



MATROSEN AHOI! Herzlich willkommen

«Winterschlaf ade, stolz trag, was aufersteht»
«Tu deinem Leib des öfteren etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen»

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 werden unsere Pommes frites aus Kartoffeln aus Berner Boden gewonnen,
die Eier wurden nur um die Ecke von glücklichen Hühnern gelegt
und unser Swiss Prime Fleisch stammt von Tieren,
die natürlich und mit viel Auslauf gehalten wurde.

Trachsel, **Brittnau**
Rudolf Eier, **Selzach**
Jumi Metzgerei, **Bern**
Gurtner Bäckerei, **Neuenegg**
Traita fina, **Lenzburg AG**
Transgourmet, **Bellach**

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
Gerardo Palladino, Koch
Marco de Salvador, Koch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch
Pavan Kanapathippillai, Office Mitarbeiter



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	9.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	11.00
Chefsalat – gemischter Saisonsalat mit Tête de Moine, Speck, Cherrytomaten, gekochtem Ei, Rucola und Cashew-Nüssen	16.00 19.00
Solothurner Weinsuppe mit feinen Gemüsebrunoise und Brot-Croûtons ✓	14.00
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen, Speck und Brot-Croûtons	14.00
Weisses Spargelmousse auf grünem Spargelsalat mit Rauchlachs an Honig-Senf-Sauce	17.00

VEGETARISCH & VEGAN

Cremiges Risotto an Zitronenöl mit Cashew-Nüssen, Frühlingszwiebeln und Rucola ✓	27.00
Hausgemachte Gemüselasagne aus dem Ofen ✓	24.00
Frühlingspfanne mit veganem paniertem Käse, Bratkartoffeln, Spargeln, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln 	28.00

FISCHGERICHTE

«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner Regio frites und Tatarsauce	27.00
Gebratenes Dorschfilet mit Bärlauch-Hollandaise auf Venere-Reis und Spargeln	37.00
Pochiertes Saiblingsfilet an Zitronenrahmsauce auf cremigem Risotto und Mangold	38.00



FLEISCHGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer, serviert mit Bärner Regio frites und saisonalem Gemüse	33.00
Saftig gebratenes Poulet Suprême mit Peperonischaum, serviert mit Nudeln und saisonalem Gemüse	37.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Rotwein-Pfeffer-Jus, serviert mit Butterrösti und geschmortem Apfel	33.00
Rindsgeschnetztes an Morchelrahmsauce serviert mit Sesam-Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln	37.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner Regio frites und Currymayonnaise	26.00
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner Regio frites	26.00

BURGER


«Port of Welcome Burger» Feinstes Pouletschenkelfleisch im Cornflakes-Sesam-Mantel, Brioche Bun, Taleggio, Frühlingszwiebeln, Bärlauchmayonnaise, dazu Bärner Regio frites	28.00
«PIER11 Beefburger» Feinstes Rindfleisch, Speck, Schlossberger Käse, confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bärner Regio frites	29.00
«PIER11 Vegi Burger» [✓] Schlossbergerkäse, Coleslaw Salat, Tomaten, Cocktailsauce, dazu Bärner Regio frites	27.00



FLAMMKUCHEN

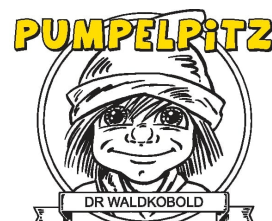
Klassik Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.00
PIER11 Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	23.00
Vegetarisch ✓ Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Rucola und Cherrytomaten	21.00
Saisonal Crème fraîche, Spargeln, Frühlingzwiebeln und Rohschinken	24.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

- zu jedem Kindergericht 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