



MATROSEN AHOI !

Willkommen im PIER 11

Die Tage werden kürzer, die Natur zieht sich Ihr buntes Kleid an..... Der Herbst ist da mit alle seinen Leckereien Die Crew freut sich, Ihnen die neue Herbstkarte präsentieren zu können und Sie mit unseren saisonalen Leckereien verwöhnen zu dürfen. Natürlich dürfen auch die bekannten Klassiker nicht fehlen, Geniessen Sie bei uns das Ambiente mit Herbstlichen-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.

Schwein – Schweiz
Wild – Deutschland/Österreich
Kalb - Schweiz
Rind – Schweiz
Geflügel - Schweiz



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
Loris Sortino, 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
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und hausgemachten Dressing	14
Hirschtrockenfleisch Carpaccio mit Zwetschgensauce, Rucola und Sbrinz	16
Kürbis - Orangensuppe mit Rahm, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	12
Kraut-Most-Suppe Sauerkraut trifft Süsmost	12



Fisch, Vegetarisch:

Gebratenes Zanderrückenfilet mit Red-Curry-Kokosnussauce auf Wildreismix und gebratenen Cherry Tomaten	32
Lachsforellenfilet im Kartoffelmantel auf Marktgemüse mit Sesam Schupfnudeln	36
Ravioli mit Eierschwämmli gefüllt an Haselnussbutter mit Orangen und Nüssen	26
Udon Nudeln mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tofu Praline 	23

Fleisch Gerichte:

Schweinsfilet auf Morcheln mit frischen Tagliolini und buntem Marktgemüse	39
Geschnetzelte Kalbsleber mit Balsamico-Jus und Zwiebeln serviert mit Butterrösti	29
Rib-eye Steak mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Regio Frites und Saisongemüse	45
Zarte Rehhüftli auf Eierschwämmli sauce dazu Spätzli, Rotkraut und Marroni	42
Hirschgeschnetzeltes an Traubenrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut und Marroni	35
Wildburger im Briochebrötchen mit Preiselbeermayo, Birnen, Rotkabis und Salat	28



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

Flammkuchen:

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