



MATROSEN AHOI! Herzlich willkommen

Der Winterschlaf ist nun vorbei, die Lebenslust erwacht: wir freuen uns jetzt auf Helligkeit und hübsche Farbenpracht.

Die Crew freut sich, Ihnen die neue Frühlingkarte präsentieren zu können und Sie mit unseren saisonalen Leckereien verwöhnen zu dürfen.

Lieferanten

Dank der Zusammenarbeit mit unseren Partnern sind wir in der Lage, Ihnen frische und hochwertige Produkte zu garantieren. Wir legen grossen Wert darauf, regional und saisonal einzukaufen, um die Lieferwege möglichst kurz zu halten.

So sind unsere Pommes frites mit Kartoffeln aus Berner Boden hergestellt, die Eier stammen von glücklichen Hühnern der nahen Umgebung und unser Swiss-Prime-Fleisch stammt von Tieren, die natürlich und mit viel Auslauf gehalten wurden.

Forster Früchte & Gemüse AG, **Brittnau**

Rudolf Eier, **Selzach**

Jumi Metzgerei, **Bern**

Mérat Metzgerei, **Bern**

Gurtner Bäckerei, **Neuenegg**

Traitafina, **Lenzburg AG**

Transgourmet, **Bellach**

Forno e Più, **Interlaken**

Vino Thek Affolter, **Solothurn**

Franz Greder Weine, **Selzach**

Domaine de Soleure, **Solothurn**

Öufi Bier, **Solothurn**

Chicco d'Oro, **Balerna**

Sirocco Tee, **Schmerikon**

Feldschlösschen, **Schweiz**

Die Küche stellt sich vor:

Yannick Schöni, Küchenchef

Stefan Lorenz, Sous-Chef

Loris Sortino, Koch

Melanie Krügel, Köchin

Gerardo Palladino, Koch






Selvan Sivaguru, Hilfskoch

Amir, Hilfskoch




Rosi, Office Mitarbeiter




VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	11.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	13.00
Frühlings-Minestrone   	15.00
Spargelcremesuppe 	15.00
In Waldbeeren gebeizter Swisslachs mit Honig-Dillsenfauce,  dazu Frühlingsalat	19.00
Rinds-Tartar an hausgemachter Sauce mit gebeiztem Eigelb, Frühlingsgemüse, Pflücksalat, dazu hausgemachtes Brokkoli-Brot	21.00 36.00

VEGETARISCH & VEGAN




Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayonnaise, dazu Bärner terroir frites ✓	29.00
Hausgemachte Gemüselasagne ✓	29.00
Kichererbsenpasta mit Jungspinat, Cherrytomaten    Kräuterseitlinge und Pinienkerne	29.00
Penne an Mascarpone-Orangensauce mit getrockneten Tomaten, Jungspinat und Tonkabohnen ✓	32.00

FISCHGERICHTE


«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig, mit Bärner terroir frites und Tatarsauce	27.00
Grilliertes Buntbarschfilet mit Randen-Fischsauce auf Blattspinat,  dazu Sesam-Kartoffeln	38.00
Forellenfilets im Cornflakesmantel auf Spargeln, dazu Dill-Meerrettich-Hollandaise und Reis	38.00



FLEISCHGERICHTE

- Schweins-Kotelett vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Spargeln und Rosmarin-Kartoffeln  37.00
- Penne mit Rinderstreifen an Mascarpone-Orangensauce, getrocknete Tomaten, Jungspinat und Tonkabohnen 38.00
- Mistkratzerli aus dem Ofen mit hausgemachter Kräuterbutter, Frühlingssalat aus Pflücksalat, Chicorée, Radieschen und Kresse, an Bärlauch-Zitronen-Vinaigrette  39.00
- Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamico-Jus und cremigem Risotto  39.00
- «PIER11-Schnitzel» 29.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites
- «Chicken and Chips» 26.00
Zarte Pouletbruststücke paniert, mit Bärner terroir frites und Currymayonnaise

BURGER


- «Port of Welcome Burger» 29.00
Feinstes Pouletschenkelfleisch im Cornflakes-Sesam-Mantel, Brioche-Brötchen, Taleggio, Frühlingzwiebeln, Bärlauchmayonnaise, dazu Bärner terroir frites
- «PIER11 Vegi Burger»  27.00
Linsen-Gemüse-Patty im Brioche-Brötchen, Taleggio, Frühlingzwiebeln, Bärlauchmayonnaise, dazu Bärner terroir frites
- «PIER11 Beefburger» 32.00
Feinstes Rindfleisch im Holzofen-Brötchen, Speck, Schlossberger Käse, confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bärner terroir frites
- «Smashed Burger» 32.00
150 g feinstes gezupftes Rindfleisch im Holzofen-Brötchen, Speck, Cheddar, frische Zwiebeln, grüner Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte BBQ-Sauce, dazu Bärner terroir frites



FLAMMKUCHEN

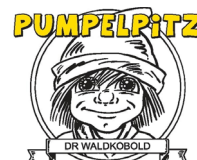
Klassik Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.00
PIER11 Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	23.00
Vegetarisch ✓ Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Jungspinat und Cherrytomaten	23.00
Saisonal Vegetarisch ✓ Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Spargeln und Cherrytomaten	24.00
Saisonal Crème fraîche, Rauchlachs, Jungspinat, Honig-Dill-Senfsauce	25.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Vitamin Bombe – kleiner gemischter Salat ✓	5.00
«TCS-Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites und Tatarsauce	15.00
«Chicken and Chips» Poulet Nuggets mit Bärner terroir frites und Currymayonnaise	12.00
Teigwaren mit Tomatensauce ✓	11.00
Risotto mit Parmesan ✓ 	11.00
«PIER11 Kinderschnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites	13.00
Cervelat vom Grill mit Bärner terroir frites	9.00
Portion Pommes frites ✓	5.00

- zu jedem Kindegericht gibt es eine Kugel Glacé nach Wahl gratis dazu (ausser zur Vitamin Bombe & Portion Pommes frites)

- **GROSSER WETTBEWERB!!!**
gewinne ein Pumpelpitz-Konzert für dein Fest.
Teilnahme und Infos unter www.pumpelpitz.ch





GUTEN APPETIT