

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



RISTORANTE & BAR
LAGO
Anchor icon

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	4.80
Rivella rot/blau, Ramseier Süssmost,		
Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)		
Rhäziinser	35 cl Flasche	4.80
Arkina ohne Kohlensäure		
Rhäziinser,	50 cl Flasche	6.20
Arkina ohne Kohlensäure		
Schweppes	20 cl Flasche	4.50
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale		
Michel Orangensaft		
Lurisia La Nostra Aranciata	27.5 cl Flasche	4.50
Lurisia Il Nostro Chinotto		

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	4.50
	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.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	4.50
Feldschlösschen Weizenfrisch	33 cl Flasche	5.-
alkoholfrei		
Schneider Weisse	33 cl Flasche	6.50
	50 cl Flasche	8.-
Cardinal Eve Litchi	27.5 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		10.-

WARMER GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee		4.20
Ovomaltine, Cailler le chocolat		
Doppelter Espresso		6.-
Milchkaffee, Cappuccino,		5.-
Latte macchiato		
Caffé corretto		7.-
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 41%)		
Kaffee fertig		5.-
mit 4cl Bätzi (Vol. 37,5%)		
Kaffee Schümli-Pflümli		6.-
mit 4cl Pflümli (Vol. 37,5%) und Schlagrahm		
Kaffee Shorthander		9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)		
2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm		

DIGESTIF

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. 7.7% MwSt.

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

Carpaccio Vorspeise 19.00

Dünn aufgeschnittene Scheiben Hauptgang 32.00
vom Swiss Black Angus Rind
mit Rucola, Grana Padano-Flocken,
Honigdressing und Balsamicoreduktion

Erdbeer-Gazpacho Vorspeise 14.–

Erfrischende kalte Gazpacho
mit Erdbeeren und schwarzem Pfeffer,
serviert mit einem knusprigen Aioli-Segel

FLEISCH

Schweinsbratwurst mit Chili 28.–

Hausgemachte Schweinsbratwurst (180g)
mit Chili, serviert auf Paprikajus,
dazu sommerliches Gemüse
und Pommes frites

Schweinskotelett 36.–

Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g)
mit würzigem Kräuterjus serviert,
dazu buntes Sommergemüse und Pommes frites

Swiss Black Angus Entrecôte 46.–

Geschmackvolles Swiss Black Angus Entrecôte (200g)
auf Schalotten-Portweinjus,
dazu sommerliches Gemüse und Pommes frites

Kalbsschnitzel 42.–

Grilliertes Kalbsschnitzel auf Limettenjus
serviert mit Sommergemüse
und grüner Bramata-Polenta mit Spinat

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 26.–

Hausgemachtes Pulled Beef vom Swiss Black Angus Rind
im Provencal-Bun mit Cole Slaw und Lattichstreifen,
serviert mit Pommes frites

Paniertes Schnitzel klein 24.–

Paniertes Schweinsschnitzel gross 28.–
serviert mit sommerlichem Gemüse
und Pommes frites

Schangnauer Schweins-Cordon bleu 34.–

Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz»,
gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse,
dazu Marktgemüse und Pommes frites

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Rubiger Fischknusperli 34.–

Im Bierteig gebackene Saibling-Knusperli
aus der Fischzucht Rubigen,
serviert mit Tartarsauce und Pommes frites

Basilikumravioli 24.–

Vegane Basilikumravioli mit Trockentomatenstreifen,
schwarzen Oliven, karamellisierten Cashewnüssen
und Basilikumpesto

Veganer Planted-Pulled Burger 26.–

Leckerer, pflanzlicher Planted.pulled
aus Gemüseproteinen im Provencal-Bun
mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten,
Lattich, gebratenem Gemüse
und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites

DESSERT

Cassisparfait 12.–

Hausgemachtes Halbgefrorenes von der Cassisbeere
begleitet von einem kleinen Zitronenküchlein,
Beerenragout und Crumble

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