



## **MATROSEN AHOI!** Herzlich willkommen

Der Frühling ist die Zeit des Erwachens, der Leichtigkeit, der frischen Aromen und der Begegnungen an einem liebevoll gedeckten Tisch. Die Crew freut sich, Ihnen die neue Frühlingkarte präsentieren zu dürfen und Sie mit unseren bunten, saisonalen Genussmomenten zu verwöhnen.

### **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**  
Pistor, **Rothenburg**

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  
**Michael Dornbierer**, Koch  
**Selvan Sivaguru**, Hilfskoch



## VORSPEISEN

Bärlauch Frischkäse serviert mit Rosmarin Focaccia ✓	10.50
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	11.00
Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden	12.50
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing ✓	13.00
Spargelcrèmesuppe mit Spargel einlage, Brotcroûtons und Rahm ✓	15.50
Rinds-Tatar (Jumi Metzgerei Boll) an hausgemachter Sauce garniert mit Frühlingssalat, Parmesansplitter und Datteltomaten dazu Rosmarin Focaccia und Butter	29.50   39.50

## VEGETARISCH & VEGAN

Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currymayo und Bärner terroir frites ✓	26.00
Penne an Mascarpone-Orangensauce mit getrockneten Tomaten, Jungspinat und Tonkabohnen	26.50
Frühlingsrisotto mit Parmesan, Spargeln, Cashew-Nüssen, Erbsensprossen und Radieschen ✓	27.50
Gemüsecurry mit grünen Spargeln, Blumenkohl, Pastinaken, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit Jasminreis 	29.00
Weisse und grüne Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise ✓ und Bratkartoffeln	32.50

## FISCHGERICHTE


«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce	28.50
Gemüsecurry mit Crevetten und grünen Spargeln, Blumenkohl, Pastinaken Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit Jasminreis	34.00
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter auf grünen Sargeln und Bratkartoffeln	44.50



## FLEISCHGERICHTE

Mit Frischkäse und Pistazien gefüllte Pouletbrust im Pankomehl, serviert mit Mango-Currysauce, Jasminreis und saisonalem Gemüse	32.50
Penne an Mascarpone-Orangensauce mit Rindsstreifen, getrockneten Tomaten, Jungspinat und Tonkabohnen	38.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Balsamico-Jus, dazu cremiges Risotto	39.00
Schweins-Kotelette vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, grüne und weisse Spargeln und Rosmarinkartoffeln	42.50
Kalbssteak auf Morchelsauce, serviert mit Bärner terroir frites und saisonalem Gemüse	56.00
«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»  Falafel-Patty im Brioche-Bun, Taleggio Käse, Frühlingszwiebeln, Bärlauchmayonnaise, dazu Bärner terroir frites	29.00
«PIER11 Beef Burger» Feinstes Rindfleisch im Holzofen-Bun, mit Speck, Schlossberger-Käse, confierte Zwiebeln und Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce, dazu Bärner terroir frites	34.00
«Port of Welcome Burger» Feinstes Pouletschenkelfleisch im Brioche-Bun, gebacken im Cornflakes-Sesam-Mantel, Taleggio Käse, Frühlingszwiebeln, Bärlauchmayonnaise, dazu Bärner terroir frites	34.00






## FLAMMKUCHEN

Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
PIER11	24.50
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Vegetarisch ✓	24.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Bärlauch, Tomaten und Mozzarella	
Saisonal vegetarisch ✓	24.50
Crème fraîche, Zwiebeln, Spargeln und Radieschen	
Saisonal	26.50
Crème fraîche, Zwiebeln, Spargeln, Rohschinken und Radieschen	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Vitamin Bombe – kleiner gemischter Salat 	5.00
Teigwaren mit Tomatensauce ✓	11.00
Risotto mit Parmesan (immer Abens und SA/SO erhältlich) ✓	12.00
«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, dazu Bärner terroir frites (immer Abens und SA/SO erhältlich)	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