



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**
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
Gerardo Palladino, Koch
Melanie Krügel, Köchin
David Hodel, Koch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch
Amir, Hilfskoch
Katharina, Office Mitarbeiterin
Rosi, Office Mitarbeiterin



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	9.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	11.00
Cherrytomatensalat auf grünem Rucola mit Burrata ✓	14.00
«PIER11 Chefsalat»	21.00 24.00
gebratene Pouletstreifen oder Black Tiger Crevetten auf Blattsalat, Cherrytomaten, Rucola, Burrata, Gurken, Orangen, Cashews, an Italien Dressing	
Melonenkaltschale mit Perlen 	15.00
Gurken-Joghurtkaltschale mit grillierten Black Tiger Crevetten	16.00
Auberginen-Tatar garniert mit Zwiebeln, Kapern  und Essiggurken, dazu Fruchtebrot	21.00 24.00

VEGETARISCH & VEGAN

Handgemachte Tortello gefüllt mit wildem Broccoli und Peperoncino ✓ an Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten und Rucola	31.00
Bunt gemischter Salatteller mit Melone, Burrata und Früchten Garniert ✓	27.00
Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner terroir frites ✓	26.00
Süsskartoffelgratin mit Erbsenpüree und Ofengemüse 	29.00

FISCHGERICHTE

«TCS Fish and Chips»	27.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnesssteller und Tartarsauce	
Gebratener Swisslachs mit Cherrytomaten Chutney auf Spinat-Bratkartoffeln	41.00
Wels-Filet vom Grill mit Tomaten Coulis auf Bohnen-Basilikum-Rucola Salat	37.00
Handgemachte Ravioli mit Crevetten gefüllt an Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten und Rucola, garniert mit einer Black Tiger Crevette	33.00



FLEISCHGERICHTE

Poulet Supreme auf Senfrahmsauce mit Safran-Risotto und Sommergemüse oder als Fitnessteller mit hausgemachter Kräuterbutter	39.00
Swiss Prime Rindsentrecôte mit Hausgemachter Kräuterbutter, Bärner terroir frites und Sommergemüse oder als Fitnessteller	48.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Zitronen-Knoblauchjus serviert mit Weissweinsrisotto	39.00
«PIER11 Roastbeef» Kalt aufgeschnittenes, zartes Roastbeef serviert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce	26.00 32.00
Schweinsfilet auf Apfel-Calvadosrahmsauce mit Tagliatelle und Sommergemüse oder als Fitnessteller mit hausgemachter Kräuterbutter	38.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller mit Currymayonnaise	26.00
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller	26.00

BURGER

«Port of Welcome Burger» Feinstes Pouletschenkelfleisch im Cornflakes-Sesam-Mantel, Focaccia Bun, Mozzarella, marinierte Zucchini, Mojo Rojo (pikant), Rucola, Tomaten, dazu Bärner terroir frites	31.00
«PIER11 Beefburger» Feinstes Rindfleisch, Sesam-Bun, Speck, Schlossberger Käse, confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bärner terroir frites	32.00
«PIER11 Vegi Burger» Falafel-Patty, Focaccia Bun, Mozzarella, marinierte Zucchini, Mojo Rojo (pikant), Rucola, Tomate dazu Bärner terroir frites	29.00






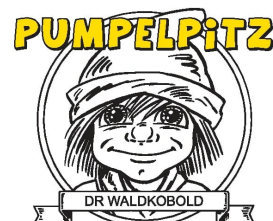
FLAMMKUCHEN

Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
PIER11	23.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Vegetarisch ✓	21.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Rucola und Cherrytomaten	
Saisonal ✓	25.00
Crème fraîche, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten, Champignons und mariniertem Ziegenfrischkäse	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Vitamin Bombe — kleiner gemischter Salat 	5.00
«TCS-Fish and Chips»	15.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites und Tatarsauce	
«Chicken and Chips»	12.00
Poulet Nuggets mit Bärner terroir frites und Currymayonnaise	
Teigwaren mit Tomatensauce ✓	11.00
Risotto mit Parmesan ✓	11.00
«PIER11 Kinderschnitzel»	13.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites	
Cervelat vom Grill mit Bärner terroir frites	9.00
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