

# 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  
Filippo Comacchio, Luca Keller und Léon von Allmen

## 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>Kalbsteak</b>	Swiss Farmer Kalb
<b>Lammhaxe</b>	Wales GB – Schweiz
<b>Schweinsrack</b>	Kräuterschwein BE/LU
<b>Blacktiger Krevette</b>	Vietnam FOS
<b>Lachstranche</b>	Norwegen
<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

§ § §

Ofen-Blumenkohl auf Randencreme mit Joghurt, Granatapfel,  
Haselnuss und winterlichem Bittersalat

§ § §

Petersilienwurzelsuppe mit Kräuteröl und Blacktiger Krevette

§ § §

Swiss Farmer Kalbsteak rosa gebraten mit Herbsttrompetenjus  
und Selleriepüree, Bäckerinnenkartoffeln und Wirsinggemüse  
oder

Norwegische Lachstranche sautiert mit leichter Sanddornsauce  
auf Stangensellerie-Rollgerstotto, Wirsinggemüse und Birnen  
oder

Stangensellerie-Rollgerstotto mit Chiccorée,  
Orangen, Cashewnüssen und Topinambur von Oberscherli

§ § §

Assortierter Käseteller vom Chäs Glauser Belp mit Feigensenf

§ § §

Mango-Erdnuss-Blondie mit weisser Schokolade  
dazu Caramel mit Fleur de Sel-Glace

§ § §

Menü 3 Gänge mit Hauptgang Kalb 75.- 4 Gänge 85.- 5 Gänge 95.-

Menü 3 Gänge mit Hauptgang Fisch 69.- 4 Gänge 79.- 5 Gänge 89.-

Menü 3 Gänge mit Hauptgang Vegi 62.- 4 Gänge 72.- 5 Gänge 82.-

## zum Einstieg

<b>Tagessuppe</b> (Fragen Sie die Bedienung)	10.50
<b>Petersilienwurzelsuppe</b> mit Kräuteröl und Blacktiger Krevette	18.-
<b>Nüsslersalat</b> mit Ei, Speck und Croûtons	18.-
<b>Grüner Marktsalat</b> mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing	11.-
<b>Ofen-Blumenkohl</b> auf Randencreme mit Joghurt, Granatapfel, Haselnuss und winterlichem Bittersalat	21.-
<b>Rindstatar "Süder"</b> mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang	24.- 35.-

## Vegetarische Gerichte

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

<b>Geröstete Süsskartoffelspalten</b> mit Sellerie- und Randenpüree, Bittersalat mit Haselnüssen und Granatapfel	32.-
✓ <b>Kürbisnuggets</b> im Reistempurateig mit Zitronen-Safran-Soyannaise auf Belugalinsen dazu gerösteter Fenchelsalat mit Nussvinaigrette	30.-
<b>Tagliatelle mit Pistazien-Federkohlpesto</b> , glasierten Trauben und Stracciatella di Burrata	27.- 30.-
<b>Stangensellerie-Rollgerstotto</b> mit Chiccorée, Orangen, Cashewnüssen und Topinambur von Oberscherli	26.- 29.-

# Fleisch und Fisch

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

<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Beinschinken und Greyerzer Käse Bratkartoffeln und Marktgemüse	38.-
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Waldpilzrahmsauce rohe Rösti und Marktgemüse	43.- 47.-
<b>Gürbetaler Rindsfilet mit Kräuterbutter</b> Bratkartoffeln und Marktgemüse	59.-
<b>Rack vom Schweizer Kräuterschwein</b> mit Herbsttrompetenjus Topinambur aus Oberscherli und Marktgemüse	39.-
<b>Swiss Farmer Kalbssteak</b> rosa gebraten mit Herbsttrompetenjus und Selleriepüree Bäckerinnenkartoffeln und Wirsinggemüse	44.- 48.-
<b>Lammhaxe geschmort mit Thymianjus</b> Kartoffelgnocchi und Wirsinggemüse	47.-
<b>Norwegische Lachstranche</b> sautiert mit Sanddornsauce auf Stangensellerie-Rollgerstotto, Wirsinggemüse und Birnen	38.- 42.-
<b>Schweizer Zanderfilet vom Lago Maggiore</b> mit Pastissauce auf gebratenem Chinakohlkimchi dazu Kartoffelgnocchi	48.-

# Dessertkarte

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Früchten und Tonkaeis	14.-
<b>Mango-Erdnuss-Blondie</b> mit weisser Schokolade dazu Caramel mit Fleur de Sel-Glace	14.-
„ <b>Süder-Eiskaffee</b> “ gerührt mit Baileys	12.-
<b>Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf</b> Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Chäs Glauser"	15.-
" <b>Chlises Verdouerli</b> " Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.-
<b>Minidessert</b>	6.-

## Hausgemachte Glace Aromen

<b>Rahmglacen</b>	Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Bärnerlackerli
<b>Sorbets</b>	Mango, Birne, Zwetschge

Pro Kugel	4.50
Portion Rahm	1.50

## Dessertwein und Digestifs

Château Rioublanc AOC 2020 – Bordeaux (F) Sauvignon blanc und Sémillon	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	9.50
Vieille Poire Studer	2cl	9.50
Rum Diplomatico Reserva 12y	2cl 4cl	9.- 16.-