

**24** TWENTY  
FOUR  
SEVEN  
Catering & Events

*The*  
**BEEF**  
STEAKHOUSE & BAR

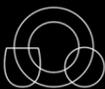


*R*  
*C*  
RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**



*Restaurant & Bar*  
**ALLMEND**



  
**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>Schweppes</b>	20 cl Flasche	5.–
<b>Tonic Water/Bitter Lemon/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>Cardinal Eve Saisonal</b>	27.5 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

**Gemischter Blattsalat** 13.–  
in der Schüssel serviert mit saisonalen  
Gemüwestreifen und karamellisierten Kernen

**Original Caesar Salat** Vorspeise 19.50  
mit Pouletbruststreifen, Hauptgang 28.50  
wahlweise mit veganem Planted.chicken,  
knackigen Mini-Lattichherzen  
und Grana Padano-Splittern

**Kalbstatar** Vorspeise 19.00  
Fein geschnittenes Kalbstatar Hauptgang 32.00  
serviert mit kleinem Kräutersalat,  
Rüebli- und Gurkenpickles, Kapernäpfel,  
Schnittlauchmayo und Ängelibrot

**Weissweinschaumsuppe** Vorspeise 14.–  
Geschmackvolle Weissweinsuppe  
serviert mit Blätterteiggebäck  
und karamellisierten Nüssen

## FLEISCH

**Schweinsbratwurst mit Chili** 28.–  
Hausgemachte Schweinsbratwurst (180g)  
mit Chili, serviert auf Paprikajus,  
dazu Ofengemüse und Pommes frites

**Schweinskotelett** 38.–  
Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g)  
mit würzigem Kräuterjus serviert,  
dazu Ofengemüse und Pommes frites

**Swiss Black Angus Entrecôte** 48.–  
Geschmackvolles Swiss Black Angus Entrecôte (200g)  
auf Schalotten-Portweinjus,  
dazu Ofengemüse und Pommes frites

**Rindshackbraten** 36.–  
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

## 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

**Pulled Beef Burger** 28.–  
Hausgemachtes Pulled Beef  
vom Swiss Black Angus Rind im Provencal-Bun  
mit BBQ-Sauce, Cole Slaw und Eisbergsalat,  
serviert mit Pommes frites

**Paniertes Schnitzel** klein 24.–  
Paniertes Schweinsschnitzel gross 29.–  
serviert mit Ofengemüse Gemüse  
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

**Rubiger Saibling** 36.–  
Sautiertes Saiblingsfilet aus der Fischzucht Rubigen  
serviert auf luftigem Weissweinschaum,  
dazu ein grüner Apfel-Gurkenrisotto

**Curry** 26.–  
Leicht pikantes Curry mit Gemüse,  
Kichererbsen, Tofu, Limonenblättern, Ingwer  
und Zitronengrass, serviert mit Basmatireis

**Veganer Planted-Pulled Burger** 28.–  
Leckerer, pflanzlicher Planted.pulled  
aus Gemüseproteinen im Provencal-Bun  
mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten,  
Eisbergsalat, gebratenem Gemüse  
und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites

## DESSERT

**Cassata** 12.–  
Hausgemachte Sizilianische Eisschichttorte  
mit Vanille, Erdbeere, Pistazie und Meringues  
serviert mit Beerencoulis und Meringuecrumble

**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