

# 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>Zander</b>                  | Estland und Holland                               |
| <b>Jakobsmuschel</b>           | Japan                                             |
| <b>Ente</b>                    | Frankreich                                        |
| <b>Lammrack</b>                | Wales, Grossbritannien                            |
| <b>Pancetta</b>                | Italien                                           |
| <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

§ § §

Gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlpüree mit Zitronenbutter

Pancetta und Kräutersalat

§ § §

Eierschwämmchen-Cappuccino mit getrüffelem Schaum

und Chili-Croûtons

§ § §

Schweinsfilet im Kräutermantel mit Brombeerenjus  
auf grünem Bohnen-Ragout dazu Kartoffel-Mandelpralinen

oder

Sautiertes Zanderfilet mit Pastis-Beurre blanc und Basilikumöl

Kartoffel-Mandelpralinen und Cherrytomaten

§ § §

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

§ § §

Mohnparfait mit Blaubeerenkern mit Limoncello-Zitronencoulis

und Zitronenmelissenpesto

§ § §

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

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

## zum Einstieg

|                                                                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tagessuppe</b> (Fragen Sie die Bedienung)                                                                         | 11.-         |
| <b>Eierschwämmchen-Cappuccino</b> mit getrüffelem Schaum und Chili-Croûtons                                          | 17.-         |
| <b>Grüner Marktsalat</b> mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing                                 | 11.80        |
| <b>Spätsommersalat mit Ziegenfrischkäse</b> , gebratenem Pfirsich, kandierten Baumnüssen und Himbeersenf-Vinaigrette | 18.50        |
| <b>Gebratene Jakobsmuschel</b> auf Blumenkohlpüree mit Zitronenbutter, Pancetta und Kräutersalat                     | 23.50        |
| <b>Rindstatar "Süder"</b> mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang                                              | 24.-<br>35.- |

## Vegetarische Gerichte

|                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Gebratener Kräuterseitling-Pilz auf Kräuterpolenta</b><br>Mit gehobeltem Parmesan, Cashewnüssen und Kräutersalat  | 32.-      |
| ✓ <b>Aubergine gefüllt mit Kichererbsen-Quinoasalat</b> , dazu Tomaten-Vinaigrette, geröstete Pinien und Rucolasalat | 33.-      |
| <b>La Marras Kartoffelgnocchi mit Brokkoli-Pecorinopesto</b> , gerösteten Mandeln, Zucchetti und Burrata             | 29.- 32.- |

# Fleisch und Fisch

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

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Schweins-Cordon bleu</b>                                                                  | 39.-      |
| gefüllt mit Beinschinken und Greyerzerkäse<br>Bratkartoffeln und Marktgemüse                 |           |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Waldpilzrahmsauce                                             | 44.- 48.- |
| rohe Rösti und Marktgemüse                                                                   |           |
| <b>Gürbeter Rindsfilet mit Kräuterbutter</b>                                                 | 59.-      |
| Bratkartoffeln und Marktgemüse                                                               |           |
| <b>Gebratene Entenbrust mit Portweinjus</b>                                                  | 43.-      |
| Selleriepüree, Feigen, Cherrytomaten und Ofenkartoffeln                                      |           |
| <b>Schweinsfilet im Kräutermantel mit Brombeerenjus</b>                                      | 41.- 45.- |
| auf grünem Bohnen-Ragout dazu Kartoffel-Mandelpralinen                                       |           |
| <b>Waleser Lammrack gebraten mit Portweinjus</b>                                             | 49.-      |
| Kartoffelgnocchi und grünem Bohnen-Ragout                                                    |           |
| <b>Roastbeef mit Nektarinen-Vinaigrette</b> , hauchdünnem<br>Fenchelsalat und Ofenkartoffeln | 38.-      |
| <b>Sautiertes Zanderfilet mit Pastis-Beurre blanc und Basilikumöl</b>                        | 41.- 45.- |
| Kartoffel-Mandelpralinen und Cherrytomaten                                                   |           |

# Dessertkarte

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

**Mohnparfait mit Blaubeerenkern** mit Limoncello-Zitronencoulis und Zitronenmelissenpesto 14.-

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

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

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

**Minidessert** 6.-

## Hausgemachte Glace Aromen

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

**Sorbets** Aprikose, Himbeer-Ingwer, Blaubeere

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.-