

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.

| | |
|--------------------------------|---|
| 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 | Ängelbeck, Bern |
| Käse | Belper Knolle Chäsi, Belp |
| Gelbflossen Tuna | MSC - Westlicher Pazifischer Ozean |
| Lamm | Wales – Grossbritannien |
| Togarashi | Gewürzmischung mit angenehmer Schärfe |
| 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

8 8 8

Spicy Tuna-Tataki mit Togarashi dazu Hokaido-Kürbis,
Cashewnüsse, Wakame und Quinoa

8 8 8

Petersilienwurzelsuppe mit Vanille-Birnen und Hippe

8 8 8

Gürbetaler Rindsentrecôte mit Shiitakepilzrahmsauce
Duo vom Sellerie "Püree und geröstet" dazu Brezel-Knödel
oder

Schweizer Alpenzanderfilet sautiert mit Berner Quitten-Thymiansauce
Dinkelrisotto und glasierte Schwarzwurzeln

8 8 8

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

8 8 8

Parfait von weisser Schokolade und Orangen
mit Bratapfel-Cranberrykompott und Vanille-Feingebäck

8 8 8

Menü Entrecôte 3 Gänge 78.- 4 Gänge 88.- 5 Gänge 98.-

Menü Zander 3 Gänge 78.- 4 Gänge 88.- 5 Gänge 98.-

zum Einstieg

| | |
|---|--------------|
| Tagessuppe (Fragen Sie die Bedienung) | 11.- |
| Petersilienwurzelsuppe mit Vanille-Birnen und Hippe | 17.- |
| Grüner Marktsalat mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing | 11.- |
| Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons | 18.80 |
| Spicy Tuna-Tataki mit Togarashi dazu Hokaido-Kürbis, Cashewnüsse, Wakame und Quinoa | 25.- |
| Rindstatar "Süder" mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang | 24.- 35.- |

Vegetarische Gerichte

$\frac{3}{4}$ Portion

| | |
|--|------|
| Randen-Carpaccio mit Walnüssen und Baumnusssauce Rucola und Rosmarinkartoffeln | 34.- |
| ✓ Gerösteter Hokaido-Kürbis mit Trauben-Peperoncino-Vingairette auf Kartoffelstampf mit veganem Cashewnussfrischkäse | 34.- |
| Ingwer-Lauchrisotto mit Belperknolle und Lauchstroh | 27.- |
| Taglierini mit Winterspinat und Pilzen, Limonen-Olivenöl und gehobeltem Parmesan | 27.- |

Fleisch und Fisch

¾ Portion

| | |
|---|-----------|
| Schweins-Cordon bleu | 39.- |
| gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler- und Raclettekäse Bratkartoffeln und Marktgemüse | |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce | 44.- 48.- |
| rohe Rösti und Marktgemüse | |
| Gürbetaler Rindsfilet mit Kürbiskernöl-Kaffeebutter | 59.- |
| Bratkartoffeln und Marktgemüse | |
| Gürbetaler Rindsentrecôte mit Shiitakepilzrahmsauce | 44.- 48.- |
| Duo vom Sellerie "Püree und geröstet" dazu Brezel-Knödel | |
| Waleser Lammrückenfilet mit Macadamia-Dörrtomaten-Kruste und Portweinjus | 45.- |
| mediterraner Kartoffelstampf und Randengemüse | |
| Gürbetaler Schweinssteak mit Kürbiskernöl-Kaffeebutter | 37.- |
| Taglierini und Marktgemüse | |
| Schweizer Alpenzanderfilet sautiert mit Berner Quitten-Thymiansauce | 42.- 46.- |
| Dinkelrisotto und glasierte Schwarzwurzeln | |

Dessertkarte

| | |
|---|------|
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchten und Tonkaeis | 14.- |
| Parfait von weisser Schokolade und Orangen Bratapfel-Cranberrykompott und Vanille-Feingebäck | 14.- |
| „Süder-Eiskaffee“ gerührt mit Baileys | 12.- |
| Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Chäs Glauser" | 15.- |
| " Chlises Verdouerli " Clementinesorbet mit Cointreau | 12.- |
| Min0idessert | 6.- |

Hausgemachte Glace Aromen

| | |
|-------------------|--|
| Rahmglacen | Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Lotus |
| Sorbets | Mango, Ananas, Clementine |

| | |
|--------------|------|
| 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.- |
| 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.- |