Vinaigrette

MENU 1

Kalbsschnitzel
Zitronensauce, Kartoffelpüree

39

MENU 2

Gerösteter Hokkaido-Kürbis
Parmesancreme, Haselnuss

34

DESSERT

Kleines Schokoladenmousse
Brownie, Honig

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. September 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	8

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

21.SEPT. 2026 - 25.SEPT. 2026

STARTER

Trout tartare
cucumber & parsley sauce
or
Ricotta & tomato salad
Yuzu vinaigrette

MENU 1

Veal schnitzel
lemon sauce, mashed potatoes
39

MENU 2

Roasted Hokkaido squash
parmesan cream & hazelnuts
34

DESSERT

Small chocolate mousse
brownie & honey
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. September 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

JUICES

Tomatensaft 20cl	7
Tabasco, Worcester, Pfeffer, Salz, Zitronensaft	
Cranberrysaft 20cl	7
Frisch gepresster Orangensaft 20cl	8

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	

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

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	

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

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%	

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