

# 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>	Belper Knolle Chäsi, Belp
<b>Zander</b>	Estland
<b>Maispoulet</b>	Frankreich
<b>Windbeutel</b>	Brandteig aus Reismehl (Gluten frei)
<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

§ § §

Seeländer Spargelmosaik mit Blumenkohl-Bärlauch-Humus  
und Buttermilchsauce

§ § §

Kohlrabi-Chilisuppe mit Kartoffel-Erbsenkrokette

§ § §

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
glasierte Seeländerspargeln und Bäckerinnenkartoffeln  
oder

Zanderfilet sautiert mit Cedri-Zitronenschaum auf  
Sämiger Fregola Sarda mit Seeländer Spargeln

§ § §

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

§ § §

Windbeutel mit Vanille-Erdbeercreme gefüllt  
Sauerrahmglace und Erdbeeren

§ § §

Menü Kalb 3 Gänge 81.- 4 Gänge 91.- 5 Gänge 101.-

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

## zum Einstieg

<b>Tagessuppe</b> (Fragen Sie die Bedienung)	11.-
<b>Kohlrabi-Chilisuppe</b> mit Kartoffel-Erbsenkrokette	18.-
<b>Grüner Marktsalat</b> mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing	11.80
<b>Frühlingsalat</b> mit Seeländer Spargeln, Feta, Brotcrunch und Rhabarber-Vinaigrette	18.80
<b>Seeländer Spargelmosaik</b> mit Blumenkohl-Bärlauch-Humus und Buttermilchsauce	23.-
<b>Rindstatar "Süder"</b> mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang	24.- 35.-

## Vegetarische Gerichte

<b>Spinat-Kartoffelgnocchi mit Jungspinat, Morcheln und</b> Parmesanschaum	30.-	34.-
✓ <b>Veganer «Burger Süder» mit Erbsen-Quinoa-Spargel-Pattie</b> getrüffelte Sojannaise, Gurke, Jungspinat im Sesambrötchen Süsskartoffel-Cuts		32.-
<b>Sämige Fregola Sarda mit Seeländer Spargeln und</b> Cedri Zitronen	28.-	32.-
<b>Seeländer Spargelteller mit Sauce Hollandaise</b> und Bratkartoffeln		34.-

# 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 Sauce Hollandaise</b> Bratkartoffeln und Marktgemüse	59.-
<b>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce</b> Seeländer Spargeln und Bäckerinnenkartoffeln	49.- 54.-
<b>Maispouletbrust «suprême»</b> gebraten mit Rhabarber auf sämiger Fregola Sarda mit Cherrytomaten und Spargeln	41.-
<b>Balsigers Hacktätschli mit Champignon-Whiskysauce</b> Spinat-Kartoffelgnocchi und Marktgemüse	37.-
<b>Seeländer Spargelteller mit Sauce Hollandaise</b> mit Balsigers Märit Hamme und Bratkartoffeln	38.-
<b>Zanderfilet sautiert</b> mit Cedri-Zitronenschaum auf sämiger Fregola Sarda mit Seeländer Spargeln	42.- 45.-

# Dessertkarte

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Früchten und Tonkaeis	14.-
<b>Windbeutel gefüllt mit Vanille-Erdbeercreme</b> dazu Sauerrahmglace und Erdbeeren	14.-
„ <b>Süder-Eiskaffee</b> “ gerührt mit Baileys	12.-
<b>Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf</b> Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Belperknolle Chäsi"	15.-
" <b>Chlises Verdouerli</b> " Erdbeersorbet mit Gin	12.-
<b>Minidessert</b>	6.-

## Hausgemachte Glace Aromen

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

**Sorbets** Erdbeer, Rhabarber

Pro Kugel 4.90  
Portion Rahm 1.-

## 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