

# 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, Camil Mohr  
Roman Hadorn und Filippo Comacchio

## 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>Lachs</b>	Schottland
<b>Krevetten</b>	Vietnam (FOS)
<b>Eier</b>	Familie Moser, Ried bei Worb
<b>Pouletbrust</b>	Häppi Tschigg, Kaufdorf
<b>Frisch-Teigwaren</b>	La Marra, Bern
<b>Holzofen- &amp; Biobrot</b>	Ängelibeck, Bern
<b>Käse</b>	Chäs Glauser, Belp
<b>Berberitze</b>	Säurebetonte Strauch-Beere, Mittelmeerraum
	Veganes Gericht



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

# Abendmenü

§ § §

Ofen-Randen mit Gemüse-Vinaigrette  
Honig-Linsen, Ziegenkäsecreme und Röstzwiebeln

§ § §

Kürbis-Kokossuppe mit Chili und Riesenkrevette

§ § §

Gürbetaler Rindsentrecôte  
mit schwarzer Pfeffersauce und Sauerkrischen  
sautierte Griessschnitte und Pastinaken

oder

Lachstranche gebraten mit Estragon-Champagnersauce  
Rosmarinkartoffeln und Mühleturner Rahmsauerkraut

§ § §

Assortierter Käseteller vom Chäs Glauser mit Feigensenf

§ § §

Grandmarnierparfait mit Hafergranola  
Ginger-Bread und Clementinen

§ § §


Menü mit Rind 3 Gänge 71.- 4 Gänge 81.- 5 Gänge 91.-

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

## zum Einstieg

<b>Tagessuppe</b>	9.50
Fragen Sie die Bedienung	
<b>Kürbis-Kokossuppe</b> mit Chili und Riesenkrevette	17.-
<b>Grüner Marktsalat</b> mit Berberitzen und Kernenmix mit Süder-French-Hausdressing	10.50
<b>Nüsslersalat</b> mit Ei, Speck und Croûtons	17.-
<b>Ofen-Randen</b> mit Gemüse-Vinaigrette Honig-Linsen, Ziegenkäsecreme und Röstzwiebeln	22.-
<b>Rindstatar "Süder"</b> mit Ängelibeck-Toast und Butter als Hauptgang	23.- 34.-

## Vegetarische Gerichte

		<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Portion	
<b>Sautierter Chiccorée</b>		28.-	
auf Weissweinsrisotto mit Orangen und Haselnüssen			
<b>Gebackener Frutiger Tofu</b> im Pankomantel mit Wasabi- Sojamayo auf Rahmsauerkraut mit Rosmarinkartoffeln		29.-	
<b>Kartoffelgnocchi</b> mit getrüffelter Rahmsauce, Rucola und Honigbirnen	24.-	27.-	
zusätzlich mit Gürbetaler Rohschinken	27.-	30.-	
 <b>Gemüsevariation</b> von Karotte, Pastinake und Rande mit Röstzwiebeln und Sauerkirschen auf grünen Linsen		28.-	

# Fleisch und Fisch

¾ Portion

<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Beinschinken und Greyerzerkäse Bratkartoffeln und Marktgemüse	37.-
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit gemischten Waldpilzen rohe Rösti und Marktgemüse	38.- 42.-
<b>Gürbetaler Rindsfilet</b> mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Marktgemüse	58.-
<b>Gürbetaler Rindsentrecôte</b> mit schwarzer Pfeffersauce und Sauerkirschen sautierte Griessschnitte und Pastinaken	44.- 48.-
<b>Schweinsbäggli in Rotweinsauce geschmort</b> Risotto und Marktgemüse	35.- 39.-
<b>Coq au Vin blanc</b> vom Häppy Tschigg-Pouletschenkel Rotwein-Karotten und sautierte Griessschnitte	41.-
<b>Lachstranche</b> mit Estragon-Champagnersauce Rosmarinkartoffeln und Mühleturner Rahmsauerkraut	39.- 43.-



# Dessertkarte

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Früchten und Tonkaeis	14.-
<b>Grandmarnier-Parfait</b> mit Hafergranola, Ginger-Bread und Clementinen	14.-
„ <b>Süder-Eiskaffee</b> “ mit Baileys	12.-
<b>Käseteller mit Früchtebrot und Feigensenf</b> Verschiedene Hart- und Weichkäse von "Chäs Glauser"	15.-
<b>"Chlises Verdouerli"</b> Zwetschgensorbet mit Veille Prune	10.-
<b>Minidessert</b>	6.-

## Hausgemachte Glace Aromen

**Rahmglacen** Tonka, Caramel mit Fleur de Sel, Walnuss  
**Sorbets** Birne, Zwetschge, Mandarine

Pro Kugel	4.30
Portion Rahm	1.50

## Dessertwein und Digestifs

Château Rioublanc AOC 2016 – 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.-