

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, Priska Nydegger und Mohena Sommer

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
Reh und Hirsch	hauptsächlich Österreich / Europa
Hirschcarpaccio	Neuseeland
Fasan	Frankreich
Lachs	Norwegen
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

§ § §

Hirschcarpaccio mit Preiselbeer-Wacholder-Vinaigrette
grüner Apfel, Senfsaat, Roggenbrotdrumble und Wildkräutersalat

§ § §

Butternusskürbis-Kokossuppe mit Miso verfeinert
mit Kürbismezzalune

§ § §

Rehrückenfilet mit Wildrahmsauce
Kartoffelstock und klassische Wildbeilagen
oder

Gebratene Lachstranche mit Kaffirlimettenschaum
auf Rosenkohl-Fregola Sarda dazu glasierte Trauben

§ § §

Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

§ § §

Vermicelles-Tartelette mit Quittensorbet

§ § §

Menü Reh 3 Gänge 86.- 4 Gänge 96.- 5 Gänge 106.-

Menü Fisch 3 Gänge 76.- 4 Gänge 86.- 5 Gänge 96.-

zum Einstieg

Tagessuppe (Fragen Sie die Bedienung)	11.-
Butternusskürbis-Kokossuppe mit Miso verfeinert mit Kürbismezzalune	18.-
Grüner Marktsalat mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing	11.80
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	18.80
Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeer-Wacholder-Vinaigrette, Grüner Apfel, Senfsaat, Roggenbrotrumble und Wildkräutersalat	26.50
Rindstatar "Süder" mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang	24.- 35.-

Vegetarische Gerichte

Emmentaler-Pastetli mit Pilzen und Frutiger Bio-Tofu gefüllt Spätzli und klassische Wildbeilagen	37.-
✓ Geschmorter Winterkohl mit Miso-Apfelmost-Glasur eingelegte Senfbirne und vegane Kartoffelcreme	32.-
Sämige Rosenkohl-Fregola Sarda mit Maroni und Kürbis garniert mit kleinem Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl	27.- 30.-

Fleisch und Fisch

³/₄ Portion

Schweins-Cordon bleu	39.-
gefüllt mit Beinschinken und Greyerzerkäse Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce	44.- 48.-
rohe Rösti und Marktgemüse	
Gürbeter Rindsfilet mit Kräuterbutter	59.-
Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Rehrückenfilet mit Wildrahmsauce	52.- 57.-
Kartoffelstock und klassische Wildbeilagen	
Wildgeschnetzeltes (Reh und Hirsch) mit Wildrahmsauce	44.- 48.-
Spätzli und klassische Wildbeilagen	
Schweizer Rehpfeffer	40.- 45.-
Spätzli und klassische Wildbeilagen	
Fasanenbrust suprême gebraten mit Preiselbeerjus	43.-
auf Rosenkohl-Fregola Sarda mit Kürbis und glasierten Trauben	
Gebratene Lachstranche mit Kaffirlimettschaum	42.- 45.-
auf Rosenkohl-Fregola Sarda dazu glasierte Trauben	

Dessertkarte

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchten und Tonkaeis	14.-
Vermicelles-Tartelette mit Quittensorbet	14.-
„Süder-Eiskaffee“ gerührt mit Baileys	12.-
Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf Verschiedene Hart- und Weichkäse	15.-
" Chlises Verdouerli " Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.50
Minidessert	6.-

Hausgemachte Glace Aromen

Rahmglacen Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Espresso

Sorbets Zwetschge, Quitte, Birne-Zitrone

Pro Kugel	4.90
Portion Rahm	1.50

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	9.50
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.-