



MATROSEN AHOI!

Herzlich willkommen

Wenn die Blätter in warmen Farben leuchten und die Tage
gemütlicher werden,

beginnt die schönste Zeit für herzhaftes Genussmomente.

Unsere Küchencrew hat für Sie eine abwechslungsreiche
Herbstkarte kreiert,

die saisonale Zutaten und kreative Ideen vereint.

Entdecken Sie unsere herbstlichen Spezialitäten
und geniessen Sie dazu ausgewählte Weine.

Auch unsere beliebten Klassiker sind selbstverständlich
weiterhin mit dabei.

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch durch den Herbst zu begleiten.

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.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch,
ausser wir deklarieren es anders.



KLEINE KARTE

Würziger Kürbis-Frischkäse, [✓] herbstliche Gewürze, serviert mit frischem Hausbrot	10.50
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing [✓]	11.00
Bunt gemischter Saisonsalat [✓] mit hausgemachtem Dressing	13.00
«TCS-Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilets im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce	28.50
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currymayonnaise	28.50
«Falafel and Chips» Frittierte Randen-Falafel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currymayonnaise	26.00



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, Greyerzer, Rucola und Kürbischutney	
Saisonal	27.00
Crème fraîche, Kürbischutney, Rucola und Hirschrohschinken	



UNSERE COUPES

Hafencoupe Feines Glace Trio Schokolade, Stracciatella und Pistazie	13.00
Coupe Pier11 Feine Stracciatellaglace garniert mit Bananenstücken, verfeinert mit Schokoladensauce und Rahm	11.00 14.00
Coupe Dänemark Feines Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	10.00 13.00
Coupe Nesselrode Feines Vanilleglace mit Vermicelles und Meringue mit Rahm garniert	14.00
Coupe Baileys Feines Vanilleglace mit Baileys und Rahm	14.50
Ice Café Klassische Kaffeeiglace mit Rahm garniert	10.00 13.00
Coupe Vieille Prune Erfrischendes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14.50



GLACE UND SORBETS

Vanille, Milkschokolade, Erdbeer, Kaffee,[✓]
Stracciatella, Smarties, Doppelrahm-Meringue

Zwetschgen- & Zitronensorbet 

1 Kugel	4.00
Rahmzuschlag	1.50

Frappés	11.00
Wählen Sie Ihr Frappé aus unseren Glacesorten	



DESSERTKARTE

Kafi Gourmand mit mini Cremeschnitte	7.50
Vermicelles und Meringue mit Rahm garniert	12.00
Hausgemachter Zwetschgenstreuselkuchen im Glas mit Vanilleglace	14.50
Hausgemachtes Zwetschgen Tiramisu	14.00
Süssmostcreme mit karamellisierten Apfelwürfeln	14.50
Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Doppelrahm-Meringue Glace	15.00

GUTEN APPETIT