

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR

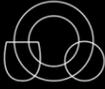


R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



Restaurant & Bar
ALLMEND




uma
TOWER RESTAURANT


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

SOFTGETRÄNKE

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

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	5.–
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.–
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl Flasche	6.–
Guinness Hop House 13	33 cl Flasche	6.50
Valaisanne Pale Ale	33 cl Flasche	6.–
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.–
Feldschlösschen Weizenfrisch	33 cl Flasche	5.–
alkoholfrei		
Schneider Weisse	50 cl Flasche	8.–
Cardinal Eve Saisonal	27.5 cl Flasche	6.–

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15%),	4 cl	5.–
Cynar (Vol. 16,5%)		
Jägermeister (Vol. 35%),		
Campari (Vol. 23%)		
Hugo, Aperol Spritz	4 cl	12.–

WARME GETRÄNKE

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

DIGÉSTIF

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

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat 13.–
Frühlings-Kräutersalat mit Radisli,
Gemüsestreifen, Spargeltempura
und veganem Hollunderblütendressing

Original Caesar Salat Vorspeise 19.50
mit Pouletbruststreifen, Hauptgang 28.50
wahlweise mit veganem Planted.chicken,
knackigem Lattich
und Grana Padano-Splittern

Kammuscheln Vorspeise 19.00
Sautierte Kammuscheln Hauptgang 32.00
mit glasierten Bundzwiebeln
serviert auf Bärlauchrisotto

Frühlings-Minestrone Vorspeise 14.–
Geschmackvolle, tomatierte Suppe
mit kleinem Frühlingsgemüse
und Teigwareneinlage

FLEISCH

Schweinsbrust 34.–
Glasierte Schweinsbrust
auf geschmortem Wurzelgemüse
mit Ingwer und Soja verfeinert
serviert mit Pommes frites

Tafelspitz 32.–
Niedergegartes Siedfleisch
vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind
mit kandiertem Meerrettich,
dazu Fondant-Kartoffeln und Bouillongemüse

Kalbsgeschnetzeltes 42.–
Zartes Kalbsgeschnetzeltes
an geschmackvoller Sieben-Pilz-Rahmsauce
serviert mit Röstikroketten und Ofengemüse

Maispoularde 32.–
Französische Maispoulardenbrust
gefüllt mit sonnengereiften Trockentomaten
und Parmaschinkenstreifen auf Limettenschaum
serviert mit Bärlauchrisotto und Ofengemüse

FONDUE

Klassisches Käsefondue pro Person 28.–
Unsere traditionell urchige Käsemischung
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin
abgerundet, serviert mit Weissbrot und Kartoffeln
(ab 2 Personen)

Steinpilz-Fondue pro Person 34.–
Die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus
rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und Vacherin, mit geschmackvollem Steinpilzpulver
und Steinpilzstücken verfeinert,
serviert mit Weissbrot und Kartoffeln
(ab 2 Personen)

KLASSIKER

Frühlings-Beefburger 28.–
180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind
rosa gebraten, im Provencal-Bun
mit Bärlauchmayo und saisonalem Grillgemüse,
serviert mit Pommes frites

Paniertes Schnitzel klein 24.–
Paniertes Schweinsschnitzel gross 29.–
serviert mit Ofengemüse
und Pommes frites

Schangnauer Schweins-Cordon bleu 34.–
Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz»,
gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse,
dazu Ofengemüse und Pommes frites

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Krevetten 32.–
Sautierte, marinierte Krevetten
mit gedünstetem Frühlingsgemüse und Tagliatelle
an Zitronenrahmsauce

Blumenkohl (vegan) 26.–
Gebackene Blumenkohlrosen
serviert mit einem Wildkräutersalat
mit Mandeln und Granatapfelkernen

Casarecce (vegan) 28.–
Sizilianische Pasta mit roten Zwiebeln, Knoblauch,
Spargel, Cherrytomaten, Zucchetti und Erbsen
verfeinert mit Limettensaft, Basilikum, Estragon
und schwarzem Pfeffer

DESSERT

Millefeuille mit Rhabarber 12.–
Blätterteiggebäck mit Vanillefüllung
serviert mit Rhabarberkompott

Warmer Apfelkuchen mit Rahm 9.–

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Rahm 12.–

Limettensorbet 9.–
mit einem Schuss Vodka

Hagebuttensorbet 9.–
mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand

Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir
ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft