



## **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 ein zu kaufen, um die Lieferwege möglichst kurz zu halten.  
So werden unsere Pommes frites aus Kartoffeln aus Berner Boden gewonnen, die Eier wurden nur um die Ecke von glücklichen Hühnern gelegt und unser Swiss Prime Fleisch wurde natürlich und mit viel Auslauf gehalten.

Trachsel, **Brittnau**  
Rudolf Eier, **Selzach**  
Jumi Metzgerei, **Bern**  
Gurtner Bäckerei, **Neuenegg**  
Traita fina, **Lenzburg AG**  
Transgourmet, **Bellach**

Domaine de Soleure, **Solothurn**  
Öufi Bier, **Solothurn**  
Öterli Kaffee, **Solothurn**  
Sirocco Tee, **Schmerikon**  
Feldschlösschen, **Schweiz**

Die Küche stellt sich vor:

**Yannick Schöni**, Küchenchef  
**Jerôme**, Sous-Chef  
**Loris Sortino**, Koch  
**Stefan Lorenz**, Koch  
**Gerardo Palladino**, Koch  
**Selvan Sivaguru**, Hilfskoch  
**Pavan Kanapathippillai**, Office Mitarbeiter



## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	9.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	11.00
Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	14.00
Solothurner Weinsuppe mit feinen Gemüsebrunoise und Brotcroûtons	14.00
„Hafen-Plättli“ mit Trockenfleisch und Wurstspezialitäten	p.P. 18.00



## FISCH & VEGETARISCH

Pochiertes Saiblingsfilet an Safransauce auf cremigem Risotto und Gemüsejulienne	37.00
„Pier11 Töpfli“ Spätzlipfanne mit Rahm und Gemüse, überbacken mit Käse	27.00
Geräucherter Tofu auf cremigem Risotto mit Currysauce und asiatischem Gemüse	27.00

## FLEISCHGERICHTE

Saftiges Poulet Suprême an Senfrahmsauce dazu Spätzli und Marktgemüse	36.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer dazu Bratkartoffeln und Blattspinat	33.00
Ribeye Steak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Regio Frites und Marktgemüse	46.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamico-Jus, dazu Butterrösti	32.00
„Port of Welcome Burger“ feinstes Pouletfleisch im Cornflakes-Sesam-Mantel Raclettekäse, Zwiebeln, dazu Regio Frites	28.00

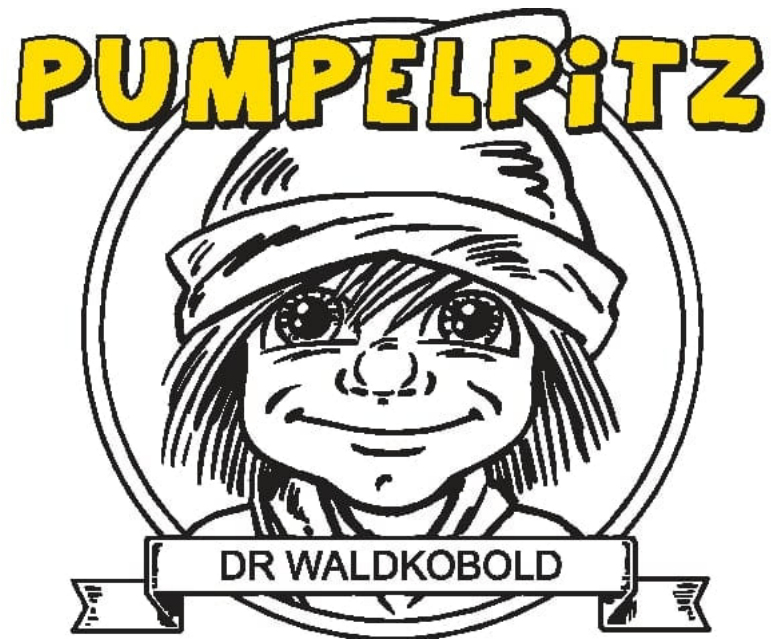


## UNSERE KLASSIKER

<b>„TCS Fish and Chips“</b>	24.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Regio Frites und Tatarsauce	
<b>„Chicken and Chips“</b>	23.00
Zarte Pouletbruststücke paniert mit Regio Frites und Currymayonnaise	
<b>„PIER11 Beefburger“</b>	28.00
Feinstes Rindfleisch, Speck, Schlossberger Käse confierte Zwiebeln und Spiegelei, dazu Regio Frites	
<b>„PIER11 Vegi Burger“</b>	26.00
Schlossbergerkäse, Coleslaw Salat, Tomaten Cocktailsauce, dazu Regio Frites	
<b>„PIER11 Schnitzel“</b>	24.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Regio Frites	

## FLAMMKUCHEN

<b>Klassik</b>	20.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
<b>PIER11</b>	22.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer Käse	
<b>Vegetarisch</b>	20.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer Käse, Babyspinat und Cherrytomaten	



## PUMPELPITZ KINDERMENÜ

Chicken Nuggets mit Twister Frites

\*\*\*

Coupe Pumpelpitz

1 Kugel Glace nach Wahl  
garniert mit Waffeln und Smarties

CHF 15.-



# GUTEN APPETIT