



## **MATROSEN AHOI!**

Willkommen im PIER11

Endlich Sommer, die Temperaturen steigen und es ist Zeit die Terrasse zu beleben! Die Crew freut sich, Ihnen die neuen Sommer Gerichte präsentieren zu dürfen und Sie mit unseren saisonalen Leckereien zu verwöhnen. Geniessen Sie bei uns das herrliche Ambiente mit Sommer-Gerichten und den 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](http://www.pier11.ch)

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre **PIER11-Crew**





Einzigartig in Geschmack und Qualität, dank natürlicher Haltung und vollwertiger Fütterung. Veredelt durch sorgfältige Verarbeitung und optimaler Reifung. Die Kraft der Natur im Fleisch vom Rind aus Mutterkuhhaltung und vom Schwein mit Aussenauslauf.



Aus Liebe zur Region. Die Kartoffeln stammen aus Berner Boden und leisten einen Beitrag 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 hier für hier, denn Nähe schafft Vertrauen.

**Allergene: Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.**

#### **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:**

Giorgio Djurdjevic, Küchenchef  
Yannick Schöni, Souschef  
Loris Sortino, Koch  
Stefan Lorenz, Koch  
Gerardo Palladino, Koch  
Selvan Sivaguru, Hilfskoch  
Pavan Kanopathippillai, Office Mitarbeiter




## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Bunter <b>Blattsalat</b> mit hausgemachtem Dressing                    | 9       |
| Bunt <b>gemischter Saisonsalat</b> mit hausgemachtem Dressing          | 11      |
| <b>Tomaten-Mozzarella Salat</b> mit Melonenkugeln                      | 15      |
| <b>Roastbeef</b> mit Tatarsauce und Regio Frites                       | 23 / 29 |
| <b>Geräucher Lachs</b> mit Apfel-Meerrettich-Schaum und Limettenkaviar | 19      |



## Fisch & Vegetarisch

|  |    |
|--|----|
| Gebratenes <b>Zanderfilet</b> mit Safransauce, <b>Randen Püree</b> und grünen Spargeln   | 34 |
| <b>Swisslachs-Filet</b> mit Baby Spinat, <b>neuen Kartoffeln</b> und <b>Cappucine-Kräuter-Pesto</b>  | 36 |
| Frische <b>Tagliatelle</b> mit Bärlauch Pesto  | 26 |
|  <b>Spargel-Risotto</b> mit Curry-Kokosmilch und Orangen | 24 |

## Fleischgerichte

|  |    |
|--|----|
| <b>Rosa</b> gebratenes <b>Lammrückenfilet</b> mit Rosmarinjus und <b>Spargel-Risotto</b>                       | 37 |
| Zartes <b>Kalbssteak</b> mit Morchelsauce, <b>Regio Frites</b> und <b>Marktgemüse</b>                          | 43 |
| Saftig gebratene <b>Pouletbrust Suprême</b> mit Lavendelsauce, <b>Nudeln</b> und <b>Buntem Gemüse</b>          | 34 |
| <b>Swiss Prime Rindsentrecôte</b> mit hausgemachter Kräuterbutter <b>Regio Frites</b> und <b>Buntem Gemüse</b> | 46 |

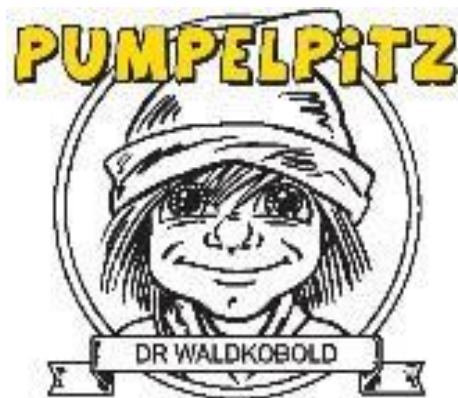


## Unsere Klassiker

|                             |  |    |
|-----------------------------|--|----|
| <b>„TCS Fish and Chips“</b> | Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Regio Frites und Tatarsauce                     | 24 |
| <b>„Chicken and Chips“</b>  | Zarte Pouletbruststücke paniert mit Regio Frites und Currymayonnaise                                 | 23 |
| <b>„PIER11 Beefburger“</b>  | Feinstes Rindfleisch, Speck, Schlossberger Käse confierten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Regio Frites | 28 |
| <b>„PIER11 Vegi Burger“</b> | Schlossbergerkäse, Coleslaw Salat, Tomaten Cocktailsauce, dazu Regio Frites                          | 26 |
| <b>„PIER11 Schnitzel“</b>   | Paniertes Schweinsschnitzel mit Regio Frites   | 24 |

## Flammkuchen

|                    |  |    |
|--------------------|--|----|
| <b>Klassik</b>     | Crème fraîche, Speck und Zwiebeln                                    | 18 |
| <b>PIER11</b>      | Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer Käse       | 21 |
| <b>Vegetarisch</b> | Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer Käse Babyspinat und Cherrytomaten | 18 |



## Pumpelpitz Kindermenü

Frittierte Poulet Tierli mit Twister Frites

\*\*\*

Coupe Pumpelpitz

1 Kugel Glace nach Wahl  
garniert mit Waffel und Smarties

**CHF 15.-**