

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



Restaurant & Bar
ALLMEND

Y
RISTORANTE & BAR
LAGO
Anchor

Osito
café vino tapas

uma
TOWER RESTAURANT

Unser weiteres Fleisch beziehen wir mit wenigen Ausnahmen von Schweizer 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.

Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen unseres engagierten Teams.

SPORT
GASTRO

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12 3014 Bern
sportgastro.ch



Willkommen im
Swiss Black Angus Grill.

Hier verwenden wir ausschliesslich Rindfleisch aus dem Swiss Black Angus Programm von IP-SUISSE.

Das heisst konsequentes Engagement für Tierwohl, Biodiversität und Nachhaltigkeit.

Die Tiere wachsen in Mutterkuhherden auf und leben auf den Graslandschaften der Schweiz. Swiss Black Angus hat keine Flugmeilen.

Geniessen sie den
Unterschied

DIGÉSTIF

PFLÜMLI (Vol. 40%), WILLIAMS (Vol. 40%), KIRSCH (Vol. 40%), VIEILLE PRUNE MORIN (Vol. 41%), IRISH CREAM (Vol.17%)	2 cl	5.-
---	------	-----

SINGLE MALTS

LAGAVULIN 16 YEARS (Vol. 43 %) Eichenfass, rauchig, kraftvoll	4 cl	18.-
OBAN 14 YEARS (Vol. 43 %) Eichenfass, sanft, leicht frisch	4 cl	18.-
THE MACALLAN 12 YEARS (Vol. 40 %) Bourbon-Sherryfass, weich, wohlschmeckend	4 cl	18.-

SCOTCH & MORE

JACK DANIELS OLD NO. 7 Black Label (Vol. 40 %) BALLANTINE'S FINEST (Vol. 40 %) CANADIAN CLUB (Vol. 40 %)	4 cl	10.-
---	------	------

COGNAC & BRANDY

COGNAC MARTELL VS (Vol. 40 %)	2 cl	8.-
CONDE DE OSBORNE SOLERA GRAN RESERVA (Vol. 40,5 %)	2 cl	8.-

OBSTBRÄNDE

VIEILLE PRUNE FASSBIND (Vol. 40 %)	2 cl	8.-
VIEILLE POMME BERNER ROSEN Fassbind (Vol. 40 %)	2 cl	8.-
VIEILLE POIRE FASSBIND (Vol. 40 %)	2 cl	8.-

GRAPPA

GRAPPA PAESANELLA Amarone, Barolo, Moscato, Brunello (Vol. 41 %)	2 cl	8.-
---	------	-----

GIN

BOMBAY SAPPHIRE (Vol. 40 %) inkl. Tonic Wasser	4 cl	14.-
MONKEY 47 (Vol. 47%) inkl. Tonic Wasser	4 cl	14.-

SOFTGETRÄNKE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, RIVELLA ROT/BLAU, RAMSEIER SÜSSMOST, FANTA ORANGE, FUSE-TEA (ICE-TEA LEMON)	33 cl Flasche	5. –
RHÄZÜNSER, ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE)	35 cl Flasche	5. –
RHÄZÜNSER, ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE)	50 cl Flasche	6.80
SAURER MOST SCHWEPPE TONIC WATER/BITTER LEMON/ GINGER ALE MICHEL ORANGENSAFT/TOMATENSAFT	20 cl Flasche	5. –
LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO	27.5 cl Flasche	5. –

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE	30 cl offen	4.80
VALAISANNE PALE ALE	30 cl offen	5. –
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH	33 cl Flasche	6. –
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI SCHNEIDER WEISSE	33 cl Flasche 50 cl Flasche	5. – 8. –
CARDINAL EVE SAISONAL	27.5 cl Flasche	6. –

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO (VOL. 15,5%) CYNAR (VOL. 16,5%) JÄGERMEISTER (VOL. 35%) CAMPARI (VOL. 23%)	4 cl	5. –
HUGO, APEROL SPRITZ		12. –

WARME GETRÄNKE

KAFFEE, ESPRESSO, TEE, OVOMALTINE, CAILLER LE CHOCOLAT		4.80
DOPPELTER ESPRESSO		6.00
MILCHKAFFEE		5.50
CAFFÈ CORETTO Grappa Brunello (Vol. 41 %)		8. –
KAFFEE FERTIG mit 4 cl Bätzi (Vol. 37.5 %)		6.–
KAFFEE SCHÜMLI-PFLÜMLI mit 4 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm		7.–
CAFFÈ AMARETTO		8.–

VORSPEISEN / KALTES

SALATSCHÜSSEL Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und knusprigen Croutons in der Schüssel serviert		13.–
ORIGINAL CAESAR SALAT Knackige Mini-Lattichherzen an klassischem Caesardressing mit Grana Padano Splittern und Croutons	Vorspeise	16.50
mit grillierten Pouletbruststreifen	Vorspeise Hauptgang	19.50 28.50
RINDSTATAR Tatar vom Schweizer Rind an leicht pikanter Haussauce, mit Zwiebeln, Kapernäpfeln, Essiggurken und Sambal Oelek garniert, dazu frisches Ängelibrot	Vorspeise Hauptgang	19.– 32.–

GESCHMORTES

SUURE MOCKE Geschmackvoller Rindsschmorbraten vom Swiss Black Angus Rind mit Wurzelgemüse, garniert mit Silberzwiebeln, Speck- und Croutons serviert mit Marktgemüse und Kartoffelstampf mit Blattpetersilie		36. –
PENNE AL RAGU Pasta an Rindfleisch-Tomatensauce mit feinem geschmortem Ragout vom Swiss Black Angus Rind		32.–
HACKBRATEN Hausgemachter Hackbraten vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind mit frischen Kräutern und mit Brandy flambierte Eierschwämmchen, dazu Kartoffelstampf mit Petersilie, Röstzwiebeln und buntes Ofengemüse		36.–

KEIN RINDFLEISCH

SCHNITZEL Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites	klein gross	24.– 29.–
---	----------------	--------------

GRILL & BURGER

SWISS BLACK ANGUS ENTRECÔTE Schmackhaftes, fein marmoriertes Muskelfleisch (200g), serviert mit Rotweinjus und Trüffelbutter, dazu sautiertes Marktgemüse und Pommes frites		48.–
GOURMET BACON BURGER 180g feinstes Hackfleisch vom Swiss Black Angus Rind im Bun mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Lattich, Tomate, Hagebuttenketchup und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites		28.–
VEGANER PLANTED PULLED BURGER Leckerer, pflanzlicher Planted Pulled aus Gemüseproteinen mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten, Lattich, gebratenem Sommergemüse und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites		28. –

DESSERT

ZITRONENSORBET MIT VODKA		9.–
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE		9.–
TORTA DELLA NONNA		7.–
WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM mit Vanilleglace und Rahm		7.– 9.–
Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.		

WEISSWEIN

CH. LICHTEN PETITE ARVINE AOC 1 dl 9. –
Petite Arvine, Caves Rouvinez, 7,5 dl 56. –
Sierre, Wallis, Schweiz 2022

EPESES 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.

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.

YVORNE CHABLAIS AOC 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 blühende Linden erinnert.

SCHAUMWEINE

PROSECCO RUGGERI DOC 1 dl 8.–
ARGEO 7,5 dl 52.–
Prosecco, Veneto, Italien

Frisches Bouquet mit angenehmen Kernobstaromen, am Gaumen spritzig, stark perlend, sehr erfrischend, ideal als Apéritifwein

MOSCATO D'ASTI DOCG ALBINO ROCCA Cüpli 8. –
Moscato bianco, Piemont, Italien 2022 7,5 dl 52.–

Typische Aromen von Pfirsich, Ananas, Litschi und weissen Blüten, Frisch mit sanfter Perlage und cremiger Struktur.

ROTWEIN

The M.T.V. 7,5 dl 68. –
"Meglio/Meilleur Ticino & Valais"
Merlot, Cornalin, Syrah, Humagne rouge
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, Humagne rouge und Cornalin ihren Beitrag an Frucht, Kraft und Eleganz.

MERLOT DEL TICINO DOC, BAIOCOCCO 1 dl 9. –
Merlot, Weingut Guido Brivio, 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.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC, LA CORTE DEL POZZO 7,5 dl 62. –
Corvina, Rondinella, Corvione
Gino Fasoli, Montresor, Veneto, Italien 2017 / 2019

Dunkle, rubinrote Farbe. Ein ausgewogener Wein mit Noten von Pflaumen, Zwetschgen und Röstaromatik. Ausgezeichnete Struktur und anhaltend im Abgang.

COLLE MASSARI MONTECUCCO DOC 7,5 DL 68.–
Riserva Barrica
Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon,
Colle Massari, Toscana, Italien 2018 / 2019

Intensives Rubinrot. Anhaltendes, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von kandierten Pflaumen sowie süssen Gewürzen wie Lakritze und Zimt, feine Tabakaromen. Am Gaumen rund, weich und fruchtig, mit angenehmer Säure.

NEBBIOLO D'ALBA DOC BARRICA, CASCINOTTO 7,5 dl 72.–
Nebbiolo, Claudio Alario, Piemont, Italien 2020
Ausbau während 18 Monaten im französischen

Barrique. Blumige Nase mit Noten von Waldbeeren. Vollmundig und intensiv. Schöne dichte rubinrote Farbe. Langanhaltender Abgang.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 7,5 dl 98.–
Casanova di Neri
Sangiovese, Toscana, Italien 2016

Intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend. In der Nase elegant, Nuancen von Veilchen, Iris und Vanille. Am Gaumen herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit grosser Länge im 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.

TIGNANELLO ANTINORI IGT 7,5 dl 255. –
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Toscana, Italien 2018

Intensives Rubinrot, ausgeprägte Nase, typische Duftnoten nach dunkler Frucht, Brombeeren, Kirsche, auch Gewürznoten nach Wacholder und Zimt. Im Gaumen dichtes Tannin, elegant und intensiv, hervorragend integriertes Holz und Säure.

VALLE DE NABAL DO 1 dl 9. –
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

MUGA RIOJA DOCA 7,5 dl 95. –
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
Muga, Rioja, Spanien 2016 / 2018

Ein grossartiger Klassiker mit dunkler Farbe und seidigen Tanninen. Bouquet von Kaffee, Pfeffer, Gewürzen und roten Kirschen Langer und einem sehr langen Abgang.