



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**

Traitafina, **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 | V | 11.00 |
| Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing | V | 13.00 |
| Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden | V | 12.00 |
| Solothurner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons und feinen Gemüestreifen | V | 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 Currysauce und Bärner terroir frites | V | 26.00 |
| Soledurner Käsespätzli überbacken mit Reibkäse von Jumi, Rösti-zwiebeln und gemischem Saisonsalat | V | 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 Randenrisotto und winterliches Gemüse | 38.00 |
| Gebratene Seezunge mit Peperonicoulis Trüffel-Risotto und Blattspinat | 48.00 |



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 Buttermösti | 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 Currysauce | 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 Gruyère | |
| Vegetarisch ✓ | 24.00 |
| Crème fraîche, Zwiebeln, Spinat, Mischpilze und Baumnüsse | |
| Saisonal | 25.00 |
| Mascarpone-Gorgonzola-Crème, Rotweinbirnen, Rohschinken und Baumnüsse | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | | |
|---|-------|-------|
| Vitamin Bombe – kleiner gemischter Salat | VEGAN | 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 Currysauce | | |
| 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