

# Herzlich willkommen im Süder

Renate Fankhauser und Martin Moser

Mit allen Sinnen geniessen.

Lieber weniger Auswahl, dafür frisch mit etwas mehr Sorgfalt, mehr Liebe, mehr Genuss, mehr Engagement und einem Schuss Zauber.

Das Besondere wollen wir Ihnen bieten und ganz speziell Ihrem Gaumen. Wir pflegen eine frische, saisonale Küche. Mit dem stetig wechselnden Angebot des Marktes verarbeiten wir vorwiegend regionale Produkte aus Wasser, Wald, Wiese und Garten. Wir mögen aber auch kreative, abwechslungsreiche und überraschende Momente, so sind wir auch gegenüber ausgefallenen Ideen und exotischen Produkten offen.

Das Küchenteam

Kevin Künzler, Manuela Beer, Kunga Ugyen, Roman Hadorn  
Léon von Allmen, Leonie Schuhmacher und Priska Nydegger

## FLEISCHDEKLARATION UND UNSERE HAUPTLIEFERANTEN

Im Süder werden **Schweizer** Fleischprodukte verwendet und verarbeitet. Ausnahmen werden schriftlich deklariert.

|                                |                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>                 | Metzgerei Balsiger, Wattenwil - Gürbetal          |
| <b>Fleisch, Fisch</b>          | Fideco, Murten und Michel Comestibles, Interlaken |
| <b>Eier</b>                    | Familie Moser, Ried bei Worb                      |
| <b>Frisch-Teigwaren</b>        | La Marra, Bern                                    |
| <b>Holzofen- &amp; Biobrot</b> | Ängelibeck, Bern                                  |
| <b>Käse</b>                    | Belper Knolle Chäsi, Belp                         |
| <b>Lachsforelle</b>            | Guibert SA, Chamby VD                             |
| <b>Krevette</b>                | Vietnam FOS                                       |
| <b>Lammhuf</b>                 | Wales - Grossbritannien                           |
| <b>Berberitze</b>              | Säurebetonte Strauch-Beere, Mittelmeerraum        |



✓ **Vegan**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

# Abendmenü



Randen-Carpaccio mit Mango-Chili-Sojamayo,  
gerösteten Cashewnüssen und frischen Kräutern



Gebratene Black Tiger Krevetten auf Zitronenravioli mit Bärlauchschaum



Swiss Black Angus Flanksteak mit Petersilien-Birnensalsa  
glasierte Krautstiele und hausgemachte Pommes Duchesse  
oder

Waadtländer Lachsforellenfilet sautiert mit Schnittlauchsauce  
Rüeblivariation und Bulgur



Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot



Rhabarber-Quarkwürfel mit Kokosbisquit



Menü Flanksteak 3 Gänge 75.- 4 Gänge 85.- 5 Gänge 95.-

Menü Fisch 3 Gänge 75.- 4 Gänge 85.- 5 Gänge 95.-

## zum Einstieg

|                                                                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tagessuppe</b> (Fragen Sie die Bedienung)                                                                       | 11.-         |
| <b>Bärlauchschaumsuppe</b> mit Berner Topinambur-Chips                                                             | 17.-         |
| <b>Black Tiger-Krevetten</b> auf Zitronenravioli mit Bärlauchschaum                                                | 23.-         |
| <b>Grüner Marktsalat</b> mit Berberitzen und Kernenmix<br>mit Süder-French-Hausdressing                            | 11.80        |
| <b>Bunter Blattsalat</b> mit Gürbetaler Rohschinken, Gemüse-Juliennes<br>und Randen-Sonnenblumenkernen-Vinaigrette | 18.80        |
| <b>Randen-Carpaccio</b> mit Mango-Chili-Sojamayo,<br>gerösteten Cashewnüssen und frischen Kräutern                 | 21.-         |
| <b>Rindstatar "Süder"</b> mit Ängelibeck-Toast und Butter<br>als Hauptgang                                         | 24.-<br>35.- |

## Vegetarische Gerichte

|                                                                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Mit Sbrinz, Panko und Meerrettich gratinierter Randen</b><br>auf Bärlauchrisotto mit Nüssen und Radisli              | 34.-      |
| ✓ <b>Gerösteter Sellerie mit Petersilien-Birnensalsa</b><br>auf Bulgur mit Granatapfel, Walnüssen und frischen Kräutern | 32.-      |
| <b>Tagliatelle mit Safranrahmsauce, Frutiger Kräuter-Tofu</b><br>und mit Honig glasierten Karotten                      | 29.- 33.- |

# Fleisch und Fisch

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Portion

**Schweins-Cordon bleu** 39.-

gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler- und Raclettekäse  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

**Kalbsgeschnetzeltes** mit Waldpilzrahmsauce 44.- 48.-  
rohe Rösti und Marktgemüse

**Gürbeter Rindsfilet mit Kräuter-Rotweinbutter** 59.-  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

**Swiss Black Angus Flanksteak mit Petersilien-Birnensalsa** 42.- 45.-  
glasierte Krautstiele und hausgemachte Pommes Duchesse

**Coq au Vin blanc mit Pouletschenkel vom Greyerzer  
Schwarzfederhuhn** 39.-  
Tagliatelle und Rüeblivariation



**Waleser Lammhüftli gebraten mit Rosmarin-Rahmsauce** 43.-  
Bulgur und glasierte Krautstiele

**Gürbeter Schweinssteak mit Kräuter-Rotweinbutter** 37.-  
Tagliatelle und Marktgemüse

**Waadtländer Lachsforellenfilet** mit Schnittlauchsauce 42.- 45.-  
Rüeblivariation und Bulgur

# Dessertkarte

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Früchten und Tonkaeis                                                  | 14.- |
| <b>Rhabarber-Quarkwürfel</b> mit Kokosbiscuit                                                                 | 14.- |
| <b>„Süder-Eiskaffee“</b> gerührt mit Baileys                                                                  | 12.- |
| <b>Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf</b><br>Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Belperknolle Chäsi" | 15.- |
| <b>" Chlises Verdouerli "</b> grüner Apfel-Sorbet mit Calvados                                                | 12.- |
| <b>Minidessert</b>                                                                                            | 6.-  |

## Hausgemachte Glace Aromen

**Rahmglacen** Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Espresso

**Sorbets** Rhabarber, Grapefruit, grüner Apfel

|              |      |
|--------------|------|
| Pro Kugel    | 4.90 |
| Portion Rahm | 1.-  |

## Dessertwein und Digestifs

|                                                                                                     |         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Château Jolys Jurançon – Bordeaux (F)<br>Petit Manseng                                              | 1 dl    | 11.-         |
| Limonelle by Danielle – Crema di Limoncello<br>Hergestellt in Bern mit Zitronen von der Amalfiküste | 4cl     | 9.-          |
| Diverse Grappe aus dem „Chörbli“                                                                    | 2cl     | 9.- bis 16.- |
| Vieille Prune Studer                                                                                | 2cl     | 10.50        |
| Vieille Poire Studer                                                                                | 2cl     | 10.50        |
| Rum Diplomatico Reserva 12y                                                                         | 2cl 4cl | 9.- 16.-     |