

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



R
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	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.-

WARME 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 <i>in der Schüssel serviert mit saisonalen Gemüwestreifen und karamellisierten Kernen</i>		13.–
Original Caesar Salat <i>mit Pouletbruststreifen, wahlweise mit veganem Planted.chicken, knackigen Mini-Lattichherzen und Grana Padano Splittern</i>	Vorspeise Hauptgang	19.50 28.50
Nüsslisalat <i>Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und knusprigen Croutons</i>		15.–
Berner Gerstensuppe <i>Gehaltvolle Suppe mit Rollgerste, Gemüswürfeli, Petersilie, Speck, Croutons und Rahm</i>	Vorspeise	14.–

FLEISCH

Rindsragout <i>Geschmackvolles Ragout vom Swiss Black Angus Rind mit Wurzelgemüse, Kräutern und sautierten Steinpilzen dazu Broccoliröschen mit Mandeln und Safran-Kartoffelstampf</i>		32.–
Schweinskotelett <i>Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g) mit würzigem Kräuterjus serviert, dazu buntes Marktgemüse und Pommes frites</i>		36.–
Swiss Black Angus Filet <i>Zartes, feinfaseriges Swiss Black Angus Filet (180g) mit Kräuterkruste auf Rotweinjus serviert, dazu Marktgemüse und Pommes frites</i>		52.–
Lammierstück <i>Rosa gebratenes, aufgeschnitten serviertes Nierstück vom Appenzeller Kräuterlamm auf kräftigem Rosmarinjus, buntes Marktgemüse und Ofenkartoffeln</i>		38.–

FONDUE

Klassisches Käsefondue <i>Unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet, serviert mit Weissbrot (ab 2 Personen)</i>	pro Person	28.–
Steinpilz-Fondue <i>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)</i>	pro Person	34.–

KLASSIKER

Raclette-Burger <i>180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind im Provencal-Bun mit Zwiebelchutney, Lattich, Tomate, Raclettekäse und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites</i>		26.–
Paniertes Schnitzel <i>Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites</i>	klein gross	24.– 28.–
Schangnauer Schweins-Cordon bleu <i>Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz», gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse, dazu Marktgemüse und Pommes frites</i>		34.–

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Lachs <i>Sautiertes norwegisches Lachsfilet mit Zitronenvelouté, serviert mit Blattspinat und regionalem Quinoa</i>		34.–
Gemüsetortellini <i>Kleine Teigtaschen mit Gemüsefüllung mit Pecorinoschaum und geröstetem Gemüse, garniert mit Parmesanchip und Kräuterhaube</i>		24.–
Veganer Planted-Pulled Burger <i>Leckerer, pflanzlicher Planted.pulled aus Gemüseproteinen im Provencal-Bun mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten, Lattich, gebratenem Sommergemüse und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites</i>		26.–

DESSERT

Kokos-Vanilleschmitte <i>Serviert mit Schokopraline, Früchtgarniture und Buttercrunch</i>		12.–
Warmer Apfelkuchen mit Rahm		9.–
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Rahm		12.–
Limettensorbet <i>mit einem Schuss Vodka</i>		9.–
Hagebuttensorbet <i>mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand</i>		9.–

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