



MATROSEN AHOI !

Willkommen im PIER 11

Endlich Sommer, 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 sommerlichen 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 Regio 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
Traitafina, Lenzburg AG
Transgourmet, Bellach

Die Küche stellt sich vor:

Thomas Schenk, Küchenchef
Yannick Schöni, Souschef
Nathalie Wyler, Koch
Marco De Salvador, Koch
Stefan Lorenz, Koch
Gerardo Palladino, Koch
Kuga, Hilfskoch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch



Vorspeisen:

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	9
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	11
Lachstare mit Feigensenfsauce und Salatbouquet	16 / 24
Süskartoffel-Kokos Suppe 	9
Randencarpaccio mit Rucola an Mango Dressing mit mariniertem Ziegenkäse	16



Fisch, Vegetarisch:

Gebratenes Zanderrückenfilet mit Red-Curry-Kokosnussauce auf Wildreis mix und gebratenen Cherry Tomaten	32
Lachsforellenfilet im Kartoffelmantel auf Marktgemüse mit Sesam Schupfnudeln	36
Frische Tagliolini mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Taleggio Praline	22
Udon Nudeln mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tofu Praline	23



Fleisch Gerichte:

Schweinsfilet auf Morcheln mit frischen Tagliolini und buntes Marktgemüse	39
Geschnetzelte Kalbsleber mit Balsamico-Jus und Zwiebeln serviert mit Butterrösti	29
Poulet Cordon-Bleu gerollt im Knuspermantel mit Greyerzer Käse und Rohschinken dazu Saucenkartoffeln und frischer Blattspinat	32
Rib-eye Steak mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Kartoffelringli und Saisongemüse	45
Roastbeef Teller mit Regio Frites und Hausgemachter Tartarsauce	29
Lauwarmer Pouletsalat mit Orangen-Schieben und Balsamico Dressing	24



Unsere Klassiker

„TCS Fish and Chips“	Handgemachte Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Regio Frites und Tatarsauce	24
„Chicken and Chips“	Panierte Zarte Pouletbruststücke mit Regio Frites und Currymayonnaise	23
„Pier 11 Beefburger“	feinstes Rindfleisch, Speck, Schlossberger Käse, confierten Zwiebeln und Spiegelei dazu Regio Frites	28
„Pier 11 Schnitzel“	Paniertes Schweinsnierstückschnitzel mit Regio Frites	24
„Pier11 Vegi Burger“	mit Schlossbergerkäse, Coleslaw Salat, Tomaten, Cocktailsauce dazu Regio Frites	26
„Pier 11 Pouletflügeli“	mit Regio Frites 6 Stk.	18

Flammkuchen:

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

Vegetarisch: mit Flammcrème, Greyerzer Käse, Zwiebeln, Babyspinat
und Cherrytomaten

18