



MATROSEN AHOI! Herzlich willkommen

«Willkommen im Frühling, wo die Natur erwacht, und von unserer Speisekarte frische Köstlichkeiten lacht. Geniesse die Vielfalt der Saison, mit jedem Bissen spürst du die Frühlingsemotion»

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**
Traita fina, **Lenzburg AG**
Transgourmet, **Bellach**

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
Gerardo Palladino, Koch
Melanie Krüger, Köchin
Selvan Sivaguru, Hilfskoch



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing 	9.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing 	11.00
Chefsalat – gemischter Saisonsalat mit Rauchlachs, Radieschen Cherrytomaten, gekochtem Ei, Quinoa und Frühlingszwiebeln	17.00 20.00
Solothurner Weinsuppe mit feinen Gemüsebrunoise und Brot-Croûtons 	14.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Speck und Brot-Croûtons	14.00
Auberginen-Tartar garniert mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken  dazu Fruchtebrot	16.00 19.00
Rinds-Tartar mit Dukkah, Avocado und Limette dazu Toastbrot	19.00 23.00

VEGETARISCH & VEGAN

Cremiges Mascarpone-Risotto an Zitronenöl mit Morcheln und Frühlingszwiebeln 	27.00
Süsskartoffelgratin mit Kardamom auf Erbsenpüree 	28.00

FISCHGERICHTE

«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner Regio frites und Tatarsauce	27.00
Gebratenes Lachssteak auf Spinat-Bratkartoffeln an Cherrytomaten-Chutney	39.00
Pochiertes Forellenfilet an Zitronenrahmsauce auf cremigem Randen-Risotto	37.00



FLEISCHGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Rohschinken und Schlossberger Käse, serviert mit Bärner terroir frites und saisonalem Gemüse	37.00
Saftig gebratenes Poulet Suprême mit Bärlauchhollandaise, serviert mit Risotto und saisonalem Gemüse	39.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Knoblauch-Zitronen-Jus, serviert mit Kartoffel-Selleriepüree und Frühlingszwiebeln	38.00
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Bärner terroir frites und saisonalem Gemüse	47.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites und Currymayonnaise	26.00
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites	26.00

BURGER

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





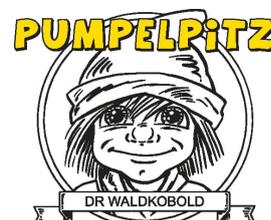
FLAMMKUCHEN

Klassik Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.00
PIER11 Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	23.00
Vegetarisch ✓ Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Blattspinat und Cherrytomaten	21.00
Saisonal Crème fraîche, Rauchlachs, Spargeln, rote Zwiebeln und Dill	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