



MENÜ-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 Reservation nehmen wir gerne 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 kostenfreie Parkplätze vorhanden.
- Anzahl Gäste** Wir bitten Sie uns die genaue Gästezahl bis 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. Alle Angebote sind ab 10 Personen erhältlich, ausser wir haben dies speziell vermerkt. Unsere Menüs 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. Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten:

Barzahlung und 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** Verlängerungen bieten wir nur nach besprochener Vereinbarung bis max. 02.00 Uhr an gegen eine Gebühr von CHF 180.00 pro Stunde. Kurzfristige Verlängerungen können aus organisatorische Gründen nicht gutgeheissen werden.
- Feuerwerk** Feuerwerk und Himmellaternen 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 selbst gestaltete Dekoration mitbringen.
- Technik** Wir haben eine gute Ausstattung an Technik 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 (Oktober bis Ende März)

MO & DI Ruhetag
MI-Fr 11:00 - 14:00 Uhr / 17.30 – 22.00 Uhr
Sa & SO 11:00 - 22:00 Uhr

Sommer (April bis Ende September)

MO-SO 10:00- 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)

Die Preise verstehen sich pro Person

KALTE SPEISEN

Chips/Erdnüsse		2.50
Grissini mit Rohschinken		3.50
Melonenspieße mit Rohschinken		3.50
Tomaten-Mozzarella Spieße		3.50
Gemügestäbchen mit Dip		4.00
Wrap-Rollen mit:	Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rohschinken, Lachs	5.50
Crostini mit:	getrockneten Tomaten, Oliventapenade, Taleggio mit Feigensenf	5.50
Antipasti mit:	Tomaten, Zucchini, Auberginen, Champignons, Oliven	6.00
Käse- & Wurstplatte		7.00
Rindstatar auf Toast		8.00

WARME SPEISEN

Pflaumen im Speckmantel		4.00
Gemischtes Aperogebäck		4.50
Frühlingsrollen Vegetarisch oder mit Poulet		4.50
Karotten-Kokosnuss-Suppe		5.00
Solothurner Weissweinsuppe		5.50
Fleischbällchen mit Rind/Schwein/Poulet		7.00



DESSERT

Panna Cotta, Mango Joghurt Crumble	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Schokoladenkuchen	5.00
Früchtekuchen	5.00
Früchteplatte	5.00
Frischer Fruchtsalat	5.00
Tiramisu	5.50
Brownie	6.00
Mousse nach saisonalem Angebot	6.50
Käseplatte	8.00
Süessmoscht Creme	4.50



MENÜ-VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat mit Hausgemachtem Dressing	9.00
Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing	11.00
Erbsen-Minzsuppe	14.00
Karotten-Kokosnuss-Suppe	14.50
Kalbfleischpastete auf Jungblattsalat	17.00
Burrata auf Tomatensalat	17.00
Vitello Tonnato	19.00
Rindscarpaccio	19.00
Rindstatar 120gr	24.00

WARME VORSPEISEN

Grüne Currysuppe mit Kokosnuss	14.50
Solothurner Weissweinsuppe	14.00
Petersiliencrèmesuppe mit Lachsforelle	17.50
Ziegenkäse auf Randencarpaccio und Rucola mit Fruchtdressing	17.50
Jakobsmuscheln auf Gemüsesalat	22.00



MENÜ-HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Chicken&Chips oder mit Salat	23.00
Pier11 Beefburger	28.00
Pouletbrust mit Senfsauce auf Safranrisotto, dazu gebackene Kirschtomaten	31.00
Zartes Poulet Suprême mit Jus, Bohnenbündel und neuen Bratkartoffel	33.00
Lammnierstück mit Joghurt-Minze-Sauce auf Couscous, dazu Ratatouille	40.00
Kalbssaltimbocca auf Safranrisotto mit Spinat und Cherrytomaten	44.00
Rindshuft-Stroganoff mit Spätzli und Saisongemüse	43.00
Roastbeef an Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.00
Rindsfilet auf Rotweinschalotten dazu Trüffelkartoffelstampf	54.00
Simmentaler Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	52.00

FISCH

„TCS Fish and Chips“ Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Regio Frites	24.00
Saiblingfilet im Knuspermantel auf Saisongemüse mit Blauen Kartoffeln	34.00
Gebratenes Swisslachs-Filet auf Blattspinat und Bratkartoffeln	37.00
Zanderfilet mit Safranschaum auf Zitronenrisotto	36.00
Blacktiger Crevetten auf Mango-Wirz-Gemüse	41.00



VEGETARISCH

Vegi Nuggets&Chips oder mit Salat	23.00
Gemüsecurry auf Basmatireis	24.00
Saisonales Risotto	26.00
Tagliatelle mit Burrata, Cherrytomaten und Rucola	27.00
Gebackener Ziegenkäse auf Randencarpaccio und Rucola an Fruchtdressing	27.00
Spaghetti mit Wirz und Shiitake an Baumnusspesto	28.00

DESSERT

Weck Gläsli mit: Panna Cotta, Süessmoschtcreme, Gebrannte Creme	8.50
Schokoladenkuchen	8.00
Caramel-Flan	9.00
Fruchtsalat	8.00
Gebrannte Creme	11.00
Hausgemachte Süessmoscht Creme	9.50
Saisonales Tiramisu	13.00
Saisonales Mousse	14.00
Käseplatte	17.00
Mohnparfait mit Portweinbirnen	14.50



KINDER KARTE

Portion Pommes Frites mit Ketchup	5.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	11.00
Kinder Fischknusperli mit Pommes Frites	11.00
Poulet Tierli mit Twister Frites	12.00
Teigwaren mit Tomatensauce	8.00
Cervelat vom Grill mit Pommes Frites	8.00
Vitamin Bombe: Gemischter Salat	5.00



UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNGEN

Menü 1-CHF 41.00

Blumenkohlcrèmesuppe

Saisonsalat

Schweinsgeschnetztes mit Champignonrahmsauce
dazu Nudeln und Saison Gemüse

Menü 2-CHF 43.00

Apfel-Selleriesuppe

Saisonsalat

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



Menü 3-CHF 52.00

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

Gemischter Salat

Poulet Suprême an Senfsauce auf Safranrisotto mit Ofengemüse

Menü 4-CHF 57.00

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen an hausgemachtem Dressing

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
auf frischen Tagliatelle und Saison Gemüse

Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli

Menü 5-CHF 59.00

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen an hausgemachtem Dressing

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Jus
dazu Safranrisotto und Saison Gemüse

Panna Cotta auf Fruchtsaucenspiegel garniert



Menü 6-CHF 51.00

Hauspastete mit Cumberland sauce auf buntem Salatbouquet

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Marsalajus
dazu Tomatenrisotto und Saison Gemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchten garniert.

Menü 7-CHF 74.00

Solothurner Weissweinsuppe

Saisonsalat mit Oliven, Cherry Tomaten, Parmesanflocken an Balsamico Dressing

Simmentaler Kalbssteak an Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Saison Gemüse

Weisses Toblerone Mousse



Menü 8-CHF 75.00

Karotten-Kokosnuss-Suppe

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen an hausgemachtem Dressing

Roastbeef English gebraten mit Sauce Béarnaise
dazu Regio Frites und Saison Gemüse

Lauwarmes Schokoladen Törtli mit Zimtglace

Menü 9-CHF 71.00

Sautierte Knobli Chili Blacktiger Crevetten auf buntem Blattsalatbeet

Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons

Schweinsfilet im Speckmantel mit Rotweinjus
auf Safranrisotto und Saison Gemüse

Frittierte Banane mit Honig und Walnussglace



Menü 10-CHF 70.00

Rucola Salat mit Äpfeln, Pilzen, Parmesanflocken an Balsamico Dressing

Erbsen-Minzsuppe

Perlhuhnbrust mit Curry-Mangosauce
dazu Nudeln und Saison Gemüse

Dessert Trilogie

Menü 11-CHF 87.00

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 Trockenreis

Zitronen-Sorbet mit Champagner



Menü 12-CHF 68.00

Salatbouquet an Balsamico Dressing mit Sonnenblumenkernen

Fisch-Komposition auf Gemüserisotto

Glasierte Kalbshaxe Cremolata mit Gemüsewürfel
und cremiger Polenta

Baileys Panna Cotta

Menü 13-CHF 69.00

Rindscarpaccio mit Rucola Salat und Parmesanflocken

Ricotta-Spinat-Ravioli an Tomatensauce mit Basilikum

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Bratkartoffeln
und Saison Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu



Menü 14-CHF 71.00

Randencarpaccio mit Rucola dazu in Butter geschwenkte Jakobsmuscheln

Grüne Currysuppe mit Kokosnuss

Zartrosa gebratenes Lammnierstück provençale mit Parmesanrisotto
und Ratatouille Gemüse

Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 15-CHF 74.00

Saison Salat mit Bergkäse und Rohschinken

Solothurner Safran-Weinsuppe

Rindsentrecôte vom Angus Beef mit Kräuterbutter
dazu Bärner Frites und Saison Gemüse

Hausgemachte Crema Catalana
mit Pistazienglace



Menü 16-CHF 85.00

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Rindsfilet-Medaillon vom Grill mit Marsalajus
dazu Parmesanrisotto

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce

Menü 17-CHF 105.00

Saison Salat mit Gorgonzola und karamellisierten Apfelschnitzen

Consommé mit kleinen Gemüsewürfeln und Sherry

Pochierter Lachs mit Limonenrisotto und Champagnerschaum

Trilogie vom Filet
Rinds-, Kalbs- und Schweinfilet
an Sauce Béarnaise, Pilz- und Calvadosrahmsauce,
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebouquet

Schokoladen Trilogie



Menü 18-CHF 150.00

Kalbstatar mit Salatbouquet und Sauerrahm

Steinpilzconsommé

Pochiertes Seezungenfilet und gebratene Riesencrevette mit Kräutervinaigrette
dazu Gemüserisotto im Knusperkörnchen

Zitronensorbet mit Champagner

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

Käseteller mit Trauben und Nüssen
dazu hausgemachtes Früchtebrot

Dessert Variation
„Pier 11“



Menü 19 Fisch & Krustentiere-CHF 67.00

Grüner Salat mit marinierten Crevetten

Selleriesuppe mit Rauchlachs

Saibling und Lachs Kombination grilliert mit Knoblauch und Chili
serviert mit Limettenrisotto

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

Menü 20 Vegetarisch-CHF 54.00

Salat mit Bruschetta

Spinatsuppe mit Sauerrahm und Brotcroûtons

Champignon Crêpes mit Gemüsefüllung

Käseteller mit Birnenbrot

Hausgemachtes Tiramisu



Menü 21-CHF 59.00

Salat mit gerösteten Kernen an Balsamico Dressing

Pilzrahmsuppe mit Nusshaube

Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise und Spargeln (Saison)

Ananas Carpaccio mit Dattelcrème und Passionsfrucht

Menü 22-CHF 49.00

Salat mit Gorgonzola Käse und Honigfeigen (Saison)

Safran-Sauerkrautsuppe

Tagliatelle mit Trüffelsauce

Sorbetteller mit frischen Früchten



WEINKARTE





FLASCHENWEINE WEISS 75cl

Domaine de Soleure AOC Rebgut der Burgergemeinde Solothurn Schweiz, la Neuveville Sauvignon Blanc	49
Yvorne blanc AOC Chant des Resses, Schweiz, Chablais, Artisans Vignerons Chasselas	48
Heida du Valais AOC Fam. Pierre-Alain Mathier, Vin et Vignobles Julius, Salgesch Schweiz	65
Vallombrosa Bianco del Ticino DOC Schweiz, Tessin, Tamborini Vini Merlot, Chardonnay	52
Viognier „Elisabeth“ IGP Frankreich, Languedoc Roussillon, Domaine de la Baume Viognier	45
Colle dei Tigli IGT Italien, Veneto, Cantine Lenotti Cortese, Garganega,	42
Angelo Bianco IGP Italien Veneto Chardonnay, Sauvignon Blanc	49
Tempranillo Blanco DOC Rioja Spanien, Rioja, Eguren Ugarte Tempranillo Blanco, Savignon Blanc,	52
Diez Siglos Rueda DO Spanien, Duero, Diez Siglos Sauvignon Blanc	49



FLASCHENWEINE ROT 75cl

Domaine de Soleure „Cuvée Wengi“ AOC Rebget der Burgergemeinde Solothurn Schweiz, La Neuveville Malbec, Merlot	56
Feu'd'amour Yvorne Rouge AOC Schweiz, Chablais, Artisans Vignerons Pinot noir	52
Cuvée Madame Rosmarie AOC Schweiz, Wallis, Adrian Mathier Humagne Rouge, Syrah, Cabernet, Pinot Noir-	57
Terres Domaine de la Baume IGP Frankreich, <u>Languedoc Roussillon</u> , Domaine de la Baume Syrah	55
Château Gaillard grand cru AOC Frankreich, St. Emillion Merlot, Cabernet Franc	63
Pezzo D'Oro Appassimento DOC Italien, Sizilien Sangiovese, Cabernet Sauvignon	42
Valpolicella Ripasso superiore DOC Italien, Veneto Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	56
Barbera d'Alba DOC Elena Italien, Piemont, Roberto Sarotto Barbera d'Alba	55
Rosso Passo IGT „Collezione in Botte“ Italien, Veneto, Lenotti Merlot, Sangiovese	45
Masso Antico Apassimento IGT Italien, Apulien, Cantine di Ora Primitivo	42



Cannonau di Sardegna DOC Corash Riserva Italien, Sardinien Cannonau	52
Rioja Reserva DOCa Spanien, Rioja, Domino de Ugarte Tempranillo	49
Priorat +7 DOCa (BIO) Pinord Spanien, Priorat Syrah, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó	65
OM Seleccio Especial DO Oliver Moragues Spanien, Mallorca, Bodegas Binicomprat Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Manto Negro, Callet, Gargalossa	82
José L-Ferrer DO Binissalem Reserva Spanien, Mallorca, Bodegas Celler Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah	55
Lacrau Secret Spot Douro DOC Portugal, Duoro Touriga Nacional	55
PURO Malbec BIO Ojo de Vino Argentinien, Mendoza, Dieter Meier Malbec	48
PURO Corte d'Oro BIO Ojo de Vino Argentinien, Mendoza, Dieter Meier Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Vedot, Syrah	65
Schaumwein	
Prosecco Spumante Extra dry DOC 75cl Italien, Valdobbiadene Glera	49