

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
Filippo Comacchio und Luca Keller

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 |
| Käse | Chäs Glauser, Belp |
| Dorade | Türkei |
| 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

§ § §

Ceviche von der Dorade mit Mango-Chili-Mayo

Rollgerste und Erbsenvariation

§ § §

Belper Bärlauchschaumsuppe mit Buchweizenpopcorn

§ § §

Kalbsteak mit weisser Calvadossauce und Apfel-Rhabarberrelish

Seeländer Spargeln und Bäckerinnenkartoffeln Grossmutter Art

oder

Frutiger Tropenhaus-Eglifilets sautiert mit Chorizo-Paprikasauce

Seeländer Spargeln und Kurkumarisotto

§ § §

Assortierter Käseteller vom Chäs Glauser mit Feigensenf

§ § §

Dessert Trilogie

Erdbeerensorbet – Kokosnuss-Shortbread – Mandelcreme

§ § §

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

Menü 3 Gänge Egli 72.- 4 Gänge 82.- 5 Gänge 92.-

zum Einstieg

| | |
|---|--------------|
| Tagessuppe (Fragen Sie die Bedienung) | 10.50 |
| Belper Bärlauchschaumsuppe mit Buchweizenpopcorn | 15.- |
| Blattsalat Asia mit Erdnüssen, Spargeln, Wakame-Algen, Granatapfel und Limetten-Thaibasilikum dressing mit Chili | 18.- |
| Grüner Marktsalat mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing | 11.- |
| Ceviche von der Dorade mit Mango-Chili-Mayo Rollgerste und Erbsenvariation | 24.- |
| Rindstatar "Süder" mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang | 24.- 35.- |

Vegetarische Gerichte

³/₄ Portion

| | |
|---|-----------|
| Seeländer Spargelteller mit Holunderblüten-Hollandaise Bratkartoffeln | 32.- |
| ✓ Frutiger Seitanstreifen mit lauwarmem Gemüse-Saisonsalat an Mangodressing auf Petersilien-Bulgur | 31.- |
| Tagliatelle mit Rucolapesto , Ricotta, Austernpilze und Cashewnüssen | 25.- 28.- |
| Kurkumarisotto mit Seeländer Spargeln, Birnen und Haselnuss-Crunch | 26.- 29.- |

Fleisch und Fisch

¾ Portion

| | |
|---|-----------|
| Schweins-Cordon bleu | 38.- |
| gefüllt mit Beinschinken und Appenzeller- und Raclette Käse Bratkartoffeln und Marktgemüse | |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce | 43.- 47.- |
| rohe Röstli und Marktgemüse | |
| Gürbetaler Rindsfilet mit Holunderblüten-Hollandaise | 59.- |
| Bratkartoffeln und Marktgemüse | |
| Pouletbrust suprême mit Chorizo-Paprikasauce | 41.- |
| Tagliatelle und Seeländer Spargeln | |
| Schweinsfleisch vom LUMA-Pork* mit Apfel-Rhabarberrelish | 43.- |
| Kurkumarisotto und Marktgemüse | |
| *unter Einsatz des Edelschimmelpilzes während 35 Tagen am Knochen gereift | |
| Kalbsteak mit weisser Calvadossauce und | 46.- 49.- |
| Apfel-Rhabarberrelish | |
| Bäckerinnenkartoffeln Grossmutter Art und Seeländer Spargeln | |
| Frutiger Tropenhaus-Eglifilets mit Chorizo-Paprikasauce | 42.- 45.- |
| Kurkumarisotto und Seeländer Spargeln | |
| Spargel Tonnato – grillierter grüner Seeländer Spargel mit | 35.- |
| sämiger Thunfischsauce, Bratkartoffeln und Kräutersalat mit Mangodressing | |

Dessertkarte

| | |
|---|------|
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchten und Tonkaeis | 14.- |
| Dessert Trilogie mit Erdbeerensorbet, Kokosnuss-Shortbread und Mandelcreme | 14.- |
| „ Süder-Eiskaffee “ gerührt mit Baileys | 12.- |
| Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Chäs Glauser" | 15.- |
| "Chlises Verdouerli" Erdbeerensorbet mit Gin | 11.- |
| Minidessert | 6.- |

Hausgemachte Glace Aromen

| | | | |
|-------------------|--|--------------|------|
| Rahmglacen | Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Sauerrahm-Vanille | | |
| Sorbets | Erdbeeren, Rhabarber, Limette | | |
| | | Pro Kugel | 4.50 |
| | | Portion Rahm | 1.50 |

Dessertwein und Digestifs

| | | | |
|---|---------|--|--------------|
| Château Rioublanc AOC 2020 – Bordeaux (F) Sauvignon blanc und Sémillon | 1 dl | | 11.- |
| Limonelle by Danielle – Crema di Limoncello Hergestellt in Bern mit Zitronen von der Amalfiküste | 4cl | | 9.- |
| Diverse Grappe aus dem „Chörbli“ | 2cl | | 9.- bis 16.- |
| Vieille Prune Studer | 2cl | | 9.50 |
| Vieille Poire Studer | 2cl | | 9.50 |
| Rum Diplomatico Reserva 12y | 2cl 4cl | | 9.- 16.- |