



RESTAURANT
BUSINESS

OFFSEASON- KARTE

Liebe Gäste

*Wir begrüßen Sie herzlich im
Business Restaurant.*

*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 Business Restaurant.*

*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

OFFSEASON-KARTE

SOFTGETRÄNKE

<i>Coca-Cola, Coca-Cola zero, Rivella rot/blau</i>	33 cl Flasche	5.-
<i>Ramseier Süssmost, Fanta orange</i>		
<i>Fuse-Tea (Ice-Tea lemon), Rhäzünser</i>	35 cl Flasche	5.-
<i>Arkina ohne Kohlensäure</i>		
<i>Rhäzünser,</i>	50 cl Flasche	6.80
<i>Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most</i>		
<i>Alpinesse Tonic/Bitter Lemon</i>	20 cl Flasche	5.-
<i>Fever-Tree Ginger Ale</i>		
<i>Michel Orangensaft/Tomatensaft</i>		
<i>Lurisia La Nostra Aranciata</i>	27.5 cl Flasche	5.-
<i>Lurisia Il Nostro Chinotto</i>		

BIER

<i>Feldschlösschen Hopfenperle</i>	30 cl offen	5.-
<i>Feldschlösschen alkoholfrei</i>	33 cl Flasche	5.-
<i>Feldschlösschen Braufrisch</i>	33 cl Flasche	6.-
<i>Guinness Hop House 13</i>	33 cl Flasche	6.50
<i>Valaisanne Pale Ale</i>	33 cl Flasche	6.-
<i>Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei</i>	33 cl Flasche	5.-
<i>Schneider Weisse</i>	50 cl Flasche	8.-
<i>Feldschlösschen Zitrone 0.0%</i>	33 cl Flasche	6.-

APÉRITIFS

<i>Martini bianco (Vol. 15%), Cynar (Vol. 16,5%)</i>	4 cl	5. -
<i>Jägermeister (Vol. 35%), Campari (Vol. 23%)</i>		
<i>Hugo, Aperol Spritz</i>	4 cl	12. -

WARME GETRÄNKE

<i>Kaffee, Espresso, Tee</i>	4.80
<i>Ovomaltine, Cailler le chocolat</i>	
<i>Doppelter Espresso</i>	6.50
<i>Milchkaffee, Cappuccino, Latte macchiato</i>	5.50

VORSPEISEN

<i>Gemischter Blattsalat</i>	13.-
<i>Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und gerösteten Nüssen, wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing</i>	
<i>Original Caesar Salat</i>	Vorspeise 19.50
<i>mit Pouletbruststreifen,</i>	Hauptgang 28.50
<i>wahlweise mit veganem Plant-based-Geschnetzeltem aus Weizenproteinen, knackigem Lattich und Grana Padano-Splittern</i>	

HAUPTGANG

<i>Paniertes Schnitzel</i>	klein	24.-
<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	gross	29.-
<i>serviert mit Ofengemüse und Pommes frites</i>		
<i>Clubsandwich</i>		28.-
<i>Geröstete Toastscheiben, gefüllt mit Poulet, Spiegelei, Speck, Coleslaw, Lattich, Tomaten und Mayonnaise serviert mit Pommes frites und einem kleinen, grünen Salat</i>		
<i>Roastbeef</i>		28.-
<i>Klassisches Roastbeef mit Tartarsauce serviert mit Pommes frites und einem kleinen, grünen Salat</i>		
<i>Egliknusperli</i>		34.-
<i>Im Bierteig knusprig gebackene Egliknusperli* mit Tatarsauce & Zitronenschnitz serviert mit Pommes frites</i>		
<i>Vegane Pastapfanne</i> 		28. -
<i>Teigwaren mit saisonalem Gemüse, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, Zitrone und Petersilie</i>		

DESSERT

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden über das aktuelle Angebot Auskunft.

Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzliche MwSt.

*hergestellt in der Schweiz, Fanggebiet FAO 05, Europäisches Gewässer