



Unser weiteres Fleisch beziehen wir mit wenigen Ausnahmen von Schweizer Produzenten.

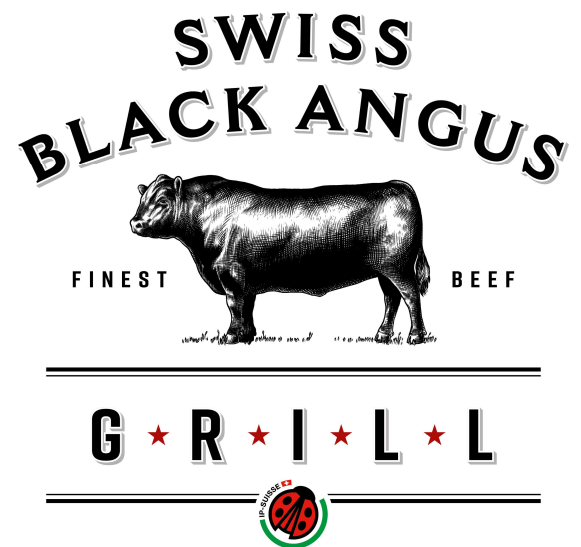
Der grösste Teil unseres Gemüses und unserer Früchte stammt von einem regionalen Gemüsebauer. Für volle kreative Entfaltung verwenden wir Gewürze, ausgewählte Früchte und weitere Produkte aus aller Welt.

Unser Team gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen unseres engagierten Teams.

SPORT
GASTRO

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12 3014 Bern
sportgastro.ch



Willkommen im
Swiss Black Angus Grill.

Hier verwenden wir ausschliesslich
Rindfleisch aus dem Swiss Black Angus
Programm von IP-SUISSE.

Das heisst konsequentes Engagement für Tierwohl, Biodiversität und Nachhaltigkeit.

Die Tiere wachsen
in Mutterkuhherden auf und leben auf
den Graslandschaften der Schweiz.
Swiss Black Angus hat keine Flugmeilen.

Geniessen sie den
Unterschied

VORSPEISEN / KALTES

SALATSCHÜSSEL		13.–
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und knusprigen Croutons in der Schüssel serviert		
ORIGINAL CAESAR SALAT	Vorspeise	16.50
Knackige Mini-Lattichherzen an klassischem Caesardressing mit Grana Padano Splittern und Croutons		
mit grillierten Pouletbruststreifen	Vorspeise	19.50
mit sautierten Rindfleischstreifen	Hauptgang	28.50
RINDSTATAR	Vorspeise	19.–
Tatar vom Schweizer Rind an leicht pikanter Haussauce, mit Zwiebeln, Kapernäpfeln, Essiggurken und Sambal Oelek garniert, dazu frisches Ängelibrot		
RINDSTATAR	Hauptgang	32.–
KALTE RINDERZUNGE	Vorspeise	18.–
Dünn geschnittene, kalte servierte Rinderzunge vom Swiss Black Angus Rind mit würziger Vinaigrette und kleinem Kräutersalat		
FLEISCHSUPPE «SPATZ»	Vorspeise	16.–
Kräftige Rindfleischbrühe mit Siedfleischwürfeln, Kartoffelwürfeln und Suppengemüse		
FLEISCHSUPPE «SPATZ»	Hauptgang	28.–

GESCHMORTES

LONG RIBS		37.–
Rinderrippe vom Swiss Black Angus Rind, 48 Stunden am Knochen geschmort mit BEEF BBQ Sauce, dazu Pommes frites und Cole Slaw Salat		
RAGOUT		32. –
Geschmackvolles Ragout vom Swiss Black Angus Rind mit Wurzelgemüse, Kräutern und sautierten Steinpilzen serviert Marktgemüse und Kartoffelstock		
PENNE AL RAGU	Vorspeise	24.–
Pasta an Rindfleisch-Tomatensauce mit feinem geschmortem Ragout vom Swiss Black Angus Rind		
PENNE AL RAGU	Hauptgang	28.–

KEIN RINDFLEISCH

STRUDEL		28.–
Hausgemachter vegetarischer Gemüsestrudel mit Spinat, Karotten, Zucchetti, Erbsen, Frischkäse und Blattpetersilie auf Pecorinoschaum serviert		
SCHNITZEL	klein	24.–
Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites		
SCHNITZEL		28.–

DIGÉSTIF

PFLÜMLI (Vol. 40%),	2 cl	5.–
WILLIAMS (Vol. 40%),		
KIRSCH (Vol. 40%),		
VIEILLE PRUNE MORIN (Vol. 41%),		
IRISH CREAM (Vol.17%)		

SINGLE MALTS

LAGAVULIN 16 YEARS (Vol. 43 %)	4 cl	18.–
Eichenfass, rauchig, kraftvoll		
OBAN 14 YEARS (Vol. 43 %)	4 cl	18.–
Eichenfass, sanft, leicht frisch		
THE MACALLAN 12 YEARS (Vol. 40 %)	4 cl	18. –
Bourbon-Sherryfass, weich, wohlschmeckend		

SCOTCH & MORE

JACK DANIELS OLD NO. 7	4 cl	10. –
Black Label (Vol. 40 %)		
BALLANTINE’S FINEST (Vol. 40 %)		
CANADIAN CLUB (Vol. 40 %)		

COGNAC & BRANDY

COGNAC MARTELL VS (Vol. 40 %)	2 cl	8. –
CONDE DE OSBORNE SOLERA	2 cl	8. –
GRAN RESERVA (Vol. 40,5 %)		

OBSTBRÄNDE

VIEILLE PRUNE FASSBIND (Vol. 40 %)	2 cl	8. –
VIEILLE POMME BERNER ROSEN	2 cl	8. –
Fassbind (Vol. 40 %)		
VIEILLE POIRE FASSBIND (Vol. 40 %)	2 cl	8. –

GRAPPA

GRAPPA PAESANELLA	2 cl	8. –
Amarone, Barolo, Moscato, Brunello (Vol. 41 %)		

GIN

BOMBAY SAPPHIRE (Vol. 40 %) inkl. Tonic Wasser	4 cl	14. –
MONKEY 47 (Vol. 47%) inkl. Tonic Wasser	4 cl	14. –

SOFTGETRÄNKE		
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, RIVELLA ROT/BLAU, RAMSEIER SÜSSMOST, FANTA ORANGE, FUSE-TEA (ICE-TEA LEMON)	33 cl Flasche	4.80
RHÄZÜNSER, ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE)	35 cl Flasche	4.80
RHÄZÜNSER, ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE)	50 cl Flasche	6.20
SAURER MOST SCHWEPPEs TONIC WATER/BITTER LEMON/ GINGER ALE MICHEL ORANGENSAFT/TOMATENSAFT	20 cl Flasche	4.50
LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO	27.5 cl Flasche	4.50

BIER		
FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE	30 cl offen	4.50
VALAISANNE PALE ALE	30 cl offen	5. –
FELDSCHLÖSSCHEN 1876	33 cl Flasche	6. –
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl Flasche	4.50
SCHNEIDER WEISSE	33 cl Flasche 50 cl Flasche	6.50 8. –
CARDINAL EVE LITCHI	27.5 cl Flasche	6. –

APÉRITIFS		
MARTINI BIANCO (VOL. 15,5%) CYNAR (VOL. 16,5%) JÄGERMEISTER (VOL. 35%) CAMPARI (VOL. 23%)	4 cl	5. –
HUGO, APEROL SPRITZ		9.50

WARME GETRÄNKE		
KAFFEE, ESPRESSO, TEE, OVOMALTINE, CAILLER LE CHOCOLAT		4.20
DOPPELTER ESPRESSO		6. –
MILCHKAFFEE		5. –
CAFFÉ CORETTO Grappa Brunello (Vol. 41 %)		7. –
KAFFEE FERTIG mit 4 cl Bätzi (Vol. 37.5 %)		5.–
KAFFEE SCHÜMLI-PFLÜMLI mit 4 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm		6.–
CAFFÉ AMARETTO		7.–

VOM GRILL	
SWISS BLACK ANGUS ENTRECÔTE Schmackhaftes, fein marmoriertes Muskelfleisch (200g), serviert mit Rotweinjus und Trüffelbutter, dazu sautiertes Marktgemüse und Pommes freites	48.–
SWISS BLACK ANGUS FILET Zartes, feinfaseriges Swiss Black Angus Filet (180g) auf grüner Pfeffersauce serviert mit sautiertem Marktgemüse und Pommes frites	52.–

BURGER	
GOURMET BACON BURGER 180g feinstes Hackfleisch vom Swiss Black Angus Rind im Bun mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Lattich, Tomate, Hagebuttenketchup und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites	26.–
PULLED BEEF BURGER Saftiges Pulled Beef vom Swiss Black Angus Rind im Bun mit Cole Slaw, Lattich Salat und würziger BBQ Sauce, serviert mit Pommes frites	26.–
VEGANER PLANTED-PULLED BURGER Leckeres, pflanzliches Planted.pulled aus Gemüseproteinen mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten, Lattich, gebratenem Sommergemüse und Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites	26. –

DESSERT	
ZITRONENSORBET MIT VODKA	9.–
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	9.–
TORTA DELLA NONNA	7.–
WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM mit Vanilleglace und Rahm	7.– 9.–

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

WEISSWEIN

CH. LICHTEN PETITE ARVINE AOC	1 dl	8.50
Petite Arvine, Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz 2019/2020	7,5 dl	52. –

EPESES AOC LE REPLAN	1 dl	7.50
Chasselas, Union Vinicole de Cully, Lavaux, Schweiz 2020/2021	7 dl	46. –

Helle strohgelbe Farbe. In der Nase reife weisse Früchte, reichhaltig und anhaltend. Am Gaumen rassig, reichhaltig, kräftig und nachhaltig.

PRÀ BIANCO, BIANCO DEL TICINO DOC	1 dl	7.50
Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon blanc, Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz 2019/2020	7,5 dl	46.–

Geschmack nach Äpfeln und Birnen, begleitet von blumigen Nu-ancen. Frischer und fruchtiger Geschmack. Weich, zart und voller Harmonie. Angenehmer Abgang mit Struktur.

RIESLING X SYLVANER THAYNGEN AOC	7,5 dl	48.–
100% Riesling x Sylvaner, Schaffhausen, Schweiz, 2018		

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Kräftige, intensive Nase mit würzi-gen und exotischen Noten. Frisch und rassig im Ansatz. Knackig, gut eingebundene Frische. Sehr harmonisch im Abgang mit feinem Schmelz.

YVORNE CHABLAIS AOC	7,5 dl	56. –
Chasselas, Grand Cru Clos de la George, Chablais, Waadt, Schweiz 2018/2019		

Es ist ein fruchtiger, harmonischer Chasselas, dessen feines Bouquet an Feuerstein und blühende Linden erinnert.

SCHAUMWEINE

PROSECCO RUGGERI DOC	1 dl	8.–
ARGEO	7,5 dl	50.–
Prosecco, Veneto, Italien		

Frisches Bouquet mit angenehmen Kernobstaromen, am Gaumen spritzig, stark perlend, sehr erfrischend, ideal als Apéritifwein

MOSCATO D’ASTI DOCG ALBINO ROCCA	Cüpli	7. –
Moscato bianco, Piemont, Italien 2018 / 2019	7,5 dl	45.–

Typische Aromen von Pfirsich, Ananas, Litschi und weissen Blüten, Frisch mit sanfter Perlage und cremiger Struktur.

ROTWEIN

MERLOT DEL TICINO DOC, BAIOCO	1 dl	9. –
Merlot, Weingut Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2019	7,5 dl	58.–

Intensives Rubinrot, leicht violett untermalt. Die charakteristisch kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC, LA CORTE DEL POZZO	7,5 dl	58.–
Corvina, Rondinella, Corvione Gino Fasoli, Montresor, Veneto, Italien 2017		

Dunkle, rubinrote Farbe. Ein ausgewogener Wein mit Noten von Pflaumen, Zwetschgen und Röstaromatik. Ausgezeichnete Struktur und anhaltend im Abgang.

COLLE MASSARI MONTECUCCO DOC	7,5 dl	62.–
Riserva Barrica Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon, Colle Massari, Toscana, Italien 2017		

Intensives Rubinrot. Anhaltendes, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von kandierten Pflaumen sowie süssen Gewürzen wie Lakritze und Zimt, feine Tabakaromen. Am Gaumen rund, weich und fruchtig, mit angenehmer Säure.

NEBBIOLO D’ALBA DOC BARRICA, CASCINOTTO	7,5 dl	68.–
Nebbiolo, Claudio Alario, Piemont, Italien 2018 Ausbau während 18 Monaten im französischen		

Barrique. Blumige Nase mit Noten von Waldbeeren. Vollmundig und intensiv. Schöne dichte rubinrote Farbe. Langanhaltender Abgang.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	7,5 dl	94.–
Casanova di Neri Sangiovese, Toscana, Italien 2014 / 2016		

Intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend. In der Nase elegant, Nuancen von Veilchen, Iris und Vanille. Am Gaumen herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit grosser Länge im Abgang.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA	7,5 dl	89. –
DOC del Fondatore Corvina, Rondinella, Molinara, Giacomo Montresor, Veneto, Italien 2017		

Dichte dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Düfte, die an Veilchen und konzentrierte Waldbeeren erinnern. Weicher, anhaltender und fruchtiger Auftakt, gute Struktur und vollmundig.

TIGNANELLO ANTINORI IGT	7,5 dl	148.–
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Toscana, Italien 2013		

Intensives Rubinrot, ausgeprägte Nase, typische Duftnoten nach dunkler Frucht, Brombeeren, Kirsche, auch Gewürznoten nach Wacholder und Zimt. Im Gaumen dichtes Tannin, elegant und intensiv, hervorragend integriertes Holz und Säure.

VALLE DE NABAL DO	1 dl	8.50
Tempranillo	7,5 dl	54. –
Ribera del Duero, Spanien 2019 / 2020		

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase mit kräftigen Beerenaromen. Am Gaumen vollmundig, mit schöner Frische und eleganter Säure. Schön und harmonisch strukturiert. Im Abgang begleitet von kräftigen Tanninen

MUGA RIOJA DOCA	7,5 dl	89. –
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano Muga, Rioja, Spanien 2016		

Ein grossartiger Klassiker mit dunkler Farbe und seidigen Tanninen. Bouquet von Kaffee, Pfeffer, Gewürzen und roten Kirschen Langer und einem sehr langen Abgang.

The M.T.V.	7,5 dl	68. –
“Meglio/Meilleur Ticino & Valais“ Merlo, Cornalin, Syrah, Humagne rouge Brivio Vini, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2016		

Der Merlot aus dem Sottoceneri verleiht diesem Wein Schmelz, Fülle und einen südländischen Charakter. Zu diesem Wein bringen die typischen Walliserspezialitäten Syrah, Humagne rouge und Cornalin ihren Beitrag an Frucht, Kraft und Eleganz.