



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  
[www.sportgastro.ch](http://www.sportgastro.ch)



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.

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, FUSE-TEA (ICE-TEA LEMON)	33 cl Flasche	5
RHÄZÜNSER, ARKINA	35 cl Flasche	5
	50 cl Flasche	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	4.8
FELDSCHLÖSSCHEN HELVETIC	27.5 cl offen	6.50
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			FÜR UNSERE U14 GÄSTE		
GEMISCHTER BLATTSALAT		13	KLEINES PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL		17
Winterlicher Blattsalat mit Gemüsestreifen, karamellisierten Baumnusskernen & Granatapfeldressing			mit Pommes frites		
ORIGINAL CAESAR SALAT	Vorspeise	19.5	PASTA NAPOLI		13
mit grillierten Pouletbruststreifen,	Hauptgang	28.5	mit Reibkäse		
knackigem Lattich und Grana Padano Splittern			DESSERT		
wahlweise auch mit veganem pflanzlichem Geschnetzeltem aus europäischem Soja			HAGENBUTTENSORBET MIT MIRABELLENSCHNAPS		9
NÜSSLISALAT		16	ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE		
mit gebratenem Speck, Croutons, Ei & Cherrytomaten			SCHOKOLADENKUCHEN MIT RAHM		9
KARTOFFELSUPPE		14	mit Hagenbuttensorbet und Rahm		
Cremesuppe von der Bintje-Kartoffel, knuspriger Federkohl & Schnittlauchöl			WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM		9
			mit Vanilleglace und Rahm		
FLEISCH			MERINGUE		12
RINDS-OSSOBUCCO		38	Emmentaler Meringue mit marinierten Beeren, Vanilleglace & Rahm		
Geschmorte Rindshaxe vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind mit Portweinjus, Röstikroketten & Ofengemüse					
KALBSGESCHNETZELTES		42			
Sautierte Kalbsfleischstreifen					
In Pilzrahmsauce, winterliches Gemüse & Butternudeln					
POULETCURRY		34			
Sautierte Pouletbrustwürfel, Curryrahmsauce, Basmatireis & Früchte					
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					
WINTERLICHER BEEFBURGER		28			
180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind rosa gebraten					
Im Provençale-Bun mit Rosmarin-Honig-Mayonnaise, rotes Zwiebelconfit,					
karamellisierte Birnen, Speck & Gruyere, dazu Pommes frites					
PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN «FIGLMÜLLER»		32			
serviert mit Preiselbeeren und Pommes frites					
NAPFSCHWEINKOTELETT		37			
Grilliertes Napfschweinkotelett mit Apfel-Senf-Buttersauce,					
Schmorzwiebeln, Ofengemüse & Röstikroketten					
FISCH, VEGETARISCH & VEGAN					
EGLI		34			
Im Bierteig gebackene Egliknusperli mit Tatarsauce, Zitrone & Pommes Frites					
POLPETTE DI PANE ♡		28			
Vegane Soja-Hackbällchen, pikante Tomatensauce, Wintergemüse & Sellerie-Risotto					
CASARECCE CINQUE PI		28			
Pasta mit Cherrytomaten, Rahm, Pfeffer, Petersilie & Grana Padano					