



MATROSEN AHOI! Herzlich willkommen

Dem Appetit gefällt es nicht, bekommt man immer das gleiche Gericht.
Somit ist es Zeit unseren Speisen ein wenig Sommer einzuhauchen.
Die Crew freut sich, Ihnen die neuen Sommergerichte präsentieren zu dürfen
und Sie mit unseren saisonalen Leckereien zu verwöhnen.
Geniessen Sie bei uns das herrliche Ambiente
mit Sommergerichten und den dazu passenden Weinen.

Lieferanten & Partner

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 Schweizer 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

Knoblauch-Kräuterfrischkäse-Dip mit frischem Brot ✓	8.00
Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden	12.00
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	11.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	13.00
«PIER11 Tomatensalat» ✓	
Dreierlei Tomaten auf hausgemachtem Rucolapesto mit Burrata	16.00
«PIER11 Chefsalat»	23.00 27.00
gebratene Pouletstreifen oder Black Tiger Crevetten auf Blattsalat, Cherrytomaten, Rucola, Tête de Moine, Gurken, Orangen, Cashews, mit Mangodressing	
Auberginen-Tatar garniert mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Sambal oelek 	24.00 29.00

VEGETARISCH & VEGAN

Penne an Pestosauce mit Tomatenwürfel und Parmesanhobel ✓	27.00
Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner terroir frites ✓	26.00
Auberginen-Tatar garniert mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Sambal oelek 	24.00 29.00

FISCHGERICHTE

«TCS Fish and Chips»	28.50
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce	
Gebratenes Zanderfilet auf Weisswein-Senfrahmsauce, cremiger Weissweinisotto und sommerliches Gemüse	39.00
Kalamari vom Grill mit Bratkartoffeln, gebackenen Peperoni und Granatapfelkerne mit hausgemachter Kräuterpesto und Knoblauch-Kräuterfrischkäse-Dip 	39.00



FLEISCHGERICHTE

Penne mit Rindsstreifen an Pestosauce mit Tomatenwürfel und Parmesanhobel	38.00
Schweins-Kotelett vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, sommerlichem Gemüse und Bratkartoffeln 	38.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicojus  serviert mit cremigem Weissweinsrisotto	39.00
«PIER11 Roastbeef» Kalt aufgeschnittenes, zartes Roastbeef serviert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce	26.00 32.00
«PIER11 Chefsalat» gebratene Pouletstreifen oder Black Tiger Crevetten auf Blattsalat, Cherrytomaten, Rucola, Tête de Moine, Gurken, Orangen, Cashews, mit Mangodressing	23.00 27.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller mit Currymayonnaise	28.50
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller	29.00

BURGER

«PIER11 Beefburger» Feinstes Rindfleisch, Sesam-Bun, Speck, Schlossberger Käse, confierte Zwiebeln und Spiegelei mit hausgemachter BBQ Sauce, dazu Bärner terroir frites	32.00
«Hafen Burger» Feinstes Kabeljaufilet vom Grill, Mais-Chili-Bun, Rotweinzwiebeln, eingelegte Zucchetti und erfrischende Zitrus-Curry-Kräutersauce, dazu Bärner terroir frites	32.00
«PIER11 Vegi Burger»  Linsen-Curry-Patty, Mais-Chili-Bun, Rotweinzwiebeln, eingelegte Zucchetti, Schlossberger-Käse und erfrischende Zitrus-Curry-Kräutersauce, dazu Bärner terroir frites	29.00



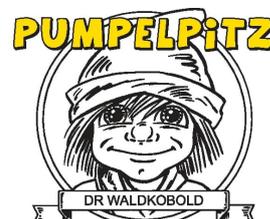
FLAMMKUCHEN

Klassik Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.00
PIER11 Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer-Käse	23.00
Vegetarisch ✓ Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer-Käse, Rucola und Cherrytomaten	23.00
Saisonal ✓ Crème fraîche, Wassermelonen-Kompott, Rohschinken und Rucola	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» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites und Currymayonnaise	15.00
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	11.00
Portion Bärner terroir frites 	5.00

- zu jedem Kindergericht gibt es eine Kugel Glacé nach Wahl gratis dazu (ausser zur Vitamin Bombe & Portion Bärner terroir frites)
- **GROSSER WETTBEWERB!!!**
gewinne ein Pumpelpitz-Konzert für dein Fest.
Teilnahme und Infos unter www.pumpelpitz.ch





GUTEN APPETIT