



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 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
David Hodel, Koch
Gerardo Palladino, Koch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch
Amir, Hilfskoch
Katharina, Office Mitarbeiter
Rosi, Office Mitarbeiter



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	11.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	13.00
Solothurner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons und feinen Gemüsestreifen ✓	15.00
Delikate Kürbis-Crèmesuppe mit Ingwer und Kokosmilch 	15.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16.00
Geräuchertes Enten-Mangotatar mit Nüsslisalat, Portweifeigen und Zwiebelkonfit	19.00 21.00
Geräuchertes Lachstatar im Parmesan-Körbchen an Klementinen-Honig-Senfsauce mit Nüsslisalat, Pistazien und Preiselbeer-Crème fraîche	21.00 25.00

VEGETARISCH & VEGAN

Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner Regio frites ✓	26.00
Solothurner Käsespätzli mit Käse von Jumi, Schmelzzwiebeln und Salat ✓	29.00
Sojagulasch mit Rotkraut und handgemachtem Kartoffelstampf 	29.00
Ravioli mit Tomaten-Auberginenfüllung im Ofen gebacken ✓	32.00

FISCHGERICHTE


«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnesssteller und Tartarsauce	27.00
Hummerravioli mit Salbei-Hummersauce	34.00
Gebratenes Zanderfilet mit Süsskartoffelstampf und Coleslawsalat Gurken-Apfelsauce und Randen-Chips	38.00
Pochiertes Buntbarschfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Tomaten-Espuma	38.00



FLEISCHGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bauern-Schinken und Greyerzer-Käse dazu Bärner terroir frites und saisonales Gemüse	37.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten an Balsamico-Jus, dazu Butterrösti	39.00
Poulet Suprême mit Mango-Currysauce, schwarzen Tagliolini und Blattspinat	39.00
„Suure-Mocke“ vom Rind mit Rotkraut und hangemachtem Kartoffelstampf	42.00
Kalbssteak auf Rosa-Pfeffersauce mit hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse	46.00
Swiss Prime Rindsentrecôte an Rotweinjus dazu Rösti frites und saisonales Gemüse	48.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currymayonnaise	26.00
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller	26.00

BURGER

«PIER11 Vegi Burger»  Green Mountain Burger im Holzofen-Vollkornbrötchen mit Grossvätus Raclettekäse überbacken dazu Röstzwiebeln, grobe Senf-Pfeffermayonnaise, 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 überbacken, Speck, Röstzwiebeln, grobe Senf-Pfeffermayonnaise, Spiegelei und Röstitaler, dazu Rösti frites	34.00






FLAMMKUCHEN

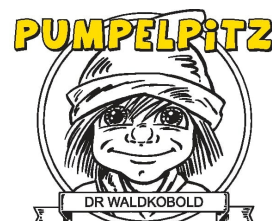
Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
PIER11	23.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Vegetarisch ✓	23.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Federkohl und Randen	
Saisonal ✓	25.00
Crème fraîche, Äpfel, Baumnüsse, Zimt und Zucker	

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 Pommes frites ✓	5.00

- zu jedem Kindergericht gibt es eine Kugel Glacé nach Wahl gratis dazu (ausser zur Vitamin Bombe & Portion Pommes frites)

- **GROSSER WETTBEWERB!!!**
gewinne ein Pumpelpitz-Konzert für dein Fest.
Teilnahme und Infos unter www.pumpelpitz.ch





GUTEN APPETIT