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, Priska Nydegger und Mohena Sommer

FLEISCHDEKLARATION UND UNSERE HAUPTLIEFERANTEN

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

Fleisch	Metzgerei Balsiger, Wattenwil - Gürbetal
Fleisch, Fisch	Fideco, Murten und Michel Comestibles, Interlaken
Eier	Familie Moser, Ried bei Worb
Frisch-Teigwaren	La Marra, Bern
Holzofen- & Biobrot	Ängelibeck, Bern
Reh und Hirsch	hauptsächlich Österreich / Europa
Hirschcarpaccio	Neuseeland
Fasan	Frankreich
Lachs	Norwegen
Berberitze	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

℘ ℘ ℘

Hirschcarpaccio mit Preiselbeer-Wacholder-Vinaigrette
grüner Apfel, Senfsaat, Roggenbrotcrumble und Wildkräutersalat

℘ ℘ ℘

Butternusskürbis-Kokossuppe mit Miso verfeinert
mit Kürbismezzalune

℘ ℘ ℘

Rehrückenfilet mit Wildrahmsauce
Kartoffelstock und klassische Wildbeilagen
oder
Gebratene Lachstranche mit Kaffirlimettenschaum
auf Rosenkohl-Fregola Sarda dazu glasierte Trauben

℘ ℘ ℘

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

℘ ℘ ℘

Vermicelles-Tartelette mit Quittensorbet

℘ ℘ ℘

Menü Reh 3 Gänge 86.- 4 Gänge 96.- 5 Gänge 106.-
Menü Fisch 3 Gänge 76.- 4 Gänge 86.- 5 Gänge 96.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer

zum Einstieg

Tagessuppe (Fragen Sie die Bedienung) 11.-

Butternusskürbis-Kokossuppe mit Miso verfeinert 18.-
mit Kürbismezzalune

Grüner Marktsalat mit Berberitzen und Kernenmix 11.80
mit Süder-French-Hausdressing

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons 18.80

Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeer-Wacholder-Vinaigrette, 26.50
Grüner Apfel, Senfsaat, Roggenbrotcrumble und Wildkräutersalat

Rindstatar "Süder" mit Ängelibeck-Toast und Butter 24.-
als Hauptgang 35.-

Vegetarische Gerichte

Emmentaler-Pastetli mit Pilzen und Frutiger Bio-Tofu gefüllt 37.-
Spätzli und klassische Wildbeilagen

Geschmorter Winterkohl mit Miso-Apfelmost-Glasur 32.-
eingelegte Senfbirne und vegane Kartoffelcreme

Sämige Rosenkohl-Fregola Sarda mit Maroni und Kürbis 27.- 30.-
garniert mit kleinem Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer

Fleisch und Fisch

	¾ Portion	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Beinschinken und Greyerzerkäse Bratkartoffeln und Marktgemüse		39.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce rohe Rösti und Marktgemüse	44.-	48.-
Gürbetaler Rindsfilet mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Marktgemüse		59.-
Rehrückenfilet mit Wildrahmsauce Kartoffelstock und klassische Wildbeilagen	52.-	57.-
Wildgeschnetzeltes (Reh und Hirsch) mit Wildrahmsauce Spätzli und klassische Wildbeilagen	44.-	48.-
Fasanenbrust suprème gebraten mit Preiselbeerjus auf Rosenkohl-Fregola Sarda mit Kürbis und glasierten Trauben		43.-
Gebratene Lachstranche mit Kaffirlimettenschaum auf Rosenkohl-Fregola Sarda dazu glasierte Trauben	42.-	45.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer

Dessertkarte

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchten und Tonkaeis	14.-
Vermicelles-Tartelette mit Quittensorbet	14.-
„Süder-Eiskaffee“ gerührt mit Baileys	12.-
Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf Verschiedene Hart- und Weichkäse	15.-
" Chlises Verdouerli " Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.50
Minidessert	6.-

Hausgemachte Glace Aromen

Rahmglacen	Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Espresso
Sorbets	Zwetschge, Quitte, Birne-Zitrone

Pro Kugel	4.90
Portion Rahm	1.50

Dessertwein und Digestifs

Château Jolys Jurançon – Bordeaux (F) Petit Manseng	1 dl	11.-
Limonelle by Danielle – Crema di Limoncello Hergestellt in Bern mit Zitronen von der Amalfiküste	4cl	9.50
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.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer