



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.
Das Kaninchen stammt vom Dorfmetzger und die Wildbratwürste wurden mit
Schweizer Fleisch hergestellt.

Forster Früchte & Gemüse AG, **Brittnau**
Rudolf Eier, **Selzach**
Jumi Metzgerei, **Bern**
Mérat Metzgerei, **Bern**
Gurtner Bäckerei, **Neuenegg**
Traita fina, **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
Michael Dornbierer, Koch
Gerardo Palladino, Koch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch
Amir, Hilfskoch
Rosi, Office Mitarbeiter



VORSPEISEN

Würziger Kürbis-Frischkäse serviert mit frischem Brot	✓	9.00
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	✓	11.00
Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden		12.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	✓	13.00
Delikate Kürbis-Crèmesuppe mit Ingwer und Kokosmilch		15.00
Nüsslisalat mit Speck, gebratenen Pilzen, Ei und Croûtons		16.00
Thunfischtatar mit Avocadocrème, buntem Blattsalat an Cranberry-Dressing, Ei, Orangenfilets, Granatapfelkerne und Briochetoast		22.00 27.00

VEGETARISCH & VEGAN

Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner terroir frites	✓	26.00
Waldpilzrisotto mit Babyspinat und Cashewkernen	✓	29.00
Kürbiscurry mit Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Yamswurzeln serviert mit Jasminreis		29.00

FISCHGERICHTE

«TCS Fish and Chips»		28.50
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce		
Jakobsmuscheln vom Grill mit Kürbis - & Erbsenpüree auf Peperonicoulis		37.00
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, cremiger Randenrisotto und herbstliches Gemüse		39.00





FLEISCHGERICHTE

Wildbratwurst an Wildjus, gebratenen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl mit Zwiebeln und Knoblauch, Maroni Mirzaapfel und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	34.00
Knuspriges Pouletschnitzel auf Kürbiscurry mit Brokkoli, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Yamswurzeln serviert mit Jasminreis	36.00
Schweinsfilet an Apfel-Calvadossauce mit Tagliatelle und Herbstgemüse	36.00
Geschnetzelte Kaninchenleber an Wildjus, gebratenen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl mit Zwiebeln und Knoblauch, Maroni, Mirzaapfel und Rotweinbirne mit Preiselbeeren, garniert mit Waldpilzen	39.00
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller	29.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currymayonnaise	28.50

BURGER

«PIER11 Vegi Burger»  Linsen-Curry-Patty im schwarzen Sesam-Bun, Morchel-Steinpilz-Raclettekäse von Jumi, Sous-vide-Birnen, Coleslaw Salat, Cumberland-Mayonnaise, dazu Bärner terroir frites	29.00
«PIER11 Beefburger» Feinstes Rindfleisch, Speck, Schlossberger-Käse confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bärner terroir frites	32.00
«PIER11 Wildburger» Feinstes Hirsch- und Rindfleisch im schwarzen Sesam-Bun, Morchel-Steinpilz-Raclettekäse von Jumi, Speck, Sous-vide-Birnen, Coleslaw Salat, Cumberland-Mayonnaise, dazu Süsskartoffel frites	34.00





FLAMMKUCHEN

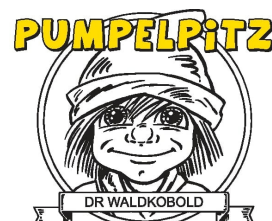
Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
Vegetarisch 	23.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Rucola und Kürbischutney	
PIER11	23.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Saisonal	25.00
Crème fraîche, Kürbischutney, Babyspinat und Hirschrohschinken	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Vitamin Bombe — kleiner gemischter Salat 	5.00
Teigwaren mit Tomatensauce 	11.00
Spätzli an Rahmsauce 	11.00
«PIER11 Kinderschnitzel»	13.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites	
«TCS-Fish and Chips»	15.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites und Tatarsauce	
Kinderburger mit Käse überbacken mit Bärner terroir frites	15.00
«Chicken and Chips»	15.00
Poulet Nuggets mit Bärner Regio frites und Currymayonnaise	
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