

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Y
RISTORANTE & BAR
LAGO
Anchor

Restaurant & Bar
ALLMEND

Osito
cafe vino tapas

uma
TOWER RESTAURANT

Arena Restaurant

MENÜKARTE

Liebe Gäste

*Wir begrüßen Sie herzlich im
Arena 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 Arena Restaurant.*

*Unser 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 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	5.00
Rivella rot/blau, Ramseier Süssmost,		
Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)		
Rhäziinser	35 cl Flasche	5.00
Arkina ohne Kohlensäure		
Rhäziinser,	50 cl Flasche	6.80
Arkina ohne Kohlensäure		
Schweppes	20 cl Flasche	5.00
Alpinese Tonic / Lemon		
Fever-Tree Ginger Ale		
Michel Orangensaft		
Lurisia La Nostra Aranciata	27.5 cl Flasche	5.00
Lurisia Il Nostro Chinotto		

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	4.80
	50 cl offen	6.50
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl Flasche	5.-
Guinness Hop House 13	30 cl offen	5.-
	50 cl offen	7.-
Valaisanne Pale Ale	30 cl offen	5.-
	50 cl offen	7.-
Schneider Weisse	50 cl Flasche	8.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.-
Feldschlösschen Weizenfrisch	33 cl Flasche	5.-
alkoholfrei		
Feldschlösschen Zitrone 0.0%	33 cl Flasche	6.-

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15%),	4 cl	5.-
Cynar (Vol. 16,5%), Appenzeller (Vol. 29%),		
Campari (Vol. 23%), Pastis 51 (Vol. 45%)		
Jägermeister (Vol. 35%)		
Hugo, Aperol Spritz		12.-

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee		4.80
Ovomaltine, Cailler le chocolat		
Doppelter Espresso		6.-
Milchkaffee, Cappuccino,		5.50
Latte macchiato		
Caffé corretto		8.-
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 41%)		
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 VS (Vol. 40%),	2 cl	8.-
Grappa Paesanella (Vol. 41%)		
Amarone, Moscato, Barolo, Brunello		
Vieille Prune Morin (Vol. 41%),	2 cl	5.-
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)		

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat		13.–
<i>Bunter Kräutersalat mit Radieschen, Gemüsestreifen, Kichererbsen, Oliven, Feigen, Äpfeln und Trauben</i>		
Original Caesar Salat	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>		
Sieben-Pilzragout		16.00
<i>Cremiges Pilzragout mit hausgemachtem Jus, Rahm und Kräutern im Blätterteigkissen auf gedünstetem Lauchgemüse und geschmorten Randen serviert</i>		
Kürbis-Hagebuttenmark-Buttermilch	Vorspeise	14.–
<i>Herbstliche Hokkaido-Kürbissuppe mit Hagebuttenmark und Buttermilch verfeinert und geschmackvollen geräucherten Entenbruststreifen</i>		

FLEISCH

Schweinsfilet mit Spätzle		33.–
<i>Sautierte Streifen vom Schweinsfilet an grüner Pfeffersauce, serviert mit hausgemachten Quarkspätzle und gebackenem Ofengemüse</i>		
Rinds-Eckstück		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>		
Kalbsschnitzel		42.–
<i>Sautierte Kalbsschnitzel mit argentinischem Kräuter-Chimichurri, dazu Röstikroketten und Ofengemüse</i>		
Maispoularde Cantucci		38.–
<i>Im sous-vide Verfahren zubereitete Französische Maispoulardenbrust auf Portweinjus gefüllt mit Cantucci, Pistazien und Rosinen, serviert mit Orangerisotto und Federkohl</i>		

FONDUE

Klassisches Käsefondue	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>		
Steinpilz-Fondue	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

Herbst-Beef Burger		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>		
Paniertes Schnitzel	klein	24.–
<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	gross	29.–
<i>serviert mit gebackenem Ofengemüse und Pommes frites</i>		
Schangnauer Schweins-Cordon bleu		34.–
<i>Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz», gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse, dazu Ofengemüse und Pommes frites</i>		

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

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

DESSERT

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