

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 Rösti 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	
<small>*unter Einsatz des Edelschimmelpilzes während 35 Tagen am Knochen gereift</small>	
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.-