



KLEINE KARTE

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	11.00
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	13.00
«TCS-Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Tartarsauce	28.50
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Bärner terroir frites oder als Fitnessteller und Currysau	28.50
Frittierte Gemüse-Bällchen mit Currysau und Bärner terroir fites	26.00
«Hafen-Plättli» Trockenfleisch und verschiedene Wurst-Spezialitäten	p.P. 19.00





FLAMMKUCHEN

Klassik	21.00
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	
PIER11	24.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer	
Vegetarisch ✓	24.00
Crème fraîche, Zwiebeln, Spinat, Mischpilze und Baumnüsse	
Saisonale	25.00
Mascarpone-Gorgonzola-Crème, Rotweinbirnen, Rohschinken und Baumnüsse	



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Vitamin Bombe – kleiner gemischter Salat	5.00
«KIDS TCS-Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Bärner terroir frites und Tartarsauce	15.00
«KIDS Chicken and Chips» Poulet Nuggets mit Bärner terroir frites und Currimayonnaise	15.00
Teigwaren mit Tomatensauce	11.00
Portion Pommes frites	5.00
Kindertraum Feines Smartiesglace mit Schokoladenlinsen und Cornetwaffel	7.00
• zu jedem Kindergericht gibt es eine Kugel Glacé nach Wahl gratis dazu (ausser zur Vitamin Bombe & Portion Pommes frites)	

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt

vegetarisch

vegan



UNSERE COUPEN

Hafencoupe	13.00
Feines Glace Trio	
Schokolade, Stracciatella und Pistazie	
Coupe Pier11	11.00 14.00
Feine Stracciatellaglace garniert mit Bananenstücke, verfeinert mit Schokoladensauce und Rahm	
Coupe Dänemark	10.00 13.00
Feines Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	
Bananensplit	14.00
Feines Vanilleglace und Bananenhälften garniert mit Mandelsplitter und Schokoladensauce	
Coupe Brownie	14.00
Feines Brownieglace mit Rahm Schokoladensauce und Browniestreuseln garniert	
Coupe Nesselrode	14.00
Feines Vanilleglace mit Vermicelle und Meringue mit Rahm garniert	
Coupe Baileys	14.50
Feines Vanilleglace mit Baileys und Rahm	



Le Colonel	14.50
Erfrischendes Zitronensorbet mit kühlem Wodka	
 Ice Café	10.00 13.00
Klassische Kaffeeglacé mit Rahm garniert	
 Coupe Felicia	14.50
Erfrischendes Passionsfruchtsorbet	
mit kühlem Prosecco	
 Coupe Vieille Prune	14.50
Erfrischendes Zwetschgensorbet	
mit Vieille Prune	
 Coupe Cassis	14.50
Johannisbeersorbet	
mit Crème de Cassis	

GLACE UND SORBETS

Vanille, Milchschokolade, Erdbeer, Kaffee, Pistazie, Brownie, Doppelrahm-Meringue, Stracciatella, Smarties

Passionsfrucht-, Zwetschgen-, Johannisbeer-, Blutorangen- & 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



DESSERTKARTE

Affogato	10.00
Feinstes Vanilleglace mit Espresso	
Vermicelle und Meringue mit Rahm garniert	12.00
Panna Cotta mit Mandarinencoulis	14.00
Marroni Tiramisu	14.00
Pier11 Brownies mit Double Cream Meringue Glace	15.00

GUTEN APPETIT