

BRASSERIE SÜD

APÉRO

Oliven 	7
Fenchelsamen, Zitrone & Orangenzeste	
Sauerteig Focaccia	17
Mortadella, Pistazie & Scamorza	
Parmaschinken Sant'Ilario (50g)	12
Eingelegte Carciofini 	9
Salzzitrone	

BROT

Helles Sauerteig Brot von Collective Bakery	5.50
Ricotta Crème & Olivenöl	

VORSPEISEN

Brasserie Süd Salat 	18
Rucola, Zucchetti, eingelegte Tomaten, Brotcrumble & Parmesandressing	
Forellenknusperli	11 25
Basilikummayonaise	
Marinierter Tomatensalat 	26
Stracciatella di Burrata, Zitrusponzu & knusprige Focaccia mit Parmaschinken Sant'Ilario + 12	
Vitello Trotato	31
Rauchforelle, Tomatenvinaigrette & Kapern	

PASTA

Hausgemachte Orecchiette Cacio e Pepe 	24 29
Pecorino & konfiertes Eigelb mit Sommertrüffel + 12	
Hummer Ravioli	36 47
Krustentier-Bisque, Fenchel & Basilikum	
Kartoffel Gnocchi 	32
Tomatensugo, Stracciatella di Burrata & Olive mit Salsiccia + 9	

SAISONAL

Beef Tatar «Classique» (80g 140g) Eigelbcrème, eingelegte Gurke & Brioche mit Kristall-Kaviar (15g 30g) + 30 60	29 39
Scaloppine vom Kalb Steinpilz Soffritto, Zitronen Beurre Blanc & Rucola	56
Tonkatsu vom Luma Schwein Marinierter Kopfsalat, Caesar Crème & Parmesan	49
Tonkatsu von der Aubergine 	39
Marinierter Kopfsalat, Caesar Crème & Parmesan	
Gefüllter Artischokenboden 	32
Onsenei, Blattspinat, Pinienkerne & Parmesan	
Loup de Mer Colatura, Kapernblätter, Olive & Basilikum	41
Brasserie Süd Bouillabaisse Tagesfische, Muscheln, Fenchel & Sauce Rouille	46

BEILAGEN

	8.50
Zitronenrisotto	
Beilagensalat mit Haselnuss-Trüffel Dressing	
Pommes Frites	
Caponata Gemüse	

DESSERTS

Affogato	9
Profiterole Bergamotte Curd & Pistazienglacé	17
Aprikosen Törtchen Mandelcrème, Thymian Honig & Fior di Latte Glacé	16
Dame Blanche Vanilleglacé, Crème Chantilly & Felchlin Schokolade	14
Glacé (pro Kugel) Vanille – Sauerrahm – Fior di Latte – Pistazie	5.50
Sorbet (pro Kugel) Blutorange – Zitrone	5.50





DRINKS

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

NONNIES

Fresh & Cool	15
Gurke, Minze, Lavendel, Limette & Soda	
Zero Basil Smash	17
Tanqueray Zero, Basilikum & Limette	
Süd San Bitter	8
Hauskräutermischung & Soda	
NoGroni	15
Tanqueray 0,0 %, Bitter 0,0 % & roter Wermut 0,0 %	

BIER

Adler Bräu Panix Perle 3 dl	6.50
vom Fass 5.2 %	
Adler Bräu Fridolin Kundert 2.9 dl	7.50
Spezialbier dunkel 5.0 %	
Adler Bräu Saisonbier 2.9 dl	7.50
Frühlings-, Sommer- oder Winterbier	
Lola Bier Alkoholfrei 3.3 dl	7.50
Lager	
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 %	7.50
mit Schlagsahne + 1.50	
mit Schuss Espresso + 2.50	
Tee, lose – Schwarzenbach Selektion	8.50
GINGR GURU – Ingwer Tee	8.50
alle Milchgetränke sind auch mit Milchalternativen erhältlich (+ 0.50)	