

# 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>	Baumann-Käse, Zollikofen «Chäsueb»
<b>Charra Entrecôte</b>	Spanien – LUMA Zürich
<b>Pulpo</b>	Spanien
<b>Dorade</b>	Wildfang - Noirmutier, Frankreich
<b>Lamrack</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

§ § §

Gebratener Pulpo auf mediterranem Gemüse-Bratsalat  
mit Schnittlauch-Mayo

§ § §

Taglierini mit Zitronenthymiansauce und Eierschwämmchen

§ § §

Aromatisches Entrecôte vom spanischen Charra Rind  
mit Aprikosen-Schalotten-Relish und Portweinjus

Kartoffelstampf und Ratatouille

oder

Sautiertes Doradenfilet mit Kartoffelschuppen auf Tzatzikisauce  
dazu Ratatouille

§ § §

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

§ § §

Weisses Schokoladen-Erdnuss-Blondie mit Himbeer-Ingwersorbet  
und griechischem Joghurt

§ § §

Menü Entrecôte 3 Gänge 79.- 4 Gänge 89.- 5 Gänge 99.-

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

## zum Einstieg

<b>Tagessuppe</b> (Fragen Sie die Bedienung)	11.-
<b>Radieschen-Gazpacho</b> mit Joghurt	16.-
<b>Grüner Marktsalat</b> mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing	11.80
<b>Burrata auf saisonalem, konfiertem Seeländer Tomatensalat</b> mit Basilikum und Pinienkernen	18.50
<b>Gebratener Pulpo</b> auf mediterranem Gemüse-Brotsalat mit Schnittlauch-Mayo	26.50
<b>Rindstatar "Süder"</b> mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang	24.- 35.-
<b>Taglierini mit Zitronenthymiansauce</b> und Eierschwämmchen	18.50

## Vegetarische Gerichte

<b>Safran-Risotto mit Aprikosen</b> , Pistazien, Kräutern und Sprossen	26.-	28.-
✓ <b>Ofen-Blumenkohl auf Babaganoush</b> mit Fenchel- Nektarinensalat, Haselnüssen und veganer Schnittlauch-Mayo		33.-
<b>La Marras Ricotta-Basilikum Ravioli</b> mit Eierschwämmchen Tomaten, Feta und Limonenolivenöl	28.-	31.-

# Fleisch und Fisch

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

<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Beinschinken und Greyerzerkäse Bratkartoffeln und Marktgemüse	39.-
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Waldpilzrahmsauce rohe Rösti und Marktgemüse	44.- 48.-
<b>Gürbeter Rindsfilet mit Chimichurri</b> Bratkartoffeln und Marktgemüse	59.-
<b>Aromatisches Entrecôte vom spanischen Charra Rind</b> mit Aprikosen-Schalotten-Relish und Portweinjus Kartoffelstampf und Ratatouille	46.- 51.-
<b>Pouletinnenfilets</b> mit Zitronengras parfümiert im Pankomantel mit Schnittlauch-Mayo auf Gemüse-Linsen-Bowl	38.-
<b>Waleser Lamrack</b> gebraten mit Rosmarinjus Safranrisotto und Ratatouille	49.-
<b>Roastbeef mit Nektarinen-Vinaigrette</b> , hauchdünnem Fenchelsalat und Ofenkartoffeln	38.-
<b>Sautiertes Doradenfilet mit Kartoffelschuppen</b> auf Tzatzikisauce dazu Ratatouille	43.- 46.-

# Dessertkarte

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** mit Früchten und Tonkaeis 14.-

**Weisses Schokoladen-Erdnuss-Blondie mit Himbeer-Ingwersorbet** 14.-  
und griechischem Joghurt

„**Süder-Eiskaffee**“ gerührt mit Baileys 12.-

**Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf** 15.-  
Verschiedene Hart- und Weichkäse vom "Chäsueb"

" **Chlises Verdouerli** " Aprikosensorbet mit Apricotine 12.-

**Minidessert** 6.-

## Hausgemachte Glace Aromen

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

**Sorbets** Aprikose, Himbeer-Ingwer, Cassis

Pro Kugel 4.90  
Portion Rahm 1.50

## Dessertwein und Digestifs

Château Jolys Jurançon – Bordeaux (F) 1 dl 11.-  
Petit Manseng

Limonelle by Danielle – Crema di Limoncello 4cl 9.50  
Hergestellt in Bern mit Zitronen von der Amalfiküste

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