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
Luca Keller, Léon von Allmen und Leonie Schuhmacher

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
Wolfsbarsch	Griechenland
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

℘ ℘ ℘

Bärlauch-Quarkmousse mit Artischocken-Walnusspesto und
Pecorino-Shortbread

℘ ℘ ℘

Gartenerbsen-Kokossuppe mit Kaffir und Zitronengras
dazu Mini-Pouletburger

℘ ℘ ℘

Swiss Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce
Seeländer Spargeln und Kartoffelstampf
oder
Wolfsbarschfilet gebraten mit Rhabarber und Paprikasauce
Seeländer Spargelrisotto

℘ ℘ ℘

Assortierter Käseteller vom Chäs Glauser Belp mit Feigensenf

℘ ℘ ℘

Dessertvariation mit Bittermandelcreme, Fior di Latte,
Mandelkrokant und Erdbeerensorbet

℘ ℘ ℘

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

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

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer

zum Einstieg

Tagessuppe (Fragen Sie die Bedienung)		10.50
Gartenerbsen-Kokossuppe mit Kaffir und Zitronengras dazu Mini-Pouletburger		17.-
Grüner Marktsalat mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing		11.-
Frühlingssalat mit wachsweichem Ei im Pankomantel, Spargeln, Radisli und Sesam-Honigdressing		18.-
Bärlauch-Quarkmousse mit Artischocken-Walnusspesto und Pecorino-Shortbread		21.-
Lachs-Mango-Avocadotatar asiatisch mariniert mit Sesam, Chili, Limette und Soja dazu Sushireis		25.-
Rindstatar "Süder" mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang		24.- 35.-

Vegetarische Gerichte

	¾ Portion	
Süder-Falafel auf Randen-Kichererbsenhumus mit veganem Limetten-Joghurt und Gemüsepickels	28.-	31.-
Seeländer Spargelrisotto mit Fenchel-Jungspinatsalat, Feta und Haselnüssen	27.-	30.-
Im Rhabarber-Ingwersud glasierte weisse Seeländerspargeln mit Nussdukka, Wildkräutersalat dazu Kartoffelstampf		32.-
Seeländer Spargelteller mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln		32.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer

Fleisch und Fisch

	¾ Portion	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Beinschinken und Greyerzer Käse Bratkartoffeln und Marktgemüse		38.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce rohe Rösti und Marktgemüse	43.-	47.-
Gürbetaler Rindsfilet mit Sauce Hollandaise Bratkartoffeln und Marktgemüse		59.-
Swiss Kalbsrückensteak gebraten mit Morchelrahmsauce Seeländerspargeln und Kartoffelstampf	44.-	48.-
Sousvide gegarter Seeländer Kaninchenschlegel **mit Morchelrahmsauce** Tagliatelle und Seeländerspargeln glasiert im Rhabarber-Ingwersud		46.-
Balsigers Hacktätschli mit Calvadossauce Tagliatelle und Mangoldgemüse		36.-
Seeländer Spargelteller mit Sauce Hollandaise mit Gürbetaler Rohschinken und Bratkartoffeln		37.-
Wolfsbarschfilet gebraten mit Rhabarber und Paprikasauce Seeländer Spargelrisotto	42.-	45.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer

Dessertkarte

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchten und Tonkaeis 14.-

Dessertvariation mit Bittermandelcreme, Fior di Latte, Mandelkrokant und Erdbeerensorbet 14.-

„Süder-Eiskaffee“ gerührt mit Baileys 12.-

Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf 15.-
Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Chäs Glauser"

"Chlises Verdouerli" Erdbeerensorbet mit Gin 11.-

Minidessert 6.-

Hausgemachte Glace Aromen

Rahmglacen	Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Schokolade
Sorbets	Erdbeeren, Rhabarber, Limette-Holunder

Pro Kugel	4.50
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.-
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.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer