



MENU-VORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Pier11. Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Restaurant Pier11
TCS Training & Freizeit AG
Glutzenhofstrasse 3
4500 Solothurn

www.pier11.ch
mail@pier11.ch

Tel. 032 621 89 36

WISSENSWERTES FÜR IHREN ANLASS

- Reservationen** Ihre Reservationen nehmen wir per Telefon, E-Mail oder auch persönlich entgegen. Die Raumeinteilung ergibt sich nach Eingang der Reservation und Grösse der Tische.
- Parkplätze** Der TCS Camping in Solothurn hat genügend Parkplätze vorhanden, diese sind alle kostenfrei.
- Anzahl Gäste** Die genaue Gästezahl bitten wir Sie mindestens zwei Tage im Voraus zu melden, dies erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert einen reibungslosen Ablauf. Die von Ihnen 24 Stunden vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für gemeldete aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von 50% des Menu Preises in Rechnung zu stellen.
Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich. Unsere Menus und Vorschläge gelten als einheitliche Bestellung für die ganze Gruppe!
- Beratung** Wenn Sie eine Menü-Besprechung wünschen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin mit uns. Wir nehmen uns gerne Zeit, um Sie zu beraten.
- Menükarten** Auf Wunsch schreiben wir Ihnen die Menükarte. Möchten Sie Ihre Karte selber gestalten, dann freuen wir uns über Ihre Kreativität.
- Preise/
Zahlung** Unsere Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten. Es kann Abweichungen geben. Möglich sind folgende Zahlungsarten:
Barzahlung oder Kreditkarte (Master Card, EC-direkt, Post Card, und Visa) oder Zahlung gegen Rechnung ab einem Betrag von CHF 500.-
- Rauchen** Das Innere des Restaurants ist rauchfrei. Es besteht jedoch die Möglichkeit neben dem Eingang zu rauchen. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die Zigarettenstummel nicht auf dem Boden werfen.
- Nachtruhe** Grundsätzlich schliessen wir unser Restaurant im Winter um 22.00 Uhr und im Sommer um 23.00Uhr .
Ohne vorherige Vereinbarung ist diese Zeit verbindlich.
- Verlängerung** Verlängerung bieten wir nur nach besprochener Vereinbarung bis max. 02.00Uhr an gegen eine Gebühr von CHF. 180.- pro Stunde. Kurzfristige Verlängerung können aus organisatorische Gründen nicht gutgeheissen werden.
- Feuerwerk** Feuerwerk und Himmelslaternen sind bei uns verboten.

Ablauf	Gerne erstellen wir mit Ihnen einen Ablauf für Ihren Anlass um die vorbereiteten Darbietungen perfekt zur Geltung zu bringen.
Blumen	Inbegriffen ist unsere Standard-Dekoration. Gerne können Sie etwa selber gestalten.
Technik	Wir haben eine Technische Ausstattung im Pier11. Fragen Sie uns bei Bedarf, wir helfen Ihnen gerne weiter.
Offerten	Gerne stellen wir Ihnen eine persönliche Offerte zusammen. Geben Sie uns dazu eine Vorstellung Ihres Events inklusive Personenanzahl und Budget.

Öffnungszeiten

Winter (10. Oktober. bis 31. März)

Mo/Di 09:00 - 14:00 Uhr
 Mi - Sa 09:00 - 22:00 Uhr
 So 09:00 - 17:00 Uhr

Sommer (01. April Bis 08. Oktober)

Mo-So 08:00- 23:00 Uhr

Änderungen vorbehalten!

Fleisch Deklaration

Schwein:	CH
Rind:	CH
Kalb:	CH
Lamm:	CH, Neuseeland, Australien
Poulet:	CH
Fisch:	CH, EU



STEHLUNCH/APÉRO (mind. 6 Komponenten)

Wir beraten Sie gerne für Ihren Apéro und gehen auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

KALT

Chips/Erdnüsse	1.50
Grissini mit Rohschinken	1.50
Melonenspieße mit Rohschinken	1.50
Tomaten-Mozzarella Spieße	1.50
Laugenbrötchen mit Frischkäse	2.00
Asiatischer Gemüsesalat	2.50
Gemüsestäbchen mit Dips	2.50
Wrapsrollen: mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rohschinken und Lachs	3.50
Crostini mit: getrockneten Tomaten, Oliventapenade und Taleggio mit Feigensenf	3.50
Antipasti mit Tomaten, Zuchetti, Auberginen, Champignons, Oliven	4.00
Käse und Wurstplatten	4.00
Rindstatar auf Toast	6.00



WARM

Pflaumen im Speckmantel	2.00
Aperogebäck	2.50
Frühlingsrollen Vegetarisch/Poulet	2.50
Karotten-Kokos-Suppe	3.00
Solothurner Weissweinsuppe	3.50
Meatballs mit Rind/Schwein/Poulet	4.00

DESSERT

Panna Cotta, Mango Joghurt Crumble	2.50
Gebrannte Creme	2.50
Schokoladenkuchen	3.00
Früchtekuchen	3.00
Früchteplatte	3.00
Frischer Fruchtsalat	3.00
Tiramisu	3.50
Brownie	4.00
Mousse nach saisonalem Angebot	4.50
Käseplatte	5.00
Süssmoscht Creme	2.50



VORPEISEN

KALT

Gartensalat	8.00
Saisonsalat	9.50
Erbsenminzsuppe	11.00
Karottenkokossuppe	12.50
Kalbfleischpastete auf Jungblattsalat	14.50
Burrata auf Tomatensalat	14.50
Vitello tonnato	17.00
Rindscarpaccio	16.50
Rindstatar 120gr	23.00

WARM

Grünes Currysüppchen mit Kokosnuss	10.50
Solothurner Weissweinsuppe	12.50
Petersiliencrèmesuppe mit Lachsforelle	14.50
Ziegenkäse auf Randencarpaccio und Rucola mit Fruchtdressing	14.50
Jakobsmuschel auf Gemüsesalat	16.50

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Chicken&Chips oder mit Salat	23.00
Pier 11 Beefburger	26.00
Pouletbrust mit Senfsauce auf Safranrisotto dazu gebackene Kirschtomaten	28.00
Zartes Poulet Suprême mit Jus Bohnenbündel und neuen Bratkartoffel	31.00
Lammnierstück auf Couscous mit Ratatouille und Joghurt Minz Sauce	38.00
Kalbssaltimbocca auf Safranrisotto mit Spinat und Cherrytomaten	40.00
Rindshuftstroganoff mit Spätzli und Saisongemüse	44.00
Roastbeef dazu Kartoffelgratin, Saisongemüse und Sauce Béarnaise	46.00
Rindsfilet auf Rotweinchalotten dazu Trüffelpotatofelstampf	52.00
Kalbsnierstück mit Pizokel und Saisongemüse an Morchelsauce	58.00

FISCH

Fish&Chips oder mit Salat	24.00
Saiblingfilet im Knuspermantel auf Saisongemüse mit Blauen Kartoffeln	29.00
Kross gebratener Swiss Lachs auf Blattspinat und Cashewreis	36.00
Zanderfilet mit Safranschaum auf Zitronenrisotto	38.00
Blacktiger Crevetten auf Mangowirz Gemüse	39.00

VEGETARISCH

Vegi Nuggets&Chips oder mit Salat	22.00
Gemüsecurry auf Basmatireis	23.00
Saisonales Risotto	24.00
Tagliatelle mit Burrata, Cherrytomaten und Rucola	25.00
Gebackener Ziegenkäse auf Randencarpaccio und Rucola an Fruchtdressing	26.00
Spaghetti mit Wirz und Shiitake an Baumnusspesto	28.00



DESSERT

Weck Gläsli mit: Panna Cotta, Süessmoschtcreme, Gebrannte Creme	5.50
Schokoladenkuchen	6.00
Flan Caramel	6.50
Fruchtsalat	6.50
Gebrannte Creme	7.50
Hausgemachte Süessmoschtcreme	7.50
Nusskuchen	7.50
Tiramisu nach Saison	7.50
Mousse nach saisonalem Angebot	8.50
Käseplatte	11.00
Mohnparfait mit Portweinbirnen	12.00



PIRATEN KARTE (KINDER)

Portion Pommes Frites mit Ketchup	7.00
Panierter Schnitzel mit Pommes	11.50
Kinder Fischknusperli mit Pommes	11.00
Teigwaren mit Tomatensauce	7.50
Cervelat vom Grill mit Pommes	8.00
Vitamin Bombe: Gemischte Salat	5.00





Unsere Menü – Empfehlungen

Menü 1 - CHF 38

Blumenkohlcrèmesuppe

Saison-Salat

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
dazu Rösti und Saison Gemüse

Menü 2 - CHF 37

Apfel-Selleriesuppe

Saison-Salat

Schweine-Schulter-Braten mit Jus
dazu Saison Gemüse und Kartoffelstock

Menü 3 - CHF 45

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

Gemischter Salat

Poulet Suprême mit Senfsauce auf Safranrisotto mit Ofengemüse



Menü 4 - CHF 52

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen und Hausdressing

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
auf frischen Tagliatelle und Saison Gemüse

Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli

Menü 5 - CHF 54

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Hausdressing

Kalbsschnitzel „Saltimboca“ mit Jus
dazu Safranrisotto und Saison Gemüse

Panna-Cotta auf Fruchtesaucenspiegel mit Früchten garniert

Menü 6 - CHF 48

Hauspastete mit Cumberland sauce auf buntem Salatbouquet

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Marsalajus
Dazu Tomatenrisotto und Saison Gemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchte garniert.



Menü 7 - CHF 69

Original Solothurner Weissweinsuppe

Saisonsalat mit Oliven, Cherry Tomaten, Parmesanflocken und Balsamico Dressing

Simmentaler Kalbssteak mit Morchelsauce
dazu Saison Gemüse und Kartoffelgratin

Weisses Toblerone Mousse

Menü 8 - CHF 68

Karottenkokossuppe

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Hausdressing

Roastbeef English gebraten mit Sauce-Bérnaise
dazu Regio Frites und Saison Gemüse

Lauwarmes Schokoladen Törtli mit Zimtglace



Menü 9 - CHF 67

Buntes Blattsalatbeet mit sautierten Knobli Chili Blacktiger Crevetten

Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroutons

Schweinsfilet im Speck-Mantel mit Rotweinjus
auf Safranrisotto dazu

Frittierte Banane mit Honig und Walnussglace

Menü 10 - CHF 65

Rucola Salat mit Äpfeln, Pilzen, Parmesanflocken und Balsamico Dressing

Erbsen-Minzensuppe

Perlhuhnbrust mit Curry-Mangosauce
dazu Nudeln und Saison Gemüse

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Dessert Trilogie



Menü 11 - CHF 78

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Serviert mit Toast und Butter

Kartoffelsuppe mit Trüffel

Eglifilets gebraten mit Weisswein-Safransauce und Gemüsewürfel

Rindsfilet „Stroganoff“
Paprikarahmsauce, Peperoni, Essiggurken und Champignons dazu Reis

Zitronen-Sorbet mit Champagner

Menü 12 - CHF 64

Salatbouquet an Balsamico-Dressing
mit Sonnenblumenkernen

Fisch-Komposition auf Gemüserisotto

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Glacierte Kalbshaxe Cremolata mit Gemüsewürfel
und cremiger Polenta

Baileys Panna Cotta



Menü 13 - CHF 65

Rindscarpaccio mit Rucola Salat und Parmesanflocken

Ricotta-Spinat-Ravioli an Tomatensauce mit Basilikum

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Bratkartoffeln
und Saison Gemüse

Hausgemachtes Tiramisù

Menü 14 - CHF 68

Randencarpaccio mit Rucola dazu in Butter geschwenkte
Jakobsmuschel

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Grünes Currysuppchen mit Kokosnuss

Zartrosa gebratenes Lammnierstück provençale mit Ratatouille Gemüse
und Parmesanrisotto

Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet



Menü 15 - CHF 69

Saison Salat mit Bergkäse und Rohschinken

Solothurner Safran-Weinsuppe

Angus Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
dazu Bärnerfrites und Saison Gemüse

Hausgemachte Crema Catalana
mit Pistazienglace

Menü 16 - CHF 79

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Rindsfilet-Medaillon von Grill mit Marsalajus
dazu Parmesanrisotto

Panna Cotta mit Saisonaler Fruchtsauce



Menü 17 - CHF 89

Saison Salat mit Gorgonzola und Karamellisierte Apfelschnitze

Consommé mit Brunoise und Sherry

Pochierter Lachs mit Limonenrisotto und Champagnerschaum

Troi Filet
Rinds, Kalbs, und Schweinfilet
Béarnaise, Pilz und Calvadosrahmsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelmousseline

Schokoladen Trilogie

Menü 18 - CHF 115

Kalbstartar mit Salatbouquet und Sauerrahm

Steinpilzconsommé

Pochiertes Seezungenfilet und Riesencrevette mit Kräutervinaigrette
dazu Gemüserisotto im Knusperkörbchen

Zitronensorbet mit Champagner

Duo vom Rinds und Kalbsfilet mit Bèarnaise Sauce und Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüse Variation

Käseteller mit Trauben und Nüssen
dazu Hausgemachtes Fruchtbrot

Dessert Variation
„Pier 11“



Fisch & Krustentier Menü

Menü 19 - CHF 62

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Grüner Salat mit marinierten Crevetten

Selleriesuppe mit Rauchlachs

Saibling-Lachs Kombination grilliert mit Knoblauch und Chili
Serviert mit Limonenrisotto

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht



Vegetarische Menü

Menü 20 - CHF 49

Salat mit Bruschetta

Spinatsuppe mit Sauerrahm und Brotcroûton

Champignon Crêpes mit Gemüsefüllung

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Käseteller mit Birnenbrot

Hausgemachtes Tiramisû

Menü 21 - CHF 52

Salat mit gerösteten Kernen an Balsamico Dressing

Pilzrahmsuppe mit Nusshaube

Ei Pochiert mit Sauce Hollandaise und Spargel (Saison)

Ananas Carpaccio mit Dattelcreme und Passionsfrucht



Menü 22 - CHF 45

Salat mit Gorgonzola Käse und Honigfeigen (Saison)

Safran-Sauerkrautsuppe

Tagliatelle mit Trüffelsauce

Sorbetteller mit frischen Früchten

PIER 11 WEINKARTE

Preis pro Person inkl. 7.7% MwSt.

WEISSWEINE

Schweiz weiss 7.5dl

„Domaine de Soleure“ / Rebhut der Bürgergemeinde Solothurn

Sauvignon Blanc

AOC Bielersee

Sauvignon Blanc

49

Yvorne blanc AOC Chablais

Chant des Resses

Artisans Vignerons Yvorne

Chasselas

48

Heida AOC Valais

Réserve des Administrateurs

Heida (Païen)

50

Bianco del Ticino DOC Vallombrosa

Tamborini, Lamone

Merlot – Chardonnay

52

Frankreich weiss 7.5dl

Viognier „Elisabeth“ Pays d’Oc IGP

Domaine de la Baume

Viognier

45

Italien weiss 7.5dl

Custoza Bianco Assemblage

Val die Molini DOC Cantina di Custoza

Tocai Friuliani – Garganega –

Riesling- Chardonnay – Trebbiano

42

Spanien weiss 7.5dl

Calamar DO

Bodegas Diez DO

Verdejo

49

ROTWEINE

Schweiz rot 7.5dl

„Domaine de Soleure“ / Rebhut der Bürgergemeinde Solothurn

„Cuvée Wengi“ Barrique Malbec-Merlot

AOC Bielersee

Malbec – Merlot

56

Yvorne rouge AOC Chablais

Pinot noir Feu’d’amour

Artisans Vignerons Yvorne

Pinot Noir

52

Syrah du Valais AOC

Diego Mathier	Syrah	62
Cuvée Madame Rosmarie Valais AOC Adrian Mathier	Syrah – Cabernet – Pinot Noir- Humagne Rouge	57
Frankreich rot 7.5dl		
Savigny - les - Beaune AC 1 ^{er} cru Clos des Guettes Arthur Barolet et Fils	Pinot Noir	72
Terres Syrah – Cabernet Pays d’Oc IGP Domaine de la Baume	Syrah – Cabernet	55
Château Gailard grand cru St. Emillion AC	70% Merlot – 30% Cabernet Franc	63
Italien rot 7.5dl		
Corvina Garda DOC Val dei Molini, Cantina di custoza 42	Corvina	
Valpolicella Ripasso superiore DOC Cecilia Beretta 56	Corvina – Rondinella – Corvinone – Negrara	
Amarone della Valpolicella DOC Tenuta Tinazzi, Selezione di Famiglia	Corvina – Rondinella – Molinara	82
Barbera d’Alba DOC Elena Roberto Sarotto	Barbera d’Alba	55
Barolo DOCG Bussia Azienda Agricola Giacomo Fenocchio	Nebbiolo	85
Logo Novo Toscana IGT Montalcino	Sangiovese – Merlot – Sograntino - Syrah – Petit Verdot	56
Primitivo di Manduria DOP Campirossi Miali 45	Primitivo	
Negroamaro Puglia IGT MGM Itynera	Negroamaro	42
Cor Leon Nero d’Avola (BIO)		

Costanza di Mineo IGP Terre Siciliane	85 % Nero d'Avola – 15% Merlot	45
Cannonau di Sardegna DOC Corash Riserva 52 Spanien rot 7.5dl	Cannonau	
Rioja DOCa Domino de Ugarte Reserva	Tempranillo – Graciano	49
Priorat +7 DOCa (BIO) Pinord	Garnacha – Syrah – Merlot Cabernet Sauvignon - Samsó	65
OM Oliver Moragues Seleccio Especial Bodegas Binicomprat	Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah - Manto Negro – Callet – Gargalossa	82
José L-Ferrer Binissalem DO Mallorca / Reserva Bodegas Celler	Manto Negro – Cabernet Sauvignon Callet – Syrah	55
Portugal rot 7.5dl		
Lacrau Secret Spot Douro DOC old vines 55	Touriga Nacional	
Argentinien rot 7.5dl		
PURO Malbec BIO Ojo de Vino Dieter Meier, Mendoza	Malbec	48
PURO Corte d'Oro BIO Ojo de Vino Dieter Meier, Mendoza	Malbec – Cabernet Sauvignon Petit Vedot – Syrah	65



SÜSSWEIN

Dessertwein Frankreich weiss (3/8 l)

Sauternes Château Lange AC
Daniel Picot

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

45

SCHAUMWEINE

Champagner

Louis Roederer brut Premier

7.5dl

95

Prosecco

Spumante Tondo dry DOC Paladin

1dl / 7.5dl

7

49

Moscato d' Asti

1dl/7.5dl

8

56