

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
Schweinsfilet	Kräuterschwein BE/LU
Forelle	Dänemark
Maispoularde	Frankreich
Skrei	Winterkabeljau Norwegen
Robiola	Friskkäse 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

§ § §

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

§ § §

Rüebli-Orangensuppe mit Estragon dazu kleiner Agrumensalat

§ § §

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

Skreifilet sautiert mit Noilly Pratschaum auf Sauerkraut
Kartoffel-Senfpüree

§ § §

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

§ § §

Dessert-Variation mit Kaffeemousse,
Mangosorbet, Japonaise und Passionsfruchtgel

§ § §

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



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 15.-
Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Chäs Glauser"

" **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) 1 dl 11.-
Petit Manseng

Limonelle by Danielle – Crema di Limoncello 4cl 9.-
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.-