

BRASSERIE SÜD

APÉRO

Oliven 	7
Fenchelsamen, Zitrone & Orangenzeste	
Sauerteig Focaccia	17
Mortadella, Pistazie & Scamorza	
Croque Monsieur	16
Geräucherter Schinken, Gruyère & Cornichon	
Eierbrötchen 	15
Ei, Vollkornbrot, geräucherte Aubergine & Rauchmandel mit Crevetten + 6	

BROT

Helles Sauerteig Brot von Collective Bakery	5.50
Alpenbutter & Fleur de Sel	

VORSPEISEN

Brasserie Süd Salat 	18
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Brotcrumble & Meerrettichdressing mit Forelle im Backteig & Zitronenmayonnaise + 11	
Gebackener Feta 	27.50
Fenchel Chutney, Pinienkerne & Rucola	
Marinierte Tomate 	26
Stracciatella di Burrata, Zitrusponzu & knusprige Focaccia mit 24-monatigem San Daniele Schinken + 9	
Spargelsuppe 	15
Crème Fraîche, Brioche Croutons & Yuzu Öl	
Vitello Trotato	31
Rauchforelle, Tomatenvinaigrette & Kapern	

PASTA

Hausgemachte Orecchiette Cacio e Pepe 	24 29
Pecorino & konfiertes Eigelb mit Sommertrüffel + 12	
Hausgemachte Cappelletti	39
Maispoularde, grüner Spargel, Erbsen & Sherry Velouté	
Hummer Ravioli	36 47
Krustentier-Bisque, Fenchel & Basilikum	
Kartoffel Gnocchi 	32
Tomatensugo, Stracciatella di Burrata & Olive	

SAISONAL

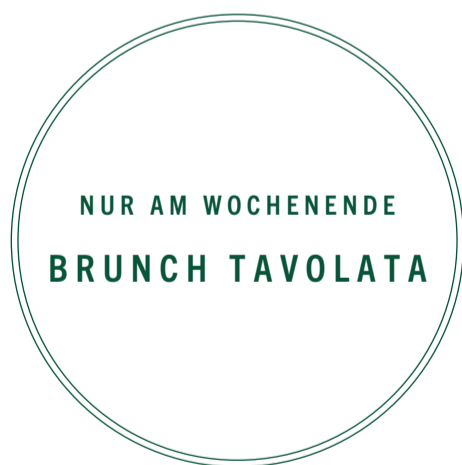
Beef Tatar «Classique» (80g 140g)	29 39
Eigelbcrème, eingelegte Gurke & Brioche mit Kristall-Kaviar (15g 30g) + 30 60	
Scaloppine vom Kalb	56
Steinpilz Sofritto, Zitronen Beurre Blanc & Rucola	
Tonkatsu vom Luma Schwein	49
Marinierter Kopfsalat, Caesar Crème & Parmesan	
Tonkatsu von der Aubergine 	39
Marinierter Kopfsalat, Caesar Crème & Parmesan	
Weisser Spargel 	34
Onsenei, Habanero Velouté & Kräutersalat	
Black Cod	43
Kichererbsencrème, Pistazien & Zucchetti	
Brasserie Süd Bouillabaisse	46
Tagesfische, Muscheln, Fenchel & Sauce Rouille	







BEILAGEN

	8.50
Zitronenrisotto	
Beilagensalat	
Pommes Frites	

DESSERTS

Affogato	9
Crèmeschnitte	17
Karamellisierter Blätterteig, Vanillecrème & Rhabarber	
Profiterole	18
Yuzu Curd, Pistazienglacé & weisse Schokolade	
Coupe Dänemark	15
Vanilleglacé, Crème Chantilly & Schokoladensauce	
Iced Negroni	15
Blutorangensorbet, Negroni Karamell & Olivenöl	
Glacé (pro Kugel)	5.50
Vanille – Sauerrahm – Pistazie	
Sorbet (pro Kugel)	5.50
Blutorange – Zitrone	
Dessertwagen	
Hausgemachte Friandises	



Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF  Vegetarisch
Fleisch: Schweiz – Schwein, Kalb, Rind  Italien – Schwein (San Daniele)  Frankreich – Maispoularde
Fisch: Schweiz – Forelle  Alaska – Black Cod  Kanada – Hummer  Dänemark – Crevetten, Muscheln
Brot: Schweiz – Brioche, Sauerteigbrot, Vollkornbrot

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.



DRINKS

Aperitivo Spritz Aperitivo, Schaumwein & Zitrone	17
Seasonal Spritz	17
Süd Sour	16
Negroni Carpano Botanic Bitter, roter Wermut & Gin	18
Sbagliato Carpano Botanic Bitter, roter Wermut & Cava	18
Spicy Paloma Grapefruit, Jalapeño, Tequila, Limette & Soda	18
Gin & Tonic Three Cents Tonic & Tanqueray Gin mit Deux Frères Gin + 2	16
Peanutbutter Old Fashioned Peanutbutter fatwashed Rum, Vanille & Ahorn	19
Espresso Martini Wodka & Kaffeelikör	18

NONNIES

Fresh & Cool Gurke, Minze, Lavendel, Limette & Soda	15
Zero Basil Smash Tanqueray Zero, Basilikum & Limette	17
Süd San Bitter Hauskräutermischung & Soda	12
NoGroni Tanqueray 0,0 %, Bitter 0,0 % & roter Wermut 0,0 %	15

BIER

Adler Bräu Panix Perle 3 dl vom Fass 5.2 %	6.50
Adler Bräu Fridolin Kundert 2.9 dl Spezialbier dunkel 5.0 %	7.50
Adler Bräu Saisonbier 2.9 dl Frühlings-, Sommer- oder Winterbier	7.50
Lola Bier Alkoholfrei 3.3 dl Lager	7.50
INGWR Panaché 3 dl	6.50

WASSER

Mit Ohne 0.5 L	5
--------------------	---

HAUSGEMACHT

Süd Eistee 3 dl	6
Cola von der Eberraute 3 dl	6.50
Saisonale Schorle 3 dl	5.50
Kombucha 3 dl	6

BRANDS

INGWR Limonade 3 dl	6
Coca Cola 2 dl	6.50
Coca Cola Zero 2 dl	6.50
Ramseier Apfelschorle 3 dl	6

KAFFEE | TEE

Espresso	5
Espresso Macchiato	5.50
Doppio	7
Kaffee Crème	5.50
Cappuccino	6.50
Flat White	7.50
Milchkaffee	7.50
Cold Brew	7.50
Iced Cappuccino	6.50
Heisse Schokolade – La Flor 70 % mit Schlagsahne + 1.50 mit Schuss Espresso + 2.50	7.50
Tee, lose – Schwarzenbach Selektion	8.50
GINGR GURU – Ingwer Tee	8.50

alle Milchgetränke sind auch mit Milchalternativen erhältlich
(+ 0.50)