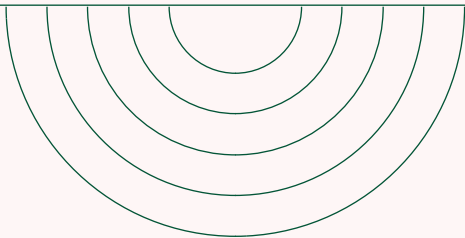
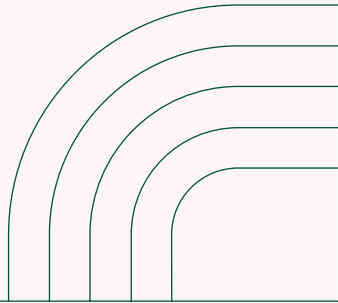


BRASSERIE  
SUD





## **BAR**

SEITE 3

## **MENÜ**

SEITE 12

# DA CAPO BAR

Gemixt, gerührt, geschüttelt, geproestet. Legendärer Geheimtipp für die Einen. Faszinierende Neuentdeckung für die Anderen. Ein Kleinod mitten im Geschehen. Raffinierte Kulinarik. Ansteckende Lebensfreude.

# DRINKS

## DA CAPO CLASSICS

|                         |  |      |
|-------------------------|--|------|
| <b>Boulevardier</b>     | Bourbon, roter Wermut & Bitter                       | 18.– |
| <b>Sazerac</b>          | Rye Whisky, Absinth & Angostura                      | 19.– |
| <b>Vesper Martini</b>   | Gin, Wodka & weisser Wermut                          | 19.– |
| <b>Prince of Wales</b>  | Cognac, Triple Sec, Masala<br>Angostura & Champagner | 19.– |
| <b>Whisky Sour</b>      | Bourbon, Zitrone & Zucker                            | 18.– |
| <b>French 75</b>        | Champagner, Gin & Zitrone                            | 21.– |
| <b>Kir Royal</b>        | Champagner & Crème de Cassis                         | 21.– |
| <b>Espresso Martini</b> | Wodka & Kaffeeликör                                  | 18.– |

## DA CAPO NEW STYLE

|                                |                                     |      |
|--------------------------------|-------------------------------------|------|
| <b>Special Adonis</b>          | Sherry, Noccino & roter Wermut      | 18.– |
| <b>Clementine Boulevardier</b> | Bourbon, weisser Wermut & Mandarine | 19.– |
| <b>Blueberry Cosmo</b>         | Wodka, Thymian & Heidelbeere        | 18.– |
| <b>Tipsy Prune</b>             | Wodka, Kaffee, Zwetschge & Zimt     | 18.– |
| <b>Pumpkin Spice</b>           | Wodka, Kaffee, Rahm & Pumpkin Spice | 18.– |
| <b>Manhattan's Chestnut</b>    | Rye Whisky, Marroni & roter Wermut  | 19.– |
| <b>Bouillabaisse Negroni</b>   | Gin, Safran, Tomate & roter Wermut  | 20.– |
| <b>Fresh 'n' Fennel</b>        | Fenchelgeist, Grapefruit & Quitte   | 18.– |

## SPRITZ

|                           |   |      |
|---------------------------|---|------|
| <b>Smoky Honey Spritz</b> | Smoky Whisky, Honig, Zitrone & Ingwer       | 17.– |
| <b>Vermouth Spritz</b>    | Weisser Wermut, Tonic & Zitrone             | 17.– |
| <b>Apple–Tonka Spritz</b> | Vieille Pomme, Tonkabohne<br>Ingwer & Kakao | 17.– |

## NONNIES

|                      |   |      |
|----------------------|---|------|
| <b>NoGroni</b>       | Tanqueray 0,0 %, Bitter 0,0 % &<br>roter Wermut 0,0 % | 15.– |
| <b>Alpine Spritz</b> | Ingwer, Quitte, Honig & Tonic                         | 14.– |

# SOFT'S

## WASSER

|               |     |            |     |
|---------------|-----|------------|-----|
| <b>Wasser</b> | 1 L | mit   ohne | 5.– |
|---------------|-----|------------|-----|

## MADE IN SWITZERLAND

|                       |        |             |     |
|-----------------------|--------|-------------|-----|
| <b>Cold Brew Mate</b> | 3.3 dl | Lori's Mate | 7.– |
| <b>INGWR Limonade</b> | 3 dl   | Sama Sama   | 6.– |

## HAUSGEMACHT

|                         |      |                   |      |
|-------------------------|------|-------------------|------|
| <b>Eistee</b>           | 3 dl |                   | 6.–  |
| <b>Cola</b>             | 3 dl | von der Eberraute | 6.50 |
| <b>Orangen Limonade</b> | 3 dl |                   | 6.–  |
| <b>Apfelschorle</b>     | 3 dl |                   | 6.–  |

## FRISCH GEPRESST

|                      |      |  |      |
|----------------------|------|--|------|
| <b>Orangensaft</b>   | 3 dl |  | 9.50 |
| <b>Grapefruit</b>    | 3 dl |  | 9.50 |
| <b>Power Booster</b> | 3 dl |  | 9.50 |

# BIER

## AUS DER FLASCHE

|                                    |        |            |      |
|------------------------------------|--------|------------|------|
| <b>Adler Bräu Panix Perle</b>      | 2.9 dl | 5.2 %      | 6.50 |
| <b>Adler Bräu Fridolin Kundert</b> | 2.9 dl | 5.0 %      | 7.50 |
| <b>Adler Bräu</b>                  | 2.9 dl | Saisonbier | 7.50 |
| <b>Lola Bier Alkoholfrei</b>       | 3.3 dl | Lager      | 7.50 |

# SNACKS

## APÉRO

|                                      |   |      |
|--------------------------------------|---|------|
| <b>Rauchmandeln</b>                  | Rosmarin                                  | 9.–  |
| <b>Kartoffel Chips</b>               | Joghurt, Kaffir Limette & Furikake        | 14.– |
| <b>Jahgangs Sardine</b>              | Sauerteigbrot, Kräuter Butter & Zwiebel   | 16.– |
| <b>Milchbrötchen</b>                 | Kochschinken, Trüffel Crème, Comté        | 12.– |
| <b>Rindfleisch Krokette</b>          | Meaux Senf & Schnittlauch                 | 12.– |
| <b>Kaviari Paris x Brasserie Süd</b> | Blini, Eigelb Crème & Kristal Kaviar 30 g | 75.– |

# SPIRITUOSEN

## GIN

|                            |      |        |      |
|----------------------------|------|--------|------|
| <b>Gin Mare</b>            | 4 cl | 42.7 % | 17.– |
| <b>Hendrick's</b>          | 4 cl | 41.4 % | 14.– |
| <b>Sipsmith London Dry</b> | 4 cl | 41.6 % | 16.– |
| <b>Sipsmith VJOP</b>       | 4 cl | 57.7 % | 22.– |
| <b>Tanqueray Ten</b>       | 4 cl | 47.3 % | 15.– |
| <b>Beefeater LD</b>        | 4 cl | 40 %   | 13.– |
| <b>Monkey 47</b>           | 4 cl | 47 %   | 16.– |
| <b>Deux Frères</b>         | 4 cl | 43 %   | 17.– |
| <b>Matte Sloe</b>          | 4 cl | 28 %   | 13.– |
| <b>Saffron Gin</b>         | 4 cl | 40 %   | 17.– |

## WODKA

|                    |      |      |      |
|--------------------|------|------|------|
| <b>Ketel One</b>   | 4 cl | 40 % | 13.– |
| <b>Koskenkorva</b> | 4 cl | 40 % | 12.– |
| <b>Beluga</b>      | 4 cl | 40 % | 19.– |
| <b>Douglas Fir</b> | 4 cl | 41 % | 16.– |

## BOURBON | RYE

|                    |      |      |      |
|--------------------|------|------|------|
| <b>Four Roses</b>  | 4 cl | 45 % | 15.– |
| <b>Bulleit Rye</b> | 4 cl | 45 % | 16.– |



## SINGLE MALT

|   |      |        |      |
|---|------|--------|------|
| <b>Laphroaig 10yo</b>                               | 4 cl | 40 %   | 19.– |
| <b>Oban 14yo</b>                                    | 4 cl | 43 %   | 21.– |
| <b>Talisker 10yo</b>                                | 4 cl | 45.8 % | 16.– |
| <b>Lagavulin 8yo</b>                                | 4 cl | 48 %   | 21.– |
| <b>Glenfiddich Single Malt 12yo</b>                 | 4 cl | 40 %   | 14.– |
| <b>The Macallan</b><br>Old Triple Cask Matured 12yo | 4 cl | 40 %   | 21.– |
| <b>Highland Park Single Malt 12yo</b>               | 4 cl | 40 %   | 15.– |
| <b>Tullamore D.E.W. Whiskey</b>                     | 4 cl | 40 %   | 13.– |

## BLENDED MALT

|   |      |      |      |
|---|------|------|------|
| <b>Monkey Shoulder</b>                  | 4 cl | 40 % | 15.– |
| <b>Monkey Shoulder</b><br>Smokey Monkey | 4 cl | 40 % | 17.– |

## WHISKY

|  |      |      |      |
|--|------|------|------|
| <b>Yellow Spot</b>                               | 4 cl | 46 % | 26.– |
| <b>Suntory Hibiki Harmony</b><br>Master's Select | 4 cl | 43 % | 35.– |

## RUM AGED

|                             |      |      |      |
|-----------------------------|------|------|------|
| <b>Ron Abuelo 7y</b>        | 4 cl | 40 % | 17.– |
| <b>Diplomatico Mantuano</b> | 4 cl | 40 % | 18.– |
| <b>Zacapa 23</b>            | 4 cl | 40 % | 19.– |
| <b>Havana 7</b>             | 4 cl | 40 % | 15.– |

## RUM WEISS

|                 |      |      |      |
|-----------------|------|------|------|
| <b>Havana 3</b> | 4 cl | 40 % | 13.– |
|-----------------|------|------|------|

## TEQUILA

|                           |      |      |      |
|---------------------------|------|------|------|
| <b>Don Julio Reposado</b> | 4 cl | 38 % | 19.– |
| <b>Altos Plata</b>        | 4 cl | 38 % | 16.– |
| <b>Altos Reposado</b>     | 4 cl | 38 % | 17.– |

## MEZCAL

|                               |      |      |      |
|-------------------------------|------|------|------|
| <b>Casamigos Mezcal Joven</b> | 4 cl | 40 % | 21.– |
|-------------------------------|------|------|------|

## PISCO

|                                    |      |      |      |
|------------------------------------|------|------|------|
| <b>Tacama Demonio de los Andes</b> | 4 cl | 40 % | 12.– |
| <b>Bulleit Rye</b>                 | 4 cl | 45 % | 16.– |

## WERMUT

|                       |      |      |      |
|-----------------------|------|------|------|
| Carpano <b>Dry</b>    | 4 cl | 18 % | 10.– |
| Carpano <b>Bitter</b> | 4 cl | 25 % | 10.– |
| Carpano <b>Bianco</b> | 4 cl | 15 % | 10.– |
| Carpano <b>Rosso</b>  | 4 cl | 16 % | 10.– |
| <b>Lillet</b>         | 4 cl | 17 % | 10.– |

## SHERRY

|                                 |      |      |      |
|---------------------------------|------|------|------|
| <b>G.Byass Alfonso Oloroso</b>  | 5 cl | 18 % | 10.– |
| <b>Lustau PX San Emilio 12y</b> | 5 cl | 17 % | 13.– |

## PORTWEIN

|                                 |      |      |      |
|---------------------------------|------|------|------|
| <b>Graham's Port Fine White</b> | 5 cl | 19 % | 14.– |
| <b>Graham's Port Tawny 20y</b>  | 5 cl | 20 % | 21.– |
| <b>Graham's Port Reserve</b>    | 5 cl | 20 % | 15.– |

## COGNAC

|                   |      |      |      |
|-------------------|------|------|------|
| <b>Camus VS</b>   | 2 cl | 40 % | 13.– |
| <b>Martell VS</b> | 2 cl | 40 % | 14.– |
| <b>Martell XO</b> | 2 cl | 40 % | 35.– |

## LIKÖR

|                                    |      |      |      |
|------------------------------------|------|------|------|
| <b>Disaronna Amaretto</b>          | 4 cl | 28 % | 12.– |
| <b>Kahlua</b>                      | 4 cl | 16 % | 11.– |
| Erismann <b>Züri Whiskey Cream</b> | 4 cl | 28 % | 12.– |

## SCHNAPS

|  |      |      |      |
|--|------|------|------|
| Erismann <b>Vieille Poire Williams</b>     | 2 cl | 41 % | 9.–  |
| Erismann <b>Vieille Prune</b>              | 2 cl | 41 % | 8.–  |
| Orator <b>Himbeergeist</b>                 | 2 cl | 40 % | 13.– |
| Matter <b>Vieille Pomme Grande Reserve</b> | 2 cl | 43 % | 17.– |
| Nonino <b>Chardonnay Barrique</b>          | 2 cl | 41 % | 9.–  |

## BITTER

|                          |      |      |      |
|--------------------------|------|------|------|
| Freimeister <b>Amaro</b> | 4 cl | 28 % | 15.– |
|--------------------------|------|------|------|

# BRASSERIE SÜD

## APÉRO

|   |      |
|---|------|
| Rauchmandeln   | 9.–  |
| Kartoffel Chips <br>Joghurt, Kaffir Limette & Furikake | 14.– |
| Jahrgangs Sardine aus der Bretagne<br>Sauerteigbrot, Kräuterbutter & Zwiebel Pickels  | 16.– |
| Milchbrötchen<br>Beinschinken, Gruyère & Trüffelcrème   | 12.– |
| Gebackene Rindfleisch Krokette<br>Meaux Senf & Schnittlauch   | 12.– |
| Kaviari Paris x Brasserie Süd<br>Blini, Eigelbcrème & Kristal Kaviar 30 g   | 75.– |


## BROT

|  |     |
|--|-----|
| Helles Sauerteig Brot von Collective Bakery<br>Gesalzene Alpenbutter | 6.– |
|--|-----|

## VORSPEISEN

|  |             |
|--|-------------|
| Vichyssoise               | 16.–        |
| Crème Fraîche, Croûtons & Lauchöl  |             |
| Caesar Salad mit Poulardenbrust<br>Schweinebauch, Parmesan & Pinienkerne                                     | 29.–   36.– |
| Brasserie Süd Salat       | 18.–        |
| Cherry Tomaten, Sonnenblumenkerne & Senf Dressing  |             |
| Stracciatella di Burrata  | 28.–        |
| Radicchio, Baumnuss & Orangen Dressing   |             |
| Beef Tatar «Classique»<br>Ei, Schalotten, Cornichons, Kapern & Butter Brioche                                | 31.–        |
| Schnee Krabben Cocktail<br>Tomaten Marmelade, Avocado & Butter Brioche                                       | 29.50       |
| Thunfisch «Niçoise»<br>Taggiasca Oliven, Edamame & Tomaten Essenz  | 32.–        |

## HAUPTGÄNGE

|   |             |
|---|-------------|
| Iberico Kotelette vom Schwein<br>Bund Karotte, Schmorgemüsecrème & Chili  | 54.–        |
| Black Angus Entrecôte<br>Tomatensalat & Café de Paris Butter  | 65.–        |
| Gefüllte Alpstein Poularde<br>Erbsen Stampf & Morchel-Rahm Sauce  | 39.–        |
| Geschmorte Kalbskopfbucke<br>Kartoffel-Röstzwiebel Purée & Spitzpaprika   | 56.–        |
| Kabeljau «Meunière»<br>Zitrone, Kapern & Petersilie   | 43.–        |
| Paccheri<br>Hummer Ragout, Fenchel Sugo & Basilikum   | 42.–        |
| Planted Stroganoff             | 32.–        |
| Champignons & Crème Fraîche   |             |
| Geräuchertes Auberginen Steak  | 31.–        |
| Gremolata, Gemüse Jus & Kräutersalat  |             |
| Ravioli «Quatre Fromages»      | 27.–   38.– |
| Ricotta, Perigord Trüffel & Verjus Beurre Blanc   |             |

## BEILAGEN







|   |      |
|---|------|
| Kräuter Risotto                           | 12.– |
| Bohnen Cassoulet                          | 9.–  |
| Butterspätzle                             | 8.–  |
| Pommes Frites                             | 6.50 |
| Pommes Frites<br>Rosmarin & Parmesan      | 7.50 |
| Mac & Cheese<br>gehobelter Trüffel        | 16.– |
| Beilagen Salat<br>Senf Dressing & Kräuter | 8.50 |

## DESSERTS

|   |               |
|---|---------------|
| Käse Auswahl<br>Nussbrot & Quitten Chutney  | 21.–          |
| Zartbitter Schoko Mousse<br>Eingelegte Himbeeren, Kakao & Florentiner                             | 18.–          |
| Pavlova<br>Rhabarber, Eierlikör Crème & Erdbeer Sorbet  | 17.–          |
| Affogato  | 9.–           |
| Glacé<br>Vanille – Schokolade – Sauerrahm – Pistazie<br>Baumnuss – Erdbeersorbet – Zitronensorbet | pro Kugel 5.– |

Fragen Sie nach unserem Dessertwagen!

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF  Vegetarisch

HERKUNFTSDEKLARATION Fleisch: Spanien – Kotelette  Schweiz – Rind, Poulet, Schwein, Kalb  Uruguay – Entrecôte  
Fisch: Frankreich – Sardine, Kaviar  Nordwest Atlantik – Schneekrabbe  Vietnam – Thunfisch  Kanada – Hummer  Norwegen – Kabeljau

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



## APÉRO

|   |      |
|---|------|
| Aperitivo Spritz<br>Aperitivo, Schaumwein & Zitrone   | 17.– |
| Negroni<br>Carpano Botanic Bitter, roter Wermut & Gin | 18.– |
| Mimosa<br>Champagner & Orangensaft                    | 19.– |
| Garibaldi<br>Carpano Botanic Bitter & Orangensaft     | 16.– |

## SPRITZ

|   |      |
|---|------|
| Smoky Honey Spritz<br>Smoky Whisky, Honig, Zitrone & Ingwer     | 17.– |
| Vermouth Spritz<br>Weisser Wermut, Tonic & Zitrone              | 17.– |
| Apple–Tonka Spritz<br>Vieille Pomme, Tonkabohne, Ingwer & Kakao | 17.– |

## DRINKS

|  |      |
|--|------|
| Whisky Sour<br>Bourbon, Zitrone & Zucker           | 18.– |
| Sazerac<br>Rye Whisky, Angostura, Absinth & Zucker | 19.– |
| Vesper Martini<br>Gin, Wodka & weisser Wermut      | 19.– |
| Old Fashioned<br>Bourbon, Angostura & Zucker       | 19.– |
| Espresso Martini<br>Wodka & Kaffeelikör            | 18.– |

## BIER

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

## NONNIES

|   |      |
|---|------|
| NoGroni<br>Tanqueray 0,0 %, Bitter 0,0 % & roter Wermut 0,0 % | 15.– |
| Alpine Spritz<br>Ingwer, Quitte, Honig & Tonic                | 14.– |

## WASSER

|                  |     |
|------------------|-----|
| Mit   Ohne   1 L | 5.– |
|------------------|-----|

## SOFTGETRÄNKE

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Loris Mate   3.3 dl              | 7.– |
| INGWR Limonade, Sama Sama   3 dl | 6.– |

## HAUSGEMACHT

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Eistee   3 dl                 | 6.–  |
| Cola von der Eberraute   3 dl | 6.50 |
| Orangen Limonade   3 dl       | 6.–  |
| Apfelschorle   3 dl           | 6.–  |

## FRISCH GEPRESST

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Orangensaft   3 dl    | 9.50 |
| Grapefruitsaft   3 dl | 9.50 |
| Power Booster   3 dl  | 9.50 |

## KAFFEE | TEE

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Espresso                            | 5.–  |
| Espresso Macchiato                  | 5.50 |
| Doppio                              | 7.–  |
| Kaffee Crème                        | 5.50 |
| Cappuccino                          | 6.50 |
| Flat White                          | 7.50 |
| Milchkaffee                         | 7.50 |
| Heisse Schokolade – La Flor   70 %  | 7.50 |
| Tee, lose – Schwarzenbach Selektion | 8.50 |

## DIGESTIF

### Brandy

|  |      |
|--|------|
| Cognac, Martell VS   40 %   2 cl                 | 14.– |
| Cognac, Martell XO   40 %   2 cl                 | 35.– |
| Grappa, Nonino Chardonnay Barrique   41 %   2 cl | 9.–  |
| Portwein, Graham's Port Tawny 20y   20 %   5 cl  | 21.– |

### Whiskey

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Balvenie Double Wood   40 %   4 cl | 18.– |
|------------------------------------|------|

### Schnaps

|  |      |
|--|------|
| Erismann, Vieille Poire Williams   41 %   2 cl | 9.–  |
| Erismann, Vielle Prune   41 %   2 cl           | 8.–  |
| Orator, Himbeergeist   40 %   2 cl             | 13.– |

### Bitter

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Freimeister, Amaro   28 %   4 cl | 15.– |
|----------------------------------|------|

### Likör

|   |      |
|---|------|
| Erismann, Züri Whisky Cream   18 %   4 cl | 15.– |
|---|------|