



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



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

BIER		
FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE	30 cl offen	5
FELDSCHLÖSSCHEN HELVETIC	27.5 cl offen	6.5
VALAISANNE PALE ALE	30 cl offen	5.5
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		6.5
MILCHKAFFEE		5.5
CAFFÈ CORETTO 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
Herbstlicher Mischsalat mit Gemüsestreifen, Äpfeln und Trauben an Honig-Balsamico-Dressing			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					
wahlweise auch mit veganem pflanzlichem Geschnetzeltem aus europäischem Soja					
RINDSTATAR	Vorspeise	19			
Tatar vom Schweizer Rind	Hauptgang	32			
an leicht pikanter Haussauce, mit Zwiebeln, Kapernäpfeln, Essiggurken und Sambal Oelek garniert, dazu frisches Ängelibrot					
FLEISCH			DESSERT		
RINDS-FLANKSTEAK		38	HAGENBUTTENSORBET MIT MIRABELLENSCHNAPS		9
Grilliertes Flanksteak (220g sous vide) vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind gratiniert mit BBQ-Sauce dazu Fondant-Kartoffeln und geschmortes Gemüse			ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE		
KALBSSCHNITZEL		43			
Sautiertes Kalbsschnitzel mit Chimichuri, Röstikroketten und Ofengemüse serviert			SCHOKOLADENKUCHEN MIT RAHM		9
MAISPOULARDE		36	mit Hagenbuttensorbet und Rahm		
Französische Maispouardenbrust auf Dijon-Estragon-Véloute mit sautiertem Federkohl und Mini-Rüebli dazu Weissweinrisotto und Orangenchips			WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM		9
			mit Vanilleglace und Rahm		
			GEBRANNTRE CREME		9
			Klassische gebrannte Creme mit marinierten Beeren und Meringue		
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					
HERBSTLICHER BEEFBURGER		28			
180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind rosa gebraten Im Provençale-Bun mit Kürbis-BBQ-Sauce, marinierten Randenblättern Dazu geschmortes Herbstgemüse und Pommes frites					
PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN «FIGLMÜLLER»		32			
serviert mit kaltgerührten Preiselbeeren und Pommes frites					
NAPFSCHWEINKOTELETT		37			
Niedergartetes Napfschweinkotelett mit Kräuterbutter serviert mit Ofengemüse und Pommes frites					
FISCH, VEGETARISCH & VEGAN					
TAGLIATELLE		32			
Tagliatelle in Weisswein-Safran-Sauce mit sautierten, marinierten Krevetten (Vietnam) und herbstlichem Gemüse					
STEINPILZRISOTTO		28			
Klassisches Steinpilzrisotto mit sautierten Pilzen und gepickeltem Kürbis					
GEMÜSECURRY ♡		26			
Veganes Curry mit Kichererbsen, Kürbis, Spinat, Süsskartoffeln und Kokosmilch dazu Basmatireis					