

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



R
RISTORANTE & BAR
LAGO
A

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
Gemüsestreifen 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*

Nüsslisalat 15.–
*Frischer Nüsslisalat
mit gehacktem Ei, Speckwürfeli
und knusprigen Croutons*

Berner Gerstensuppe Vorspeise 14.–
*Gehaltvolle Suppe mit Rollgerste,
Gemüsewürfeli, Petersilie, Speck,
Croutons und Rahm*

FLEISCH

Rindsragout 32.–
*Geschmackvolles Ragout vom Swiss Black Angus Rind
mit Wurzelgemüse, Kräutern und sautierten Steinpilzen
dazu Broccoliröschen mit Mandeln
und Safran-Kartoffelstampf*

Schweinskotelett 36.–
*Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g)
mit würzigem Kräuterjus serviert,
dazu buntes Marktgemüse und Pommes frites*

Swiss Black Angus Filet 52.–
*Zartes, feinfaseriges Swiss Black Angus Filet (180g)
mit Kräuterkruste auf Rotweinjus serviert,
dazu Marktgemüse und Pommes frites*

Lammierstück 38.–
*Rosa gebratenes, aufgeschnitten serviertes
Nierstück vom Appenzeller Kräuterlamm
auf kräftigem Rosmarinjus,
buntes Marktgemüse und Ofenkartoffeln*

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
(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
(ab 2 Personen)*

KLASSIKER

Raclette-Burger 26.–
*180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind
im Provencal-Bun mit Zwiebelchutney, Lattich,
Tomate, Raclettekäse und Hagebuttenketchup,
serviert mit Pommes frites*

Paniertes Schnitzel klein 24.–
Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel gross 28.–
*serviert mit Marktgemüse
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

Lachs 34.–
*Sautiertes norwegisches Lachsfilet
mit Zitronenvelouté, serviert mit Blattspinat
und regionalem Quinoa*

Gemüsetortellini 24.–
*Kleine Teigtaschen mit Gemüsefüllung
mit Pecorinoschaum und geröstetem Gemüse,
garniert mit Parmesanchip und Kräuterhaube*

Veganer Planted-Pulled Burger 26.–
*Leckerer, pflanzlicher Planted.pulled
aus Gemüseproteinen im Provencal-Bun
mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten,
Lattich, gebratenem Sommergemüse
und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites*

DESSERT

Kokos-Vanilleschmitte 12.–
*Serviert mit Schokopraline,
Früchtgarniture und Buttercrunch*

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*