



Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie herzlich im Arena Restaurant.

Die Sportgastro AG ist Ihr kompetenter
Gastropartner in der PostFinance-Arena.

Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen unseres
engagierten Teams und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und
viel Spass am Match.

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.

Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen unseres engagierten
Teams.

SPORT
GASTRO

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12
3014 Bern
www.sportgastro.ch

DIGÉSTIF

| | | |
|--|------|----|
| COGNAC MARTELL XO (VOL. 40%) | 2 cl | 16 |
| GRAPPA PAESANELLA (VOL. 41%) Amarone, Moscato, Barolo, Brunello | 4 cl | 16 |
| VIEILLE PRUNE, POMME, POIRE (VOL. 41%), | 4 cl | 16 |
| WILLIAMS (VOL. 43%), KIRSCH (VOL. 37.5%), | 2 cl | 5 |

SOFTGETRÄNKE

| | | |
|---|--------------------------------|----------|
| COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, RIVELLA ROT/BLAU, RAMSEIER SÜSSMOST, FANTA ORANGE, FUZE-TEA (ICE-TEA LEMON) | 33 cl Flasche | 5 |
| RHÄZÜNSER, ARKINA | 35 cl Flasche 50 cl Flasche | 5 6.8 |
| SAURER MOST | 49 cl Flasche | 6.8 |
| ALPINESSE TONIC / LEMON FEVER-TREE GINGER ALE | 20 cl Flasche | 5 |
| MICHEL ORANGENSAFT/TOMATENSAFT | 20 cl Flasche | 5 |
| LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO | 27.5 cl Flasche | 5 |
| RED BULL | 25 cl Dose | 6 |

BIER

| | | |
|--|-----------------|-----|
| FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE | 30 cl offen | 5 |
| FELDSCHLÖSSCHEN HELVETIC | 27.5 cl Flasche | 6.5 |
| VALAISANNE PALE ALE | 30 cl offen | 5 |
| FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH | 33 cl Flasche | 6 |
| SCHNEIDER WEISSE | 50 cl Flasche | 8 |
| FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI | 33 cl Flasche | 5 |
| FELDSCHLÖSSCHEN ZITRONE 0.0% | 33 cl Flasche | 6 |
| FELDSCHLÖSSCHEN WEIZENFRISCH ALKOHOLFREI | 33 cl Flasche | 5 |

APÉRITIFS

| | | |
|--|------|----|
| MARTINI BIANCO (VOL. 15,5%) CYNAR (VOL. 16,5%) JÄGERMEISTER (VOL. 35%) CAMPARI (VOL. 23%) | 4 cl | 5 |
| HUGO, APEROL SPRITZ | | 12 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|--|--|-----|
| KAFFEE, ESPRESSO, TEE, OVOMALTINE, CAILLER LE CHOCOLAT | | 4.8 |
| DOPPELTER ESPRESSO | | 6 |
| MILCHKAFFEE | | 5.5 |
| CAFFÈ CORETTO mit Grappa Brunello (Vol. 41 %) | | 8 |
| KAFFEE FERTIG mit 4 cl Bätzi (Vol. 37.5 %) | | 6 |
| KAFFEE SCHÜMLI-PFLÜMLI mit 4 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm | | 7 |
| KAFFEE SHORTHANDER mit 2 cl Whiskey (Vol. 40 %) 2cl Irish Cream (Vol. 17 %) und Schlagrahm | | 9.5 |

VORSPEISEN

| | | |
|--|-----------|------|
| GEMISCHTER BLATTSALAT | | 13 |
| Blattsalat mit Cherrytomaten, Mais, Gurken und roten Zwiebeln French- oder Italiendressing | | |
| ORIGINAL CAESAR SALAT | Vorspeise | 19.5 |
| mit grillierten Pouletbruststreifen, knackigem Lattich und Grana Padano Splittern | Hauptgang | 28.5 |
| wahlweise auch mit veganem pflanzlichem Geschnetzeltem aus europäischem Soja | | |
| RAUHLACHS | | 19 |
| Tranchen vom norwegischen Rauchlachs, marinierte Brunnenkresse, Brioche Crumble und Meerrettichschaum | | |

FLEISCH

| | | |
|---|--|----|
| RINDSROULADE | | 38 |
| Rindsroulade vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind, gefüllt mit Speck, Senf, Pumpernickel und Spinat, dazu Marsalajus, cremige Polenta und geschmortes Gemüse | | |
| HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN | | 38 |
| Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock mit Röstzwiebeln und saisonalem Gemüse | | |
| POULETSTROGANOFF | | 34 |
| Pouletschenkelgeschnetzeltes mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und Zwiebeln in Paprikarahmsauce, dazu Butternudeln und Sauerrahm | | |

FONDUE

| | | |
|---|------------|------|
| KLASSISCHES KÄSEFONDUE | pro Person | 29.5 |
| Unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet serviert mit Weissbrot und Kartoffeln | | |
| STEINPILZFONDUE | pro Person | 35.5 |
| Die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin mit geschmackvollem Steinpilzpulver und Steinpilzstücken verfeinert serviert mit Weissbrot und Kartoffeln | | |

KLASSIKER

| | | |
|---|--|----|
| BEEFBURGER «DOUBLE TROUBLE» | | 29 |
| Pulled Beef und 120g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind im Provençale-Bun mit BBQ-Sauce, Cole Slaw Salat und Cheddarkäse, dazu Pommes frites | | |
| PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN «FIGLMÜLLER» | | 32 |
| serviert mit Zitrone und Pommes frites | | |
| NAPFSCHWEINKOTELETT | | 39 |
| Niedergegartes Napfschweinkotelett mit Cognacrahmsauce, Speck, Ofengemüse & Röstikroketten | | |

VEGETARISCH & VEGAN

| | | |
|---|--|----|
| TAGLIATELLE AGLIO E OGLIO ♡ | | 28 |
| Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Petersilie | | |
| LINSEN DAL MIT ALOO PARATHA BROT ♡ | | 29 |
| Indisches Linsen Dal mit roten Linsen, Koriander, Tomaten, Limetten und Kokosnussmilch serviert mit hausgemachtem Fladenbrot mit Kartoffelfüllung | | |

FÜR UNSERE U14 GÄSTE

| | | |
|-------------------------------------|--|----|
| KLEINES PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL | | 17 |
| mit Pommes frites | | |
| PASTA NAPOLI | | 13 |
| mit Reibkäse | | |

DESSERT

| | | |
|--|--|----|
| HAGENBUTTENSORBET MIT MIRABELLENSCHNAPS | | 9 |
| ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE | | |
| SCHOKOLADENKUCHEN MIT RAHM | | 9 |
| mit Hagenbuttensorbet und Rahm | | |
| WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM | | 9 |
| mit Vanilleglace und Rahm | | |
| PANNA COTTA | | 12 |
| Kaffee-Panna Cotta mit Amarettocrunch und Fruchtgarnitur | | |