

**24** TWENTY  
FOUR  
SEVEN  
Catering & Events

*The*  
**BEEF**  
STEAKHOUSE & BAR



*R*  
*C*  
RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**



*Restaurant & Bar*  
**ALLMEND**

*R*  
RISTORANTE & BAR  
**LAGO**  
*Anchor icon*

*uma*  
TOWER RESTAURANT

*Osito*  
cafe vino tapas

**Chäsueb**

## MENÜKARTE

*Liebe Gäste*

*Wir begrüßen Sie herzlich im Chäsueb.*

*Die Sportgastro AG ist Ihr kompetenter  
Gastropartner in der PostFinance-Arena.*

*Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.  
Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen  
unseres engagierten Teams.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen  
Aufenthalt im Chäsueb.*

*Unser Fleisch beziehen wir mit wenigen  
Ausnahmen von uns bekannten Produzenten.  
Der grösste Teil unseres Gemüses und unserer  
Früchte stammt von einem regionalen  
Gemüsebauer. Für volle kreative Entfaltung  
verwenden wir Gewürze, ausgewählte Früchte  
und weitere Produkte aus aller Welt.*

*Unser Team gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können und wünscht Ihnen  
einen schönen Aufenthalt.*

SPORT  
**GASTRO**

**Sportgastro AG**  
Mingerstrasse 12  
3014 Bern  
[www.sportgastro.ch](http://www.sportgastro.ch)

## BIER

<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>	30 cl offen	<b>4.80</b>
<b>Feldschlösschen 1876</b>	33 cl Flasche	<b>6.-</b>
<b>Valaisanne Pale Ale</b>	30 cl offen	<b>5.-</b>
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	33 cl Flasche	<b>4.50</b>
<b>Schneider Weisse</b>	33 cl Flasche 50 cl Flasche	<b>6.50</b> <b>8.-</b>
<b>Cardinal Eve Saisonal</b>	27,5 cl Flasche	<b>6.-</b>

## APÉRITIFS

<b>Martini bianco</b> (Vol. 15,5%)	4 cl	<b>5.-</b>
<b>Cynar</b> (Vol. 16,5%)		
<b>Jägermeister</b> (Vol. 35 %)		
<b>Campari</b> (Vol. 23 %)		

## SOFTGETRÄNKE

<b>Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fuse-Tea (Ice Tea lemon), Sprite, Fanta, Rivella rot/blau</b>	33 cl Flasche	<b>5.-</b>
<b>Rhazünser, Arkina, ohne Kohlensäure</b>	35 cl Flasche	<b>5.-</b>
<b>Rhazünser, Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most</b>	50 cl Flasche	<b>6.80</b>
<b>Lurisia La Nostra Aranciata</b>	27.5 cl Flasche	<b>5.-</b>
<b>Lurisia Il Nostro Chinotto</b>		
<b>Schweppes</b>	20 cl Flasche	<b>5.-</b>
<b>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</b>		
<b>Michel Orangensaft/Tomatensaft</b>		

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee, Espresso, Tee</b>	<b>4.80</b>
<b>Ovomaltine, Cailler le chocolat</b>	
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>6.00</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>5.50</b>
<b>Kaffee Schümli-Pflümli</b> mit 4 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm	<b>7.00</b>
<b>Caffé coretto</b> grappa brunello (Vol. 43%)	<b>8.-</b>
<b>Kaffee fertig</b> mit 4 cl Kernobst (Vol. 37,5 %)	<b>6.-</b>
<b>Kaffee Shorthander</b> mit 2cl Whiskey (Vol. 40%), 2cl Highlander (Vol. 17%) und Schlagrahm	<b>9.50</b>

## VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> in der Schüssel serviert mit saisonalen Gemüsestreifen	<b>13.-</b>
<b>Wurstsalat</b> reich garnierter Wurstsalat, serviert auf buntem Grün	<b>26.-</b>
<b>Trockenwurst und Bergkäse</b> (ideal zum teilen) Walliser Trockenwurst mit Knoblauch und Kräutern und ein Stück Bergkäse zum selber schneiden, garniert mit Cornichons und Rotweinzwiebeln, serviert mit Brot	<b>28.-</b>
<b>Chäsueb-Plättli</b> Fünf auserlesene Schweizer Chäsueb-Spezialitäten serviert mit Baumnüssen, Feigensenf und Ängelibrot	<b>18.-</b>

## FONDUE

<b>Klassisches Käsefondue</b> pro Person unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet serviert mit Weissbrot und Kartoffeln	<b>28.-</b>
<b>Steinpilz-Fondue</b> pro Person die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin, mit geschmackvollem Steinpilzpulver und Steinpilzstücken verfeinert. Serviert mit Weissbrot und Kartoffeln	<b>34.-</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratene Kalbsbratwurst</b> an gehaltvoller Zwiebelsauce, serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	<b>26.-</b>
<b>Hörnli &amp; G'Hackets mit Apfelmus</b>	<b>26.-</b>
<b>Paniertes Riesen-Schnitzel</b> Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	<b>29.-</b>
<b>Gourmet Cheese Burger „Ämmitaler“</b> Hausgemachter Black Angus Burger (180g) mit Fondue, Zwiebeln und Eisbergsalat serviert mit Pommes frites <b>oder als veganer Planted pulled Burger</b> <b>oder als veganes Planted Schnitzelbrot</b>	<b>28.-</b> <b>28.-</b> <b>28.-</b>

## DESSERT

<b>Ämmitaler Meringues mit Rahm</b> mit Vanilleglace und Rahm	<b>8.-</b> <b>11.-</b>
<b>Warmer Apfelkuchen mit Rahm</b> mit Vanilleglace und Rahm	<b>9.-</b> <b>12.-</b>
<b>Zitronensorbet oder Zwetschensorbet</b> mit einem Schuss Wodka oder Pflümli	<b>9.-</b>
<b>Kaffeeglace</b> mit Espresso übergossen und Rahmhaube serviert	<b>9.-</b>

## SCHAUM- & WEIS- SWEIN

**Prosecco Ruggeri DOC, Argeo** Cüpli **8.-**  
Prosecco, Veneto, Italien 7,5 dl **52.-**  
Blumiges Bouquet, Zitrus- und Birnenaromen.  
Am Gaumen spritzig, reiche Perlage, sehr erfrischend und ideal als Apéritifwein.

**Fendant Coteaux de Sierre AOC** 1 dl **8.-**  
Chasselas, Caves Rouvinez, Sierre, 7,5 dl **52.-**  
Wallis, Schweiz 2022

Helles Gelb mit leicht grau-grünen Tönen.  
Duft von Reben- und Lindenblüten, mineralisches Extrakt von Feuerstein und Silex.

**Epesses AOC Le Replan** 1 dl **8.-**  
Chasselas, Union Vinicole de Cully, 7 dl **52.-**  
Lavaux, Schweiz 2022

Helle strohgelbe Farbe. In der Nase reife weisse Früchte, reichhaltig und anhaltend. Am Gaumen rassig, reichhaltig, kräftig und nachhaltig.

**Ch. Lichten Petite Arvine AOC** 1 dl **9.-**  
Petite Arvine, Caves Rouvinez, Sierre, 7,5 dl **56.-**  
Wallis, Schweiz 2022

In der Nase Aromen von grünen Zitronen, rosa Grapefruit und Glyzinienblüten. Am Gaumen markanter, fruchtiger Wein mit kräftiger Säure, die durch die Süsse schön aufgewogen wird, leicht salziger, langer Abgang.

**Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC** 1 dl **8.-**  
Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, 7,5 dl **52.-**  
Sauvignon blanc, Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz 2022

Geschmack nach Äpfeln und Birnen, begleitet von blumigen Nuancen. Frischer und fruchtiger Geschmack. Weich, zart und voller Harmonie. Angenehmer Abgang mit Struktur.

**Viognier, Domaine des Evouettes** 7,5 dl **58.-**  
Viognier, Cave des Rois Marco & Françoise Grognoz, Chablais, Wallis, Schweiz 2021

Fruchtige Aromen mit Noten von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Im Gaumen gehaltvoll und sehr präsen- te Früchtenoten, im Abgang langanhaltend.

**Yvorne AOC Grand Cru** 7,5 dl **59.-**  
Chasselas, Grand Cru Clos de la George, Chablais, Waadt, Schweiz 2021 / 2022

Es ist ein fruchtiger, harmonischer Chasselas, dessen feines Bouquet an Feuerstein und Linden erinnert.

**Krebs & Steiner Chasselas** 7,5 dl **52.-**  
**Weingut Krebs & Steiner, Twann**  
Chasselas, Kanton Bern, Schweiz 2022

Dieser Chasselas wird zur Hälfte in einer 700-Liter-Amphore und zur anderen Hälfte im Stahltank ausgebaut, duftet nach Lindeblüte und Citrusfrucht und schliesst mit einem erfrischenden Finale; mineralisch und vollmundig.

## ROSÉ

**Nez Noir, AOC Valais, Domaine Rouvinez** 1 dl **8.-**  
Merlot, Syrah, Gamaret, 7,5 dl **52.-**  
Wallis, Schweiz, 2021

Schöne Intensität und Leuchtkraft, in der Nase öffnet er sich mit Aromen von wilden Waldbeeren wie Himbeere und Erdbeere. Zarte exotische Noten wie Mango und Passionsfrucht. Im Gaumen mit bemerkenswerter Frische.

## ROTWEIN

**Cornalin Montiboux AOC** 7,5 dl **68.-**  
Cornalin, Humagne rouge, Syrah  
Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz 2020

Rot mit intensiven violetten Reflexen. In der Nase intensiv fruchtig mit Aromen von schwarzen Kirschen, Weichselkirschen, Brombeeren, getrockneten Feigen und Heidelbeeren. Mächtig, mit schön eingebundenen Tanninen.

<b>The M.T.V. “</b>	1 dl	<b>10</b>
<b>“Meglio/Meilleur Ticino &amp; Valais“</b>	7,5 dl	<b>68</b>
Merlot, Cornalin, Syrah, Humagne rouge	1,5 l	<b>136</b>
Brivio Vini, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2016 / 2021		

Der Merlot aus dem Sottoceneri verleiht diesem Wein Schmelz, Fülle und einen südländischen Charakter. Zu diesem Wein bringen die typischen Walliserspezialitäten Syrah, Cornalin und Humagne rouge ihren Beitrag an Frucht, Kraft und Eleganz.

**Baiocco, Merlot del Ticino DOC** 1 dl **9.-**  
Merlot, Guido Brivio, Mendrisio, 7,5 dl **62.-**  
Tessin, Schweiz 2020

Intensives Rubinrot, leicht violett untermalt. Die charakteristisch kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten. Im Gaumen geradlinig und vollfleischig.

**Primitivo Salento IGT dei Trulli** 7,5 dl **52.-**  
Primitivo, Masseria Borgo dei Trulli, Apulien, Italien 2021 / 2022

Intensive, rubinrote Farbe und Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Gewürzen und weissem Pfeffer. Vollmundig, elegant und samtig, mit weichen Tanninen und langanhaltendem Abgang.

**Amarone della Valpolicella DOC** 7,5 dl **94**  
**San Raffaele**  
Corvina, Rondinella, Corvinone  
Gino Fasoli, Veneto, Italien 2017

Kräftige Aromen mit Duft von Pflaumen und Kirschen. Im Gaumen Aromen ausgewogene von Leder und Tabak. Ein Wein mit vollem Körper, ohne jedoch schwer zu sein.

**Valle de Nabal DO** 1 dl **8.-**  
Tempranillo 7,5 dl **58.-**  
Ribera del Duero, Spanien 2020

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase mit kräftigen Beerenaromen. Am Gaumen vollmundig, mit schöner Frische und eleganter Säure. Schön und harmonisch strukturiert. Im Abgang begleitet von kräftigen Tanninen.