



## MATROSEN AHOI! Herzlich willkommen

Der Winter ist die Zeit der Gemütlichkeit, des guten Essens, der Wärme und des Gesprächs am schön gedeckten Tisch.  
Die Crew freut sich, Ihnen die neue Winterkarte 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, das Kaninchen stammt vom Dorfmetzger 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**  
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  
**Selvan Sivaguru**, Hilfskoch  
**Amir**, Hilfskoch



## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	✓	11.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	✓	13.00
Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden		12.00
Solothurner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons und feinen Gemüsestreifen	✓	15.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und hausgemachtem Dressing		16.00
«Hafen-Plättli»		p.P. 19.00
Trockenfleisch und verschiedene Wurst-Spezialitäten		
Rinds-Tatar an hausgemachter Sauce mit Kapern, Essiggurken, Zwiebeln und Pflücksalat, dazu Toast und Butter		22.00   36.00

## VEGETARISCH & VEGAN

Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner terroir frites	✓	26.00
Soledurner Käsespätzli überbacken mit Reibkäse von Jumi, Röstzwiebeln und gemischtem Saisonsalat	✓	29.00
Gemüsecurry mit Brokkoli, Blumenkohl, Pastinaken, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, 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		
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce		38.00
Randenrisotto und winterliches Gemüse		
Gebratene Seezunge mit Peperonicoulis		48.00
Trüffel-Risotto und Blattspinat		






## FLEISCHGERICHTE

Knuspriges Pouletschnitzel auf Gemüsecurry mit Brokkoli, Blumenkohl, Pastinaken, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit Jasminreis	36.00
Irish Stew - Rindereintopf geschmort in Guinness, mit Karotten, Stangensellerie, Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Kartoffelstampf	38.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bauern-Schinken und Rosmarin-Raclette-Käse, dazu Bärner terroir frites und saisonales Gemüse	38.50
Geschnetzelte Kaninchenleber mit Knoblauch-Schalotten-Balsamico-Jus, dazu Butterrösti	39.00
Kalbssteak auf Morchelsauce mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse	48.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currymayonnaise	28.50
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller	29.00


## BURGER

«PIER11 Vegi Burger»  Linsen-Bulgur-Patty im Holzofen-Vollkornbrötchen, mit Grossvätus Raclettekäse von Jumi überbacken, Röstzwiebeln, grobe Senf-Pfeffermayonnaise, Spiegelei und Röstitaler, dazu Rösti frites	29.00
«PIER11 Beef Burger» Feinstes Rindfleisch im Sesam-Brötchen, mit Speck, Schlossberger-Käse, confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bärner terroir frites	32.00
«PIER11 Chalet Burger» Feinstes Rindfleisch im Holzofen-Vollkornbrötchen mit Grossvätus Raclettekäse von Jumi überbacken, Speck, Röstzwiebeln, grobe Senf-Pfeffermayonnaise, Spiegelei und Röstitaler, dazu Rösti frites	34.00









## FLAMMKUCHEN

Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
PIER11	24.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Vegetarisch 	24.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Spinat, Mischpilze und Baumnüsse	
Saisonal	25.00
Mascarpone-Gorgonzola-Crème, Rotweibirnen, Rohschinken und Baumnüsse	

## 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	
«KIDS TCS-Fish and Chips»	15.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites und Tartarsauce	
Kinderburger mit Käse überbacken mit Bärner terroir frites	15.00
«KIDS Chicken and Chips»	15.00
Poulet Nuggets mit Bärner terroir 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)





# **GUTEN APPETIT**