



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	5.50
Alpenbutter & Fleur de Sel	
2 Eier	
Spiegeleier	12
Rührei	12
Brasserie Süd Birchermüesli (v)	16
Apfel, Beerenkompott & Granola	
Avocado Toast	19
Spiegeleier, Vollkornbrot & Chili Crunch	
Croissant gefüllt	21
Rauchlachs, Frischkäse & Meerrettich	17
Rührei, geräucherter Schinken & Gruyere	
Egg Florentine	22
Onsen Ei, Blattspinat & Hollandaise	
Egg Benedict	23
Onsen Ei, Blattspinat, Speckmarmelade & Hollandaise	
Croque Monsieur	16
Geräucherter Schinken, Gruyere & Cornichons	
French Toast	21
Eingelegte Feigen, Zimt & Schlagrahm	

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	

LUNCH

10.00 – 14.30

Brasserie Süd Salat	18
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Brotcrumble & Meerrettichdressing	
mit Forelle im Backteig & Zitronenmayonnaise + 11	
Spargelsuppe	15
Crème Fraîche, Brioche Croutons & Yuzu Öl	
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 Sofritto, 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

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF III Vegan (v) III Vegetarisch
Schwein, Rind Kalb – Schweiz III Maispoularde – Frankreich III San Daniele Schinken – Italien
Lachs – Schottland III Forelle – Schweiz III Hummer – Kanada
Brot, Gebäck & Brioche – Schweiz

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

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
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.