



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.

S P O R T
G A S T R O

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12
3014 Bern
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.

DIGESTIF

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

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	20 cl Flasche	5
TONIC / LEMON		
FEVER-TREE GINGER ALE		
MICHEL ORANGENSAFT/TOMATENSAFT	20 cl Flasche	5
LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA	27.5 cl Flasche	5
LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO		
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%)	4 cl	5
CYNAR (VOL. 16,5%)		
JÄGERMEISTER (VOL. 35%)		
CAMPARI (VOL. 23%)		
HUGO, APEROL SPRITZ		12

WARMES GETRÄNKE

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

VORSPEISEN

GEMISCHTER BLATTSALAT		13
Winterlicher Blattsalat mit Gemüsestreifen, karamellisierten Baumnusskernen & Granatapfledressing		
ORIGINAL CAESAR SALAT	Vorspeise	19.5
mit grillierten Pouletbruststreifen, knackigem Lattich und Grana Padano Splittern wahlweise auch mit veganem pflanzlichem Geschnetzeltem aus europäischem Soja		
NÜSSLISALAT		16
mit gebratenem Speck, Croutons, Ei & Cherrytomaten		
KARTOFFELSUPPE		14
Cremesuppe von der Bintje-Kartoffel, knuspriger Federkohl & Schnittlauchöl		

FLEISCH

RINDS-OSSOBUCCO		38
Geschmorte Rindshaxe vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind mit Portweinjus, Röstkroketten & 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 Gruyére, 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 Gruyére, 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 & Gruyère, 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 & Röstkroketten		

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		

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		12
WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM		9
mit Vanilleglace und Rahm		12
MERINGUE		12
Emmentaler Meringue mit marinierten Beeren, Vanilleglace & Rahm		