



## BRUNCH

10.00 – 14.30

Gebäck von Juliette – Pain d'Amour	
Croissant	3.50
Croissant aux Framboises	5.50
Pain au Chocolate	4.50
Pain Suisse	6
Brot von der Collective Bakery mit Butter + 1.50	5
2 Eier	
Spiegeleier	12
Rührei	12
Brasserie Süd Birchermüesli (v)	16
Apfel, Beerenkompott & Granola	
Avocado Toast	19
Spiegelei, Vollkornbrot & Chili Crunch	
Croissant gefüllt	21
Rauchlachs, Frischkäse & Meerrettich	
Rührei, geräucherter Schinken & Gruyere	17
Egg Florentine	22
Onsen Ei, Blattspinat & Hollandaise	
Egg Benedict	23
Onsen Ei, Blattspinat, Speckmarmelade & Hollandaise	
Croque Monsieur	16
Geräucherter Schinken, Gruyere & Cornichons	
Bread & Butter Pudding	21
Eingelegte Feigen, Vanilleglace	

## TAVOLATA

AB 2 PERSONEN

Sauerteigbrot von der Collective Bakery, Croissant Geräucherter Schinken, Gruyere, Geräucherter Lachs, Konfitüre Birchermüesli mit Beerenkompott & Granola Marinierte Wassermelone Egg Benedict mit Onsen Ei, Blattspinat, Speckmarmelade & Hollandaise Marinierte Tomate mit Stracciatella di Burrata, Zitrusponzu & knusprige Focaccia Beef Tatar «Classique» mit Eigelbcreme, eingelegte Gurke & Brioche	55
--	----

## LUNCH

10.00 – 14.30

Brasserie Süd Salat	18
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Brotcrumble & Meerrettichdressing mit Forelle im Backteig & Zitronenmayonnaise + 11	
Marinierte Tomate	26
Stracciatella di Burrata, Zitrusponzu & knusprige Focaccia	
Beef Tatar «Classique» (80g   140g)	29   39
Eigelbcreme, eingelegte Gurke & Brioche mit Kristall Kaviar (15g   30g) + 30   60	
Hummer Ravioli	36   47
Krustentier-Bisque, Fenchel & Basilikum	
Vitello Trotato	31
Rauchforelle, Tomatenvinaigrette & Kapern	
Orecchiette Cacio e Pepe	24   29
Pecorino & konfiertes Eigelb mit Sommertrüffel + 12	
Scalopine vom Kalb	56
Steinpilz Soffritto, Zitronen Beurre Blanc & Rucola	
Weisser Spargel	34
Onsenei, Habanero Velouté & Kräutersalat	

## BEILAGEN

8.50

Zitronenrisotto
Beilagensalat
Pommes Frites

## DESSERT

Affogato	9
Crèmeschnitte	17
Karamellisierter Blätterteig, Vanillecrème & Rhabarber	
Coupe Dänemark	15
Vanilleglacé, Crème Chantilly & Schokoladensauce	
Glacé (pro Kugel)	5.50
Vanille – Sauerrahm – Pistazie	
Sorbet (pro Kugel)	5.50
Blutorange – Zitrone	
Dessertwagen	
Hausgemachte Friandises und weitere Gebäcke	

# BRASSERIE SUD

## 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
+ Schuss Espresso 2.50	
+ Schlagsahne 1.50	
Alle Milchgetränke sind auch mit Milchalternativen erhältlich (+ 0.50)	
Tee, lose – Schwarzenbach Selektion	8.50
GINGR GURU Ingwer Tee	8.50

## SAFT

Orange   3 dl	9.50
Grapefruit   3 dl	9.50
Saisonal   3 dl	9.50
Tomate   3dl	6.50

## 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   3.3 dl	6

## DRINKS

Mimosa	19
Schaumwein & frisch gepresster Orangensaft	
Bloody Mary	18
Wodka, Tomate & Zitrone	
Espresso Martini	18
Wodka & Kaffeelikör	

## NONNIES

Fresh & Cool	15
Gurke, Minze, Lavendel & Soda	
Zero Basil Smash	17
Tanqueray Zero, Basilikum & Limette	
Süd San Bitter	12
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

## WEIN

Fragen Sie nach unserer umfassenden Weinkarte.