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.

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
Selvan Sivaguru, Hilfskoch
Amirthalingam Ponnusamy, Hilfskoch

PIER 11
PORT OF WELCOME

VORSPEISEN

Café de Paris-Frischkäse, 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
Solothurner Weissweinsuppe	15.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons mit hausgemachtem Dressing	16.00
Hafen-Plättli Trockenfleisch und verschiedene Wurst-Spezialitäten	p.P. 19.00

VEGETARISCH & VEGAN

Randen-Falafel mit Currymayonnaise, dazu Bärner terroir frites	26.00
Älpler Makkaronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	26.50
Kürbis-Curry mit Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, serviert mit Jasminreis	29.00

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 mit Beurre Noisette Saucenkartoffeln und winterlichem Gemüse	44.50

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

FLEISCHGERICHTE

Älpler Makkaronen mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus	29.50
Schweinsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce, mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzli	36.00
Irish Stew - Rindereintopf geschmort in Guinness, mit Karotten, Stangensellerie, Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Kartoffelstampf	38.00
Pouletbrust Suprême auf Apfel-Calvados-Rahmsauce serviert mit Kürbis-Kartoffelgratin	38.00
Geschnetzelte Kalbsleber an feinem Schalotten-Balsamico-Jus serviert mit Butterrösti	39.00
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Bauernschinken und Rosmarin-Raclette-Käse (Jumi), dazu Rösti frites und saisonales Gemüse	48.50
«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 Holzofen-Bun, überbacken mit Raclette-Käse von Jumi, Coleslaw-Salat, Spiegelei, Kräuter, Röstzwiebeln, Sauerrahmsauce, dazu Rösti 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 Alpenburger» Feinstes Rindfleisch von Jumi im Holzofen-Bun, Speck, überbacken mit Raclette-Käse von Jumi, Coleslaw-Salat, Spiegelei, Kräuter, Röstzwiebeln, Sauerrahmsauce, dazu Rösti frites	34.00

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

PIER 11
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

GUTEN APPETIT

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt vegetarisch vegan Version 1126