

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



Restaurant & Bar
ALLMEND

R
RISTORANTE & BAR
LAGO
Anchor

uma
TOWER RESTAURANT

Osito
cafe vino tapas

Chäsueb 

MENÜKARTE

Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie herzlich im Chäsueb.

*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 Chäsueb.*

*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

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	4.80
Feldschlösschen 1876	33 cl Flasche	6.-
Valaisanne Pale Ale	30 cl offen	5.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	4.50
Schneider Weisse	33 cl Flasche	6.50
	50 cl Flasche	8.-
Cardinal Eve Saisonal	27,5 cl Flasche	6.-

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15,5%)	4 cl	5.-
Cynar (Vol. 16,5%)		
Jägermeister (Vol. 35 %)		
Campari (Vol. 23 %)		

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fuse-Tea (Ice Tea lemon), Sprite, Fanta, Rivella rot/blau	33 cl Flasche	5.-
Rhazünser, Arkina, ohne Kohlensäure	35 cl Flasche	5.-
Rhazünser, Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most	50 cl Flasche	6.80
Lurisia La Nostra Aranciata	27.5 cl Flasche	5.-
Lurisia Il Nostro Chinotto		
Schweppes	20 cl Flasche	5.-
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale		
Michel Orangensaft/Tomatensaft		

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee	4.80
Ovomaltine, Cailler le chocolat	
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee	5.50
Kaffee Schümli-Pflümli	7.00
mit 4 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm	
Caffé coretto	8.-
grappa brunello (Vol. 43%)	
Kaffee fertig	6.-
mit 4 cl Kernobst (Vol. 37,5 %)	
Kaffee Shorthander	9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%), 2cl Highlander (Vol. 17%) und Schlagrahm	

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	13.-
in der Schüssel serviert mit saisonalen Gemüsestreifen	
Wurstsalat	26.-
reich garnierter Wurstsalat, serviert auf buntem Grün	
Trockenwurst und Bergkäse (ideal zum teilen)	28.-
Walliser Trockenwurst mit Knoblauch und Kräutern und ein Stück Bergkäse zum selber schneiden, garniert mit Cornichons und Rotweinzwiebeln, serviert mit Brot	
Chäsueb-Plättli	18.-
Fünf auserlesene Schweizer Chäsueb-Spezialitäten serviert mit Baumnüssen, Feigensenf und Ängelibrot	

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	

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	

HAUPTGERICHTE

Gebratene Kalbsbratwurst	26.-
an gehaltvoller Zwiebelsauce, serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	
Hörnli & G'Hackets mit Apfelmus	26.-
Paniertes Riesen-Schnitzel	29.-
Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	
Gourmet Cheese Burger „Ämmitaler“	28.-
Hausgemachter Black Angus Burger (180g) mit Fondue, Zwiebeln und Eisbergsalat serviert mit Pommes frites	
oder als veganer Planted pulled Burger	28.-
oder als veganes Planted Schnitzelbrot	28.-

DESSERT

Ämmitaler Meringues mit Rahm	8.-
mit Vanilleglace und Rahm	11.-
Warmer Apfelkuchen mit Rahm	9.-
mit Vanilleglace und Rahm	12.-
Zitronensorbet oder Zwetschensorbet	9.-
mit einem Schuss Wodka oder Pflümli	
Kaffeeglace	9.-
mit Espresso übergossen und Rahmhaube serviert	

SCHAUM- & WEISS-WEIN

Prosecco Ruggeri DOC, Argeo Cüpli **8.-**
Prosecco, Veneto, Italien 7,5 dl **52.-**
Blumiges Bouquet, Zitrus- und Birnenaromen.
Am Gaumen spritzig, reiche Perlage, sehr erfrischend und ideal als Apéritifwein.

Fendant Coteaux de Sierre AOC 1 dl **8.-**
Chasselas, Caves Rouvinez, Sierre, 7,5 dl **52.-**
Wallis, Schweiz 2022
Helles Gelb mit leicht grau-grünen Tönen.
Duft von Reben- und Lindenblüten, mineralisches Extrakt von Feuerstein und Silex.

Epesses AOC Le Replan 1 dl **8.-**
Chasselas, Union Vinicole de Cully, 7 dl **52.-**
Lavaux, Schweiz 2022
Helle strohgelbe Farbe. In der Nase reife weisse Früchte, reichhaltig und anhaltend. Am Gaumen rassig, reichhaltig, kräftig und nachhaltig.

Ch. Lichten Petite Arvine AOC 1 dl **9.-**
Petite Arvine, Caves Rouvinez, Sierre, 7,5 dl **56.-**
Wallis, Schweiz 2022
In der Nase Aromen von grünen Zitronen, rosa Grapefruit und Glyzinienblüten. Am Gaumen markanter, fruchtiger Wein mit kräftiger Säure, die durch die Süsse schön aufgewogen wird, leicht salziger, langer Abgang.

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC 1 dl **8.-**
Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, 7,5 dl **52.-**
Sauvignon blanc, Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz 2022
Geschmack nach Äpfeln und Birnen, begleitet von blumigen Nuancen. Frischer und fruchtiger Geschmack. Weich, zart und voller Harmonie. Angenehmer Abgang mit Struktur.

Viognier, Domaine des Evouettes 7,5 dl **58.-**
Viognier, Cave des Rois Marco & Françoise
Grognoz, Chablais, Wallis, Schweiz 2021
Fruchtige Aromen mit Noten von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Im Gaumen gehaltvoll und sehr präsen- te Früchtenoten, im Abgang langanhaltend.

Yvorne AOC Grand Cru 7,5 dl **59.-**
Chasselas, Grand Cru Clos de la George, Chablais, Waadt, Schweiz 2021 / 2022
Es ist ein fruchtiger, harmonischer Chasselas, dessen feines Bouquet an Feuerstein und Linden erinnert.

Krebs & Steiner Chasselas 7,5 dl **52.-**
Weingut Krebs & Steiner, Twann
Chasselas, Kanton Bern, Schweiz 2022
Dieser Chasselas wird zur Hälfte in einer 700-Liter-Amphore und zur anderen Hälfte im Stahltank ausgebaut, duftet nach Lindeblüte und Citrusfrucht und schliesst mit einem erfrischenden Finale; mineralisch und vollmundig.

ROSÉ

Nez Noir, AOC Valais, Domaine Rouvinez 1 dl **8.-**
Merlot, Syrah, Gamaret, 7,5 dl **52.-**
Wallis, Schweiz, 2021

Schöne Intensität und Leuchtkraft, in der Nase öffnet er sich mit Aromen von wilden Waldbeeren wie Himbeere und Erdbeere. Zarte exotische Noten wie Mango und Passionsfrucht. Im Gaumen mit bemerkenswerter Frische.

ROTWEIN

Cornalin Montibeux AOC 7,5 dl **68.-**
Cornalin, Humagne rouge, Syrah
Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz 2020

Rot mit intensiven violetten Reflexen. In der Nase intensiv fruchtig mit Aromen von schwarzen Kirschen, Weichselkirschen, Brombeeren, getrockneten Feigen und Heidelbeeren. Mächtig, mit schön eingebundenen Tanninen.

The M.T.V. “	1 dl	10
“Meglio/Meilleur Ticino & Valais“	7,5 dl	68
Merlot, Cornalin, Syrah, Humagne rouge	1,5 l	136
Brivio Vini, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2016 / 2021		

Der Merlot aus dem Sottoceneri verleiht diesem Wein Schmelz, Fülle und einen südländischen Charakter. Zu diesem Wein bringen die typischen Walliserspezialitäten Syrah, Cornalin und Humagne rouge ihren Beitrag an Frucht, Kraft und Eleganz.

Baiocco, Merlot del Ticino DOC 1 dl **9.-**
Merlot, Guido Brivio, Mendrisio, 7,5 dl **62.-**
Tessin, Schweiz 2020

Intensives Rubinrot, leicht violett untermalt. Die charakteristisch kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten. Im Gaumen geradlinig und vollfleischig.

Primitivo Salento IGT dei Trulli 7,5 dl **52.-**
Primitivo, Masseria Borgo dei Trulli,
Apulien, Italien 2021 / 2022

Intensive, rubinrote Farbe und Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Gewürzen und weissem Pfeffer. Vollmundig, elegant und samtig, mit weichen Tanninen und langanhaltendem Abgang.

Amarone della Valpolicella DOC 7,5 dl **94**
San Raffaele
Corvina, Rondinella, Corvinone
Gino Fasoli, Veneto, Italien 2017

Kräftige Aromen mit Duft von Pflaumen und Kirschen. Im Gaumen Aromen ausgewogene von Leder und Tabak. Ein Wein mit vollem Körper, ohne jedoch schwer zu sein.

Valle de Nabal DO 1 dl **8.-**
Tempranillo 7,5 dl **58.-**
Ribera del Duero, Spanien 2020

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase mit kräftigen Beerenaromen. Am Gaumen vollmundig, mit schöner Frische und eleganter Säure. Schön und harmonisch strukturiert. Im Abgang begleitet von kräftigen Tanninen.