



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.

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
Amirthalingam Ponnusamy, Hilfskoch



VORSPEISEN

Würziger Kürbis-Frischkäse, herbstliche Gewürze, serviert mit frischem Hausbrot	✓	10.50
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	✓	11.00
Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden		12.50
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	✓	13.00
Samtige Kürbis-Crèmesuppe mit Ingwer und Kokosmilch		15.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons		16.00
Zartes Hirsch-Roastbeef auf knackigem Nüsslisalat mit Orangenfilets, Ei und Preiselbeer-Dressing (aktuell Fleisch aus Tschechien, später Schweizer Wild je nach Verfügbarkeit)		21.50

VEGETARISCH & VEGAN

Randen-Falafel mit Currymayonnaise, dazu Bärner terroir frites	✓	26.00
Kürbis-Curry mit Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, serviert mit Jasminreis		29.00
Herbstlicher Gemüseteller: hausgemachtes Rotkraut, Rahmwirsing, Rosenkohl mit Knoblauch und Zwiebeln, Marroni, Mirza-Apfel, Rotweibirne mit Preiselbeeren, serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Rahmsauce	✓	31.00

FISCHGERICHTE

«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilets im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce (Fangzone FAO05, EU-Binnengewässer, Estland, Russland)		28.50
Gebratener Swiss Lachs auf cremigem Kürbis-Curry mit Brokkoli, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Jasminreis		39.00
Gebratenes Schweizer Zanderfilet auf Süsskartoffelstampf, Coleslaw-Salat, erfrischende Gurken-Apfelsauce, serviert mit knusprigen Gemüsechips		44.50





FLEISCHGERICHTE

Wildbratwurst an Wildjus, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl mit Zwiebeln und Knoblauch, Mirzaapfel und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	35.00
Schweinsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce, mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzli	36.00
Geschnetzelte Kaninchenleber an feinem Schalotten-Balsamico-Jus serviert mit cremigem Weissweinsrisotto	39.00
Rehschnitzel an Schokoladen-Whisky-Wildjus, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl mit Zwiebeln und Knoblauch, Mirza-Apfel und Rotweinbirne mit Preiselbeeren (aktuell Fleisch aus Österreich, später Schweizer Wild je nach Verfügbarkeit)	42.00
Hirschentrecôte an kräftigem Wildjus, Kürbis-Kartoffelgratin und saisonales Herbstgemüse (aktuell Fleisch aus Tschechien, später Schweizer Wild je nach Verfügbarkeit)	49.00
«PIER11-Schnitzel» Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller	29.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currymayonnaise	28.50

BURGER

«PIER11 Vegi Burger»  Falafel-Patty im Mais-Chili-Bun, Schlossberger-Käse von Jumi, Coleslaw Salat, Preiselbeer-BBQ-Sauce, dazu Bärner terroir frites	32.00
«PIER11 Beefburger» Feinstes Rindfleisch von Jumi im Holzofen-Bun, Speck, Schlossberger-Käse von Jumi, konfierte Zwiebeln und Spiegelei, BBQ-Sauce, dazu Bärner terroir frites	32.00
«PIER11 Wildburger» Pulled-Hirsch (Deutschland) im Mais-Chili-Bun, Schlossberger-Käse von Jumi, Speck, Salat, Coleslaw Salat, Preiselbeer-BBQ-Sauce, dazu Bärner terroir frites	34.00





FLAMMKUCHEN

Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
Vegetarisch 	24.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer, Rucola und Kürbischutney	
PIER11	24.50
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Saisonal	27.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Kürbischutney, Rucola und Hirschrohschinken	

GUTEN APPETIT

