



MATROSEN AHOI !

Willkommen im PIER 11

Der Winter ist da mit all seinen Leckereien Die Crew freut sich, Ihnen die neue Winterkarte präsentieren zu dürfen und Sie mit unseren saisonalen Leckereien verwöhnen zu dürfen. Natürlich dürfen auch die bekannten Klassiker nicht fehlen, geniessen Sie bei uns das Ambiente mit Winterlichen-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
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
Gerardo Palladino, Koch
Selvan Sivaguru, Hilfskoch
Pavan Kanapathippillai, Hilfskoch



Vorspeisen:

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	9
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	11
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und hausgemachten Dressing	14
Kürbis - Orangensuppe mit Rahm, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	12
Tagessuppe	9



Fisch, Vegetarisch:

Gebratene Seeländer Eglifilet auf Steinpilzbeet serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	44
Tagliatelle mit Steinpilz, Cherrytomate, Rucola und Mascarpone	26

Fleisch Gerichte:

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer Käse und Rohschinken serviert mit buntem Marktgemüse und Regio Frites	32
Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamico-Jus mit Zwiebeln serviert mit Butterrösti	29
Rib-eye Steak mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Regio Frites und Saisongemüse	45
Saftig gebratene Pouletbrust auf Senfrahmsauce serviert mit Buttertagliatelle und Blattspinat	31



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