



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

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 Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	9
Bunt gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	11
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Avocado-Öl und Basilikum	15
Hausgemachtes Giorgio's Roastbeef aus dem Smoker „American Style“ mit Tatarsauce und Regio Frites	25 / 31
Lachstartar an Sesam-Zitrusöl mit Meerrettichschaum, Limettenkaviar und Babyspinat	19



Fisch & Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Randenpüree und glasierten neuen Zwiebeln	34
Swisslachs-Filet mit Cappucino-Pesto , neuen Kartoffeln und Babyspinat	36
Frische Tagliatelle mit Wasserspinat-Pesto und Cherrytomaten	26
 Spinat-Risotto mit Curry-Kokosmilch, Blaubeeren und Trauben	24

Fleischgerichte

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinjus und Spinat-Risotto	37
Zartes Kalbssteak mit Morchelsauce, Regio Frites und Marktgemüse	43
Saftig gebratene Pouletbrust Suprême mit Mango-Bananen-Currysauce Nudeln und buntem Gemüse	34
Swiss Prime Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Regio Frites und buntem Gemüse	46

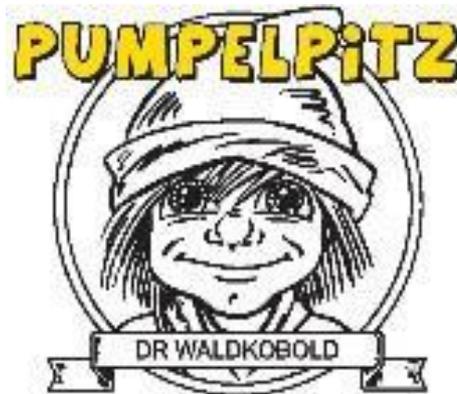


Unsere Klassiker

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

Flammkuchen

Klassik	Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	18
PIER11	Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons und Greyerzer Käse	21
Vegetarisch	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 Waffeln und Smarties

CHF 15.-