

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	Ängelibeck, 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

§ § §

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

§ § §

Petersilienwurzelsuppe mit Vanille-Birnen und Hippe

§ § §

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

§ § §

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

§ § §

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

§ § §

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

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.- 30.-
Taglierini mit Winterspinat und Pilzen, Limonen-Olivenöl und gehobeltem Parmesan	27.- 30.-

Fleisch und Fisch

³/₄ Portion

Schweins-Cordon bleu	39.-
gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler- und Raclettekäse Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce	44.- 48.-
rohe Rösti und Marktgemüse	
Gürbeter Rindsfilet mit Kürbiskernöl-Kaffeebutter	59.-
Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Gürbeter 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	
Gürbeter 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.-
Minidessert	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.-