MATROSEN AHOI!
Herzlich willkommen

Wenn draussen der kalte Winterwind pfeift,
wird es bei uns im Pier 11 erst richtig gemütlich.
Der Winter ist da und bringt eine wunderbare Zeit
für deftige Genüsse und wärmende Spezialitäten.
Die Crew freut sich darauf, Ihnen unsere neue Winterkarte
zu präsentieren und Sie mit unseren
saisonalen Highlights verwöhnen zu dürfen.
Natürlich dürfen auch die bekannten Klassiker nicht fehlen.
Geniessen Sie die winterliche Stimmung an Bord
bei herzerwärmenden Gerichten und dazu passenden Weinen.
Schön, sind Sie bei uns.

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.

PIER 11
PORT OF WELCOME

KLEINE KARTE

Café de Paris-Frischkäse, 10.50
serviert mit frischem Hausbrot

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing 11.00

Bunt gemischter Saisonsalat 13.00
mit hausgemachtem Dressing

Hafen-Plättli p.P. 19.00
Trockenfleisch und verschiedene Wurst-Spezialitäten

«TCS Fish and Chips» 28.50
Handgeschnittene Eglifilets im Schweizer Bierteig
mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce
(Fangzone FAO05, EU-Binnengewässer, Estland, Russland)

«Chicken and Chips» 28.50
Zarte Pouletbruststücke paniert
mit Bärner terroir frites
oder als Fitnessteller und Currymayonnaise

«Falafel and Chips» 26.00
Frittierte Randen-Falafel mit Bärner terroir frites
oder als Fitnessteller und Currymayonnaise

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt vegetarisch vegan

PIER11
PORT OF WELCOME

FLAMMKUCHEN

Klassik Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.00
Vegetarisch Crème fraîche, Greyerzer, Rucola und Apfel-Zwiebelchutney	24.00
PIER11 Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	24.50
Saisonal Crème fraîche, Greyerzer, Rucola, Apfel-Zwiebelchutney und Rohschinken	27.00

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt vegetarisch vegan

PIER 11
PORT OF WELCOME

UNSERE COUPES

Hafencoupe 13.00
Feines Glace Trio
Schokolade, Stracciatella und Pistazie

Coupe Pier11 11.00 | 14.00
Feine Stracciatellaglace garniert
mit Bananenstücken, verfeinert
mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Dänemark 10.00 | 13.00
Feines Vanilleglace
mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Nesselrode 14.00
Feines Vanilleglace mit Vermicelles und Meringue
mit Rahm garniert

Coupe Baileys 14.50
Feines Vanilleglace mit Baileys und Rahm

Ice Café 10.00 | 13.00
Klassische Kaffeeglace mit Rahm garniert

Coupe Vieille Prune 14.50
Erfrischendes Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt vegetarisch vegan

GLACE UND SORBETS

Vanille, Milchschokolade, Erdbeere, Kaffee, Pistazie,
Stracciatella, Smarties, Doppelrahm-Meringue

Zwetschgen- & Zitronensorbet

1 Kugel	4.00
Rahmzuschlag	1.50

Frappés	11.00

Wählen Sie Ihr Frappé aus unseren Glacesorten

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt vegetarisch vegan

PIER 11
PORT OF WELCOME

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 Marroni-Tiramisu	14.00
Panna Cotta mit Mandarinen-Coulis	14.50
Hausgemachter Schokoladen-Brownie mit Doppelrahm-Meringue-Glace	15.00

GUTEN APPETIT

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt vegetarisch vegan