

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR

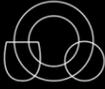


R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



Restaurant & Bar
ALLMEND




uma
TOWER RESTAURANT

R
RISTORANTE & BAR
LAGO




RESTAURANT
BUSINESS

MENÜKARTE

Liebe Gäste

*Wir begrüßen Sie herzlich im
Business 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 Business Restaurant.*

*Unser Fleisch beziehen wir mit wenigen
Ausnahmen von uns bekannten 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),		
Rhüzünser	35 cl Flasche	4.80
Arkina ohne Kohlensäure		
Rhüzünser,	50 cl Flasche	6.20
Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most		
Schweppes	20 cl Flasche	4.80
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale		
Michel Orangensaft/Tomatensaft		
Lurisia La Nostra Aranciata	27.5 cl Flasche	4.50
Lurisia Il Nostro Chinotto		

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	5.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.-
Feldschlösschen 1876	33 cl Flasche	6.-
Guinness Hop House 13	33 cl Flasche	6.50
Valaisanne Pale Ale	33 cl Flasche	6.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.-
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%)		
Jägermeister (Vol. 35%),		
Campari (Vol. 23%)		
Hugo, Aperol Spritz	4 cl	10.-

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee		4.50
Ovomaltine, Cailler le chocolat		
Doppelter Espresso		6.-
Milchkaffee, Cappuccino,		5.50
Latte macchiato		
Caffé corretto		7.-
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)		
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 XO (Vol. 40%),	2 cl	16.-
Grappa Paesanella (Vol. 41%)	4 cl	16.-
Amarone, Moscato, Barolo, Brunello		
Vieille Prune, Pomme, Poire (Vol. 41%)	4 cl	16.-
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)	2 cl	5.-
Vieille Prune Morin (Vol. 41%),	2 cl	5.-
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)		

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat 13.–
in der Schüssel serviert mit saisonalen
Gemüstreifen 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

Rindstatar Vorspeise 19.00
Tatar vom Schweizer Rind Hauptgang 32.00
an leicht pikanter Haussauce, mit Zwiebeln,
Kapernäpfeln und süss-saurem Kürbischutney
dazu Ängelbrot

Gelbe Randensuppe Vorspeise 14.–
Cremesuppe aus gelben Randen
mit karamellisierten Baumüssen,
etwas Rahm und Pernod, serviert mit
Blätterteigtrost mit Landrauschschinken

FLEISCH

Schweinsbratwurst 28.–
Hausgemachte Schweinsbratwurst (180g)
mit Fenchelsamen, serviert auf Rotweinjus
dazu Senfschaum, Marktgemüse
und Pommes frites

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

Swiss Black Angus Entrecôte 46.–
Geschmackvolles Swiss Black Angus Entrecôte (200g)
auf Schalotten-Portweinjus,
dazu Marktgemüse und Pommes frites

Suure Mocke 32.–
Rindsschmorbraten vom Swiss Black Angus Rind
mit Wurzelgemüse, garniert mit Silberzwiebeln,
Speckwürfeli und Croutons,
serviert mit Marktgemüse und Kartoffelstampf
mit Blattpetersilie

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

Cheddar-Burger 26.–
180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind
im Provencal-Bun mit Cheddarkäse-Sauce,
Lattich, Tomate und Hagebuttenketchup,
serviert mit Pommes frites

Paniertes Schnitzel klein 24.–
Paniertes 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

Rubiger Lachsforelle 34.–
Sautierte Lachsforelle aus Rubigen
serviert mit Limettenbutter, glasierten Radieschen,
gebackenem Federkohl und Safranrisotto

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

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

Tobleronemousse 12.–
Hausgemachtes, dunkles Tobleronemousse
auf Crumble serviert, mit Vanilleschaum verfeinert,
Früchtgarnitur und Calvados-Macaron

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