

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. September 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

CHEF'S CHOICE

STARTERS & SOUP

French onion soup 	16
Gratinated cheese toast	
Lobster bisque	25
with Cognac	
Radicchio salad 	15
Beetroot, goat cheese, figs, walnuts	
Baby romaine hearts 	12
Lemon-mustard dressing	
Avocado with vinaigrette 	16
Marinated, roasted pumpkin 	21
Stracciatella, kumquats	
Gravlax	18
Buttermilk, horseradish, salmon roe	

Luma beef carpaccio	
Egg yolk cream, Parmesan, preserved lemon	22 / 39
Classic beef tartare	
Tartar sauce, egg yolk, chives, brioche toast	29 / 39
Lobster roll	
Lobster, spicy mayonnaise, cucumber, lettuce, brioche toast	39
Upgrade your lobster roll	
5g Oscietra Gold caviar + 25	

MAINS

Entrecôte Ojo de Agua «Café de Paris»	49
Pommes Allumettes, wild broccoli	
Zurich-Style veal	45
Creamy mushroom sauce, crispy rösti	
Veal Wiener Schnitzel	45
Lingonberries, potato-cucumber salad	
Pan-fried cod fillet	42
Champagne sauerkraut, fennel, pine nuts	
Moules et Frites 500g	36
Creamy white wine broth, shoestring fries	
Cauliflower steak 	29
Romesco sauce, parsley chutney	
Whole artichoke 	34
Vinaigrette, truffle hummus	

PASTA

Homemade ravioli	
with veal, sage butter, baby spinach	
or	
with Ricotta, lemon, brown butter, baby spinach 	
36	
Homemade strozzapreti 	
Morel mushroom, cognac cream sauce	
34	
Spaghetti vongole	
Bottarga, lemon	
38	

SIDES

Shoestring Fries	
Broccoli	
Potato-Cucumber salad	
Champagne Sauerkraut	
Strozzapreti	
8 each	

TO SHARE

Italian tiered platter	39
Parma ham, finocchiona, antipasti, focaccia, tapenade	
Cheese tiered platter	34
Four varieties of aged cheese, nuts, fig bread, chutney	

ANTIPASTI

Parmesan chunks	12
Olives	9
Artichoke hearts	9

DESSERT

Apple tarte tatin	14
Caramelized apples, crème fraîche	
Chocolate mousse	14
Brownie, honeycomb	
Tiramisu Süd	14
Mille-feuille	8
Chantilly cream, plums	
Macarons, 3 pieces, assorted	8
Scoop of ice cream	5.5
Vanilla / espresso / chocolate / pistachio / walnut / caramel / macadamia / stracciatella	

 = Vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt. September 2026
Allergens und intolerances: Please ask our staff for further information.

Declaration of Origin:
Beef (CH/AR*) / Veal (CH) // Pork (CH) / Caviar (IT) Salmon (NOR) / 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).

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