

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

Schweinsfilet Kräuterschwein BE/LU



Forelle Dänemark

Maispoularde Frankreich

Skrei Winterkabeljau Norwegen

Robiola Frischkäse aus Kuhmilch, Italien

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

Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchelcarpaccio mit Apfel
dazu Safran-Schnittlauch-Vinaigrette

8 8 8

Rüebli-Orangensuppe mit Estragon dazu kleiner Agrumensalat

8 8 8

Filet vom Kräuterschwein im Rohschinkenmantel mit Chorizosauce
Griessnocken Romaine und geröstete Pastinaken
oder

Skreifilet sautiert mit Noilly Pratschaum auf Sauerkraut
Kartoffel-Senfpüree

8 8 8

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

8 8 8

Dessert-Variation mit Kaffeemousse,
Mangosorbet, Japonaise und Passionsfruchtgel

8 8 8

Menü Schweinsfilet 3 Gänge 73.- 4 Gänge 83.- 5 Gänge 93.-
Menü Skrei 3 Gänge 73.- 4 Gänge 83.- 5 Gänge 93.-

zum Einstieg

Tagessuppe (Fragen Sie die Bedienung)	11.-
Rüebli-Orangensuppe mit Estragon dazu kleiner Agrumensalat	17.-
Grüner Marktsalat mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing	11.80
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	18.80
Salat del Castelfranco mit Robiola-Frischkäse, Haselnüssen und Honigvinaigrette	17.50
Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchelcarpaccio mit Apfel dazu Safran-Schnittlauchvinaigrette	23.-
Rindstatar "Süder" mit Ängelbeck-Toast und Butter als Hauptgang	24.- 35.-

Vegetarische Gerichte

Arancini gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu geriebener Parmesan, Oliventapenade und pikanter Tomatensugo	34.-
✓ Im Ofen geröstetes Gemüse mit Topinambur aus Oberscherli dazu Humus und veganer Joghurt	32.-
Im Orangensud gegarter Chicorée mit Nussdukka Griessnocken Romaine und Kräuterzupfsalat	30.-

Fleisch und Fisch

¾ Portion

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler- und Raclettekäse Bratkartoffeln und Marktgemüse	39.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce rohe Rösti und Marktgemüse	44.- 48.-
Gürbetaler Rindsfilet mit Kräuter-Rotweinbutter Bratkartoffeln und Marktgemüse	59.-
Filet vom Kräuterschwein im Rohschinkenmantel mit Chorizosauce Giessgnocken Romaine und geröstete Pastinaken	42.- 45.- 
Maispoulardenbrust Wellington Style mit Riesling-Beurre blanc gefüllt mit Pilzen und Ricotta im Teig gebacken Kartoffel-Senfpüree und Ofengemüse	44.-
Arancini gefüllt mit Salsiccia und Ricotta dazu geriebener Parmesan, Oliventapenade und pikanter Tomatensugo	36.-
Gürbetaler Schweinssteak mit Kräuter-Rotweinbutter Taglierini und Marktgemüse	37.-
Skreifilet sautiert mit Noilly Pratschaum auf Sauerkraut Kartoffel-Senfpüree	41.- 44.-

Dessertkarte

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchten und Tonkaeis	14.-
Dessert-Variation mit Kaffeemousse, Mangosorbet, Japonaise und Passionsfruchtgel	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	Pro Kugel	4.90
Sorbets	Mango, Ananas, Clementine	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.-

Preise in chf inklusive Mehrwertsteuer