



**MATROSEN AHOI !**  
Willkommen im PIER 11

Geniessen Sie Ferienstimmung in Solothurn an der Aare. Lassen Sie den Gedanken freien Lauf und erholen Sie sich vom stressigen Alltag.

Vom 27. bis am 29. Mai 2016 verwandelt sich der Hafen in eine Partymeile / einen Festplatz / eine Festhütte – wir feiern das erste Solothurner Hafenfest. Seien Sie dabei und geniessen Sie musikalische Leckerbissen unter freiem Himmel. Natürlich ist auch für's leibliche Wohl sowie die eine oder andere weitere Attraktion gesorgt.

Erfahren Sie mehr über unsere Events im Internet unter [www.pier11.ch](http://www.pier11.ch).

Nach wie vor verwöhnen wir Sie mit mediterranen Inspirationen und allerbeste „Stücke“, zubereitet auf dem Holzkohlegrill – unsere Karte ist klein, das Angebot dafür frisch und saisonal. Gerade richtig, um Ihnen beste Qualität aus der PIER 11-Kombüse servieren zu können.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und einen guten Appetit!

**Ihre Pier11-Crew**



**TIP:**

Wie wär's mit einer virtuellen Flaschenpost vom PIER 11?  
Registrieren Sie sich noch heute für unseren NEWSLETTER - [www.pier11.ch](http://www.pier11.ch)  
Erfahren Sie darin alles über unsere Aktivitäten, Konzerte oder über neue Gerichte

# STARTERS

Crevettencocktail an einer asiatischen Cocktailsauce vollendet mit Ananas	13.5
Marktfrischer Frühlingsalat mit gerösteten Kernen an Caesar-Dressing	8
Garnelen im Knoblauchöl	17.5
Poulet-Spiessli serviert mit Erdnuss- und Sweet-Chili-Sauce	12
Antipasti-Teller: eingelegte Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons und Auberginen	15

Was kommt von wo?  
Rind - Schweiz / Argentinien  
Schwein – Schweiz  
Fisch - Schweiz / Südostasien / Grönland  
Geflügel - Schweiz

# MAINS

## Die Klassiker:

Fisch&Chips- Zanderknusperli im Bierteig dazu Tartarsauce und Pommes Frites oder bunter Salat	23
PIER 11 – Burger aus Schweizer Rindfleisch mit Käse vom „Buechibärg“ dazu BBQ-Sauce, geröstete Zwiebelringe, Spiegelei, Speck und Pommes Frites	25
PIER 11 – Vegi-Burger mit asiatischer Cocktailsauce, Ananas, Zucchini, Fetakäse, getrocknete Tomaten und buntem Salat	22
Spaghetti an würziger Bolognese	17.5

## Saisonale Speisen:

In Butter gebratenes Saibling Filet nach Müllerinnen Art dazu Spargel und Salzkartoffeln	28
Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten	19.5
Spaghetti mit grünem Spargel und Kefen verfeinert mit Safran	21.5

## Vom Holzkohlengrill:

Alle Speisen vom Holzkohlengrill servieren wir Ihnen mit:  
Hausgemachter BBQ-Sauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter und saisonaler Gemüsegar nitur  
(Auf Wunsch als Fitnesssteller erhältlich)

Black Angus Entrecôte mit Pommes Frites	49
Pouletbrust mit Reis	26
Schweinskotelette mit Pommes Frites	31
Crevettenspiess mit Reis dazu süss-sauer-Sauce und Aprikosensenf-Dip	29

# DESSERTS

Saftiger Schokoladenkuchen mit Rahm		7
Hausgemachter Früchtekuchen (Fragen Sie die Crew nach der heutigen Auswahl)		6
Björns Cheesecake		6.5
Getränkter Zitronencake		5
Coupe Dänemark	8	11
Coupe Eiskaffee	8	11
Bananensplit		12
Coupe <b>spzial</b> - Banaen- und Erdbeerglace mit Fruchtsalat		13
Coupe <b>Romanoff</b> - Erdbeeren mit Vanilleglace, Merengueflocken und Rahm		12
Erfrischender Fruchtsalat		9.5
Frappe- Erdbeere, Schokolade, Vanille oder Banane		9
Glace von der Vitaminstation Solothurn im Becher serviert		5

# PIER 11 WEINKARTE

## WEISSWEINE

### Schweiz weiss 7.5dl

„Domaine de Soleure“ / Rebgut der Bürgergemeinde Solothurn

Le Landeron AOC Neuchâtel	Chasselas	36
Chardonnay AOC Neuchâtel	Chardonnay	38
Sauvignon Blanc Barrique „Cuvée Wengi“ AOC Bielersee	Sauvignon Blanc	44
Doral AOC Emblem Vaud Cave de la Côte 2013	croisement de Chasselas – Chardonnay	39
Epesses blanc AOC Lavaux La Demoiselle, Dubois 2013	Chasselas	45
Dézaley de l'Evêque Grand Cru AOC Dézaley	Chasselas	47
Yvorne blanc AOC Chablais Chant des Resses 2013 Artisans Vignerons Yvorne	Chasselas	43
Heida AOC Valais Réserve des Administrateurs 2013	Heida (Païen)	45
Bianco del Ticino DOC Vallombrosa Tamborini, Lamone 2014	Merlot – Chardonnay	45

### **Frankreich weiss 7.5dl**

Viognier „Elisabeth“ Pays d’Oc IGP Domaine de la Baume 2013	Viognier		38
--	----------	--	----

### **Italien weiss 7.5dl**

Custoza Bianco Assemblage 2014 Val die Molini DOC Cantina di Custoza PIER 11 Hausweisswein (im Offenausschank)	Tocai Friuliani – Garganega – Riesling- Chardonnay – Trebbiano	5	35
--	---	---	----

Chardonnay Terre di Chieti IGP Farnese Fantini 2013	Chardonnay		38
--	------------	--	----

### **Spanien weiss 7.5dl**

La Almendrera Verdejo La Parcela Rueda DO 2013	Verdejo		41
---	---------	--	----

## **ROSEWEINE**

### **Schweiz rosé 7.5dl**

Domaine de Soleure Oeil-de-Perdrix AOC Bonvillard	Pinot Noir		37
--	------------	--	----

### **Frankreich rosé 7.5dl**

Rosé Côte de Provence AC Carte noir Maître Vignerons 2012	Grenache – Carignan – Cinsault- Mourvèdre – Syrah		41
---	--	--	----

# ROTWEINE

## Schweiz rot 7.5dl

„Domaine de Soleure“ / Rebgut der Bürgergemeinde Solothurn

Pinot noir de Neuchâtel AOC	Pinot noir	38
Pinot noir Barriques „Cuvée Wengi“ AOC Neuchâtel	Pinot noir	47
„Cuvée Wengi“ Barrique Malbec-Merlot AOC Bielersee	Malbec – Merlot	49
Yvorne rouge AOC Chablais 2013 Pinot noir Feu'd'amour Artisans Vignerons Yvorne	Pinot Noir	43
Syrah du Valais AOC Diego Mathier 2012	Syrah	57
Cuvée Madame Rosmarie Valais AOC Adrian Mathier 2012	Syrah – Cabernet – Pinot Noir- Humagne Rouge	51
Merlot del Ticino DOC Comano Taborini, Lamone 2007	Merlot	62

## Frankreich rot 7.5dl

Savigny - les - Beaune AC 1 <sup>er</sup> cru Clos des Guettes Arthur Barolet et Fils 2011	Pinot Noir	55
Côte - Rôtie AC Brune et Blonde Guigal 2009	Syrah – Viognier	79
Terres Syrah – Cabernet Pays d'Oc IGP Domaine de la Baume 2012	Syrah – Cabernet	47
Château Gailard grand cru St. Emillion AC 2011	70% Merlot – 30% Cabernet Franc	49

## Italien rot 7.5dl

Corvina Garda DOC Val dei Molini, Cantina di custoza 2012 PIER 11 Hausrotwein (im Offenausschank)	Corvina	5	35
Valpolicella Ripasso superiore DOC Cecilia Beretta 2012	Corvina – Rondinella – Corvinone – Negrara		47
Amarone della Valpolicella DOC Tenuta Tinazzi, Selezione di Famiglia 2010	Corvina – Rondinella – Molinara		75
Barbera d'Alba DOC Elena Roberto Sarotto 2012	Barbera d'Alba		47
Barolo DOCG Bussia Azienda Agricola Giacomo Fenocchio 2009	Nebbiolo		59
Logo Novo Toscana IGT Montalcino 2011	Sangiovese – Merlot – Sograntino - Syrah – Petit Verdot		51
Primitivo di Manduria DOP Campirossi Miali 2010	Primitivo		39
Negroamaro Puglia IGT MGM Itynera 2012	Negroamaro		37
Cor Leon Nero d'Avola (BIO) Costanza di Mineo IGP Terre Siciliane 2013	85 % Nero d'Avola – 15% Merlot		41
Cannonau di Sardegna DOC Corash Riserva 2011	Cannonau		46



### **Spanien rot 7.5dl**

Rioja DOCa 2010 Domino de Ugarte Reserva	Tempranillo – Graciano	49
Pago de Cirsus Navarra DO Inaki Nunez Cuvée Especial 2010	Tempranillo – Merlot – Syrah	44
Pago de Cirsus <b>OPUS 11</b> Selecccion Navarra DO Inaki Nunez 2009	Tempranillo – Syrah	144
Conde de Siruela Ribera del Duero DO Crianza 2009 Bodegas Santa Eulalia	Tempranillo	43
Priorat +7 DOCa (BIO) Pinord 2008	Garnacha – Syrah – Merlot Cabernet Sauvignon - Samsó	59
OM Oliver Moragues Seleccio Especial Bodegas Binicomprat 2011	Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah - Manto Negro – Callet – Gargalossa	72
José L-Ferrer Binissalem DO Mallorca / Reserva 2010 Bodegas Celler	Manto Negro – Cabernet Sauvignon Callet – Syrah	48

### **Portugal rot 7.5dl**

Lacrau Secret Spot Douro DOC 2012 old vines	Touriga Nacional	49
--	------------------	----

### **Argentinien rot 7.5dl**

PURO Malbec BIO Ojo de Vino Dieter Meier, Mendoza 2013	Malbec	43
PURO Corte d'Oro BIO Ojo de Vino Dieter Meier, Mendoza 2012	Malbec – Cabernet Sauvignon Petit Vedot – Syrah	55

## SÜSSWEIN

### Dessertwein Frankreich weiss (3/8 l)

Sauternes Château Lange AC Daniel Picot	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	34
--	---------------------------------	----

## SCHAUMWEINE

### Champagner

Louis Roederer brut Premier	7.5dl	79
-----------------------------	-------	----

### Prosecco

Spumante Tondo dry DOC Paladin	1dl / 7.5dl	6	39
--------------------------------	-------------	---	----