



MATROSEN AHOI! Herzlich willkommen

Die Tage werden kürzer, die Natur zieht sich Ihr buntes Kleid an...
Der Herbst ist da, mit all seinen Leckereien!
Die Crew freut sich, Ihnen die neue Herbstkarte 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

David Hodel, Koch

Gerardo Palladino, Koch

Selvan Sivaguru, Hilfskoch


Amir, Hilfskoch

Katharina, Office Mitarbeiter


Rosi, Office Mitarbeiter



VORSPEISEN

| | |
|---|---------------|
| Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓ | 11.00 |
| Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓ | 13.00 |
| Solothurner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons und feinen Gemüsestreifen ✓ | 15.00 |
| Delikate Kürbis-Crèmesuppe mit Ingwer und Kokosmilch  | 15.00 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons | 16.00 |
| Nüsslisalat mit Orangenfilets, Geräucherter Entenbrust und Cashewkernen | 19.00 |
| Geräuchertes Enten-Mangotatar mit Nüsslisalat, Portweinfeigen und Zwiebelkonfit | 19.00 21.00 |

VEGETARISCH & VEGAN

| | |
|---|-------|
| Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner Regio frites ✓ | 26.00 |
| Solothurner Käsespätzli mit Käse von Jumi, Schmelzzwiebeln und Salat ✓ | 29.00 |
| Gebackener Kürbis mit Berberitzen-Reis und Bitter-Orangen-Sauce  | 29.00 |
| Gnocchi mit Pilzfüllung Gratiniert mit Kürbis ✓ | 32.00 |

FISCHGERICHTE


| | |
|---|-------|
| «TCS Fish and Chips» | 27.00 |
| Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner Regio frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce | |
| Hummerravioli mit Salbei-Hummersauce | 34.00 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Süsskartoffelstampf, Gurken-Apfelsauce und Randen-Chips | 36.00 |
| Grilliertes Welsfilet auf Randenpüree mit Safranrahmsauce und Risotto | 38.00 |



FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|-------|
| Cordon bleu vom Schwein mit Bauern-Schinken und Greyerzer-Käse serviert mit Herbstgemüse und Bärner Regio frites | 37.00 |
| Poulet Suprême mit Mango-Currysauce, Kürbisgemüse Schwarzen Tagliolini und Randenpüree | 39.00 |
| Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten an Balsamico-Jus, dazu Butterrösti | 39.00 |
| Wildschwein Saltimbocca mit Salbei und Hirschrohschinken an Wildjus auf Kürbisrisotto | 42.00 |
| Rehpfeffer Jäger-Art, serviert mit geschmortem Rotkraut, sautiertem Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, dazu Spätzli | 44.00 |
| Hirschentrecôte mit Schoko-Whiskysauce, serviert mit geschmortem Rotkraut, sautiertem Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, dazu Spätzli | 46.00 |
| «PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner Regio frites oder als Fitnesssteller | 26.00 |
| «Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner Regio frites oder als Fitnesssteller und Currymayonnaise | 26.00 |

BURGER

| | |
|---|-------|
| «PIER11 Vegi Burger»  Green Mountain Burger im Holzofen-Vollkornbrötchen mit Brie überbackene Sous-Vide Birnen, Rotkabissalat, Preiselbeermayo, dazu Süsskartoffel frites | 29.00 |
| «PIER11 Beefburger» Feinstes Rindfleisch, Speck, Schlossberger-Käse confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bärner Regio frites | 32.00 |
| «PIER11 Wildburger» Feinstes Hirsch- und Rindfleisch im Holzofen-Vollkornbrötchen mit Brie überbackene Sous-Vide Birnen, Rotkabissalat, Preiselbeermayo, dazu Süsskartoffel frites | 34.00 |






FLAMMKUCHEN

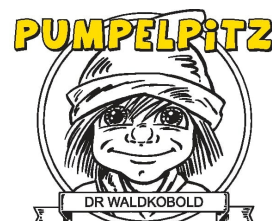
| | |
|--|-------|
| Klassik | 21.00 |
| Crème fraîche, Speck und Zwiebeln | |
| Vegetarisch ✓ | 23.00 |
| Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Rucola und Kürbis | |
| PIER11 | 23.00 |
| Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer | |
| Saisonal | 25.00 |
| Crème fraîche, Kürbis, Ziegenfrischkäse, Baumnüsse und Hirschrohschinken | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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