

**24** TWENTY  
FOUR  
SEVEN  
Catering & Events

*The*  
**BEEF**  
STEAKHOUSE & BAR



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

*Restaurant & Bar*  
**ALLMEND**

*Osito*  
cafe vino tapas

  
**uma**  
TOWER RESTAURANT

*R*  
RISTORANTE & BAR  
**LAGO**  




RESTAURANT  
**BUSINESS**

## MENÜKARTE

*Liebe Gäste*

*Wir begrüßen Sie herzlich im  
Business Restaurant.*

*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 Business Restaurant.*

*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)



## SOFTGETRÄNKE

|   |                 |      |
|---|-----------------|------|
| <b>Coca-Cola, Coca-Cola zero,</b>           | 33 cl Flasche   | 5.–  |
| <b>Rivella rot/blau</b>                     |                 |      |
| <b>Ramseier Süssmost, Fanta orange</b>      |                 |      |
| <b>Fuse-Tea (Ice-Tea lemon),</b>            |                 |      |
| <b>Rhüzünser</b>                            | 35 cl Flasche   | 5.–  |
| <b>Arkina ohne Kohlensäure</b>              |                 |      |
| <b>Rhüzünser,</b>                           | 50 cl Flasche   | 6.80 |
| <b>Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most</b> |                 |      |
| <b>Alpinesse Tonic/Bitter Lemon</b>         | 20 cl Flasche   | 5.–  |
| <b>Fever-Tree Ginger Ale</b>                |                 |      |
| <b>Michel Orangensaft/Tomatensaft</b>       |                 |      |
| <b>Lurisia La Nostra Aranciata</b>          | 27.5 cl Flasche | 5.–  |
| <b>Lurisia Il Nostro Chinotto</b>           |                 |      |

## BIER

|                                     |               |      |
|-------------------------------------|---------------|------|
| <b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>  | 30 cl offen   | 5.–  |
| <b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>  | 33 cl Flasche | 5.–  |
| <b>Feldschlösschen Braufrisch</b>   | 33 cl Flasche | 6.–  |
| <b>Guinness Hop House 13</b>        | 33 cl Flasche | 6.50 |
| <b>Valaisanne Pale Ale</b>          | 33 cl Flasche | 6.–  |
| <b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>  | 33 cl Flasche | 5.–  |
| <b>Feldschlösschen Weizenfrisch</b> | 33 cl Flasche | 5.–  |
| <b>alkoholfrei</b>                  |               |      |
| <b>Schneider Weisse</b>             | 50 cl Flasche | 8.–  |
| <b>Feldschlösschen Zitrone 0.0%</b> | 33 cl Flasche | 6.–  |

## APÉRITIFS

|                                   |      |      |
|-----------------------------------|------|------|
| <b>Martini bianco (Vol. 15%),</b> | 4 cl | 5.–  |
| <b>Cynar (Vol. 16,5%)</b>         |      |      |
| <b>Jägermeister (Vol. 35%),</b>   |      |      |
| <b>Campari (Vol. 23%)</b>         |      |      |
| <b>Hugo, Aperol Spritz</b>        | 4 cl | 12.– |

## WARME GETRÄNKE

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>Kaffee, Espresso, Tee</b>                       |  | 4.80 |
| <b>Ovomaltine, Cailler le chocolat</b>             |  |      |
| <b>Doppelter Espresso</b>                          |  | 6.50 |
| <b>Milchkaffee, Cappuccino,</b>                    |  | 5.50 |
| <b>Latte macchiato</b>                             |  |      |
| <b>Caffé corretto</b>                              |  | 8.–  |
| <b>mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)</b>          |  |      |
| <b>Kaffee fertig</b>                               |  | 6.–  |
| <b>mit 4cl Bätzi (Vol. 37.5%)</b>                  |  |      |
| <b>Kaffee Schümli-Pflümli</b>                      |  | 7.–  |
| <b>mit 4cl Pflümli (Vol. 37.5%) und Schlagrahm</b> |  |      |
| <b>Kaffee Shorthander</b>                          |  | 9.50 |
| <b>mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)</b>                  |  |      |
| <b>2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm</b>   |  |      |

## DIGÉSTIF

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Cognac Martell XO (Vol. 40%),</b>            | 2 cl | 16.– |
| <b>Grappa Paesanella (Vol. 41%)</b>             | 4 cl | 16.– |
| <b>Amarone, Moscato, Barolo, Brunello</b>       |      |      |
| <b>Vieille Prune, Pomme, Poire (Vol. 41%)</b>   | 4 cl | 16.– |
| <b>Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)</b> | 2 cl | 5.–  |
| <b>Vieille Prune Morin (Vol. 41%),</b>          | 2 cl | 5.–  |
| <b>Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)</b> |      |      |

## VORSPEISEN

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>Gemischter Blattsalat</b>   |           | 13.–  |
| <i>Bunter Kräutersalat mit Radieschen, Gemüsestreifen, Kichererbsen, Oliven, Feigen, Äpfeln und Trauben</i>  |           |       |
| <b>Original Caesar Salat</b>   | Vorspeise | 19.50 |
| <i>mit Pouletbruststreifen,</i>  | Hauptgang | 28.50 |
| <i>wahlweise mit veganem Plant-based-Geschnetzeltem aus Weizenproteinen, knackigen Mini-Lattichherzen und Grana Padano-Splittern</i>                 |           |       |
| <b>Sieben-Pilzragout</b>   |           | 16.00 |
| <i>Cremiges Pilzragout mit hausgemachtem Jus, Rahm und Kräutern im Blätterteigkissen auf gedünstetem Lauchgemüse und geschmorten Randen serviert</i> |           |       |
| <b>Kürbis-Hagebuttenmark-Buttermilch</b>   | Vorspeise | 14.–  |
| <i>Herbstliche Hokkaido-Kürbissuppe mit Hagebuttenmark und Buttermilch verfeinert und geschmackvollen geräucherten Entenbruststreifen</i>            |           |       |

## FLEISCH

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>Schweinsfilet mit Spätzle</b>   |  | 33.– |
| <i>Sautierte Streifen vom Schweinsfilet an grüner Pfeffersauce, serviert mit hausgemachten Quarkspätzle und gebackenem Ofengemüse</i>  |  |      |
| <b>Rinds-Eckstück</b>  |  | 38.– |
| <i>Im sous-vide Verfahren niedergegartes Eckstück-Steak vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind auf Portweinjus, serviert mit Salzkartoffeln geschmortem Gemüse und sautierten Eierschwämmchen</i> |  |      |
| <b>Kalbsschnitzel</b>  |  | 42.– |
| <i>Sautierte Kalbsschnitzel mit argentinischem Kräuter-Chimichurri, dazu Röstikroketten und Ofengemüse</i>   |  |      |
| <b>Maispoularde Cantucci</b>   |  | 38.– |
| <i>Im sous-vide Verfahren zubereitete Französische Maispoulardenbrust auf Portweinjus gefüllt mit Cantucci, Pistazien und Rosinen, serviert mit Orangerisotto und Federkohl</i>                              |  |      |

## FONDUE

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

## KLASSIKER

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <b>Herbst-Beef Burger</b>   |       | 28.– |
| <i>180g Hackfleischpatty vom eigenen Beef Selection Swiss Black Angus Rind rosa gebraten, im Provencal-Bun mit Kürbis-Barbecuesauce, marinierten Randenblättern und geschmortem Herbstgemüse serviert mit Pommes frites</i> |       |      |
| <b>Paniertes Schnitzel</b>  | klein | 24.– |
| <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>  | gross | 29.– |
| <i>serviert mit gebackenem Ofengemüse und Pommes frites</i>   |       |      |
| <b>Schangnauer Schweins-Cordon bleu</b>   |       | 34.– |
| <i>Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz», gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse, dazu Ofengemüse und Pommes frites</i>   |       |      |

## FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

|   |  |      |
|---|--|------|
| <b>Krevetten Saganaki</b>   |  | 32.– |
| <i>Mit Knoblauch marinierte, sautierte Krevetten mit Soffritto-Gemüse und Feta, dazu Kräutersalat und hausgemachtes Pitabrot</i>                              |  |      |
| <b>Gemüsecurry</b> ♡  |  | 26.– |
| <i>Mildes, veganes Curry mit Kichererbsen, Kürbis, Spinat, Süsskartoffeln, Kokosmilch und Pilzen, serviert mit Basmatireis</i>                                |  |      |
| <b>Casarecce Siciliane</b> ♡  |  | 26.– |
| <i>Traditionelle Sizilianische Pasta mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, sautiertem Spinat und Pilzen, schwarzem Pfeffer, Limettensaft und Basilikum</i> |  |      |

## DESSERT

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>Kürbisparfait</b>   |  | 12.– |
| <i>Haugemachtes Schaum-Halbgefrorenes vom Hokkaidokürbis mit marinierten Beeren und gebrannten Mandeln</i> |  |      |
| <b>Pekannusstörtchen</b>   |  | 12.– |
| <i>Törtchen mit Pekannuss und Honig, begleitet von Schokoladeneis und Mousse</i>                           |  |      |
| <b>Warmer Apfelkuchen mit Rahm</b>   |  | 9.–  |
| <b>Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis &amp; Rahm</b>  |  | 12.– |
| <b>Limettensorbet</b>  |  | 9.–  |
| <i>mit einem Schuss Vodka</i>  |  |      |
| <b>Hagebuttensorbet</b>  |  | 9.–  |
| <i>mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand</i>   |  |      |
| <i>Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft</i>    |  |      |