



MATROSEN AHOI !
Willkommen im PIER 11

Endlich Frühling, die Sonne zeigt sich und die Terrasse ist wieder geöffnet! Die Crew freut sich, Ihnen die neue Frühlingkarte zu präsentieren und Sie mit unseren saisonalen Leckereien verwöhnen zu dürfen. Geniessen Sie bei uns das Ambiente mit Frühlings-Gerichten und dazu passenden Weinen.

Nach wie vor bereiten wir die saisonalen Zutaten und allerbesten Fleischstücke immer frisch zu. Unsere Karte ist klein aber fein, frisch und saisonal. In jedem Fall servieren wir Ihnen beste Qualität aus unserer PIER11 – Kombüse.

Erfahren Sie mehr über unsere Events auf www.pier11.ch.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Pier11-Crew



TIP:

Wie wäre es mit einer Flaschenpost?

Ganz einfach: für unseren NEWSLETTER registrieren und ab geht die Post - www.pier11.ch

So sind Sie immer auf dem neusten Stand was bei uns alles läuft.



Aus Liebe zur Region. Die Kartoffeln stammen aus Berner Boden und leisten einen Betrag zur Stärkung der hiesigen Landwirtschaft. Die Bärner Frites sind dank der Schale besonders geschmackvoll. Immer mehr Gästen ist es wichtig, zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt kommt. Darum setzt KADI terroir auf regionale Produkte und auf das Prinzip von hierfür hier, denn Nähe schafft Vertrauen.

Allergenen: Bitte fragen Sie unser Service Personal wegen Allergien.

Unsere Lieferanten im Überblick:

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

Die Küche stellt sich vor:

Thomas Schenk, Küchenchef
Yanick Schöni, Souschef
Nathalie Wyler, Koch
Gerardo Palladino, Koch
Kuga, Hilfskoch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch



Vorspeisen:

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	9
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	11
Solothurner Wysüpli mit feinen Gemüsestreifen und Toastcroutons	12
Tagessuppe	9



Unsere Klassiker

„TCS Fish and Chips“	Handgemachte Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Regio Frites und Tatarsauce	24
„Chicken and Chips“	Panierte Zarte Pouletstücke mit Regio Frites und Currymayonnaise	23
„Pier 11 Beefburger“	feinstes Rindfleisch, Speck, Greyerzer Käse, confierten Zwiebeln und Spiegelei dazu Regio Frites	28
„Pier 11 Schnitzel“	Paniertes Schweinsnierstückschnitzel mit Regio Frites	24
„Schweinscordonbleu“	mit Rohschinken und Greyerzer Käse dazu Regio Frites und Tages Gemüse	32
„Pier11 Vegi Burger“	mit Altschlosskäse, Cole Slawsalat, Tomaten, Cocktailsauce dazu Regio Frites	26
„Zanderrückenfilet“	mit Red-Curry-Kokosnusssauce auf Wildreismix und Blattspinat	32
„Udon Nudeln“	 dünnen Weizennudeln mit Cherry Tomaten, Zwiebeln, Spargel und Knoblauch	23

Flammkuchen:

Klassik:	mit Flammcrème, Speck und Zwiebeln	18
Pier 11:	mit Flammcrème, Speck, Zwiebeln, Champignon, Greyerzer Käse	21
Vegi:	mit Flammcrème, Greyerzer Käse, Zwiebeln, Babyspinat und Cherrytomaten	18