

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



R
RISTORANTE & BAR
LAGO
Anchor

Restaurant & Bar
ALLMEND



MENÜKARTE

Liebe Gäste

*Wir begrüßen Sie herzlich im
Arena 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 Arena Restaurant.*

*Unser 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 und wünscht Ihnen
einen schönen Aufenthalt.*

SPORT
GASTRO

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12
3014 Bern
www.sportgastro.ch

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola zero,	33 cl Flasche	4.80
Rivella rot/blau, Ramseier Süssmost,		
Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)		
Rhäziinser	35 cl Flasche	4.80
Arkina ohne Kohlensäure		
Rhäziinser,	50 cl Flasche	6.20
Arkina ohne Kohlensäure		
Schweppes	20 cl Flasche	4.50
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale		
Michel Orangensaft		

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	4.50
	50 cl offen	6.50
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl Flasche	5.-
Coors light	30 cl offen	5.-
	50 cl offen	7.-
Valaisanne Pale Ale	30 cl offen	5.-
	50 cl offen	7.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.-
Feldschlösschen Weizenfrisch	33 cl Flasche	5.-
alkoholfrei		
Cardinal Eve Litchi	27.5 cl Flasche	6.-

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15%),	4 cl	5.-
Cynar (Vol. 16,5%), Appenzeller (Vol. 29%),		
Campari (Vol. 23%), Pastis 51 (Vol. 45%)		
Hugo, Aperol Spritz		10.-

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee		4.20
Ovomaltine, Cailler le chocolat		
Doppelter Espresso		6.-
Milchkaffee, Cappuccino,		5.-
Latte macchiato		
Caffé corretto		7.-
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)		
Kaffee fertig		5.-
mit 2cl Bätzi (Vol. 37,5%)		
Kaffee Schümli-Pflümli		6.-
mit 2cl Pflümli (Vol. 37,5%) und Schlagrahm		
Kaffee Shorthander		9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)		
2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm		

DIGÉSTIF

Cognac Martell VS (Vol. 40%),	2 cl	8.-
Grappa Paesanella (Vol. 41%)		
Amarone, Moscato, Barolo, Brunello		
Vieille Prune Morin (Vol. 41%),	2 cl	5.-
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37,5%)		

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat 11.–
*in der Schüssel serviert mit saisonalen
Gemüwestreifen und karamellisierten Kernen*

Original Caesar Salat Vorspeise 16.–
mit Pouletfleischstreifen, Hauptgang 26.–
*wahlweise mit veganem Planted.chicken,
knackigen Mini-Lattichherzen
und Grana Padano Splittern*

Nüsslisalat Vorspeise 14.–
*Herbstlicher Nüsslisalat
mit sautierten Waldpilzen,
knusprigen Croûtons,
Ei und Speck*

Lachs mit Safran & Senf Vorspeise 18.–
Tatar vom geräucherten Lachs Hauptgang 28.–
*mit Senf, Safranbutter,
Kräutersalat mit eingelegtem Radieschen
und Ängelbrot*

Spatz Vorspeise 16.–
Kräftige Rindfleischbrühe Hauptgang 26.–
*mit Siedfleischwürfeln,
Kartoffel und Suppengemüse*

FLEISCH

Zweierlei vom Kalb 42.–
*Grilliertes Steak vom Schweizer Kalb
auf seinem Ragout mit Zitronenthymian serviert,
gebackenes Wurzelgemüse
und Liebstöckel-Kartoffelstampf*

Schweinskotelett 36.–
*Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g)
mit würzigem Kräuterjus serviert,
dazu buntes Wurzelgemüse und Pommes frites*

Coq au vin 34.–
*In kräftigem Rotwein geschmortes Poulet
mit Gemüse, Petersilienkartoffeln
und Knoblauchcroûtons*

FONDUE

Klassisches Käsefondue pro Person 26.–
*Unsere traditionell urchige Käsemischung
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin
abgerundet, serviert mit Weissbrot und Kartoffeln
(ab 2 Personen)*

Steinpilz-Fondue pro Person 32.–
*die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus
rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin,
mit geschmackvollem Steinpilzpulver
und Steinpilzstücken verfeinert,
serviert mit Weissbrot und Kartoffeln
(ab 2 Personen)*

KLASSIKER

Raclette Burger 26.–
*180g feinstes Hackfleisch vom Swiss Black Angus
im Provencal-Bun mit Raclettekäse, Zwiebeln, Lattich,
Tomate, Hagebuttenketchup und Mayonnaise,
serviert mit Pommes frites*

Paniertes Schnitzel klein 24.–
Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel gross 28.–
*serviert mit Wintergemüse
und Pommes frites*

Schangnauer Schweins-Cordon bleu 34.–
*Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz»,
gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse,
dazu gebackenes Wurzelgemüse und Pommes frites*

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Knusprige Eglifilets 34.–
*Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilets (PL)
serviert mit kleinem Kräutersalat,
Petersilienkartoffeln und Tartarsauce*

Bärlauch Agnolotti 24.–
*Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Bärlauchfüllung,
gebackenem Gemüse und Cashewnüssen
auf Portwein-Zitronensauce*

Veganer Planted-Pulled BBQ Burger 26.–
*Leckeres, pflanzliches Planted.pulled
aus Gemüseproteinen im Provencal-Bun
mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten,
Lattich, Hagebuttenketchup,
serviert mit Pommes frites*

Veganes Gemüse-Millefeuille 24.–
*Mehrschichtiges Gemüse-Millefeuille
mit Sesam auf Kokospiegel,
verfeinert mit Randenpüree und mariniertem Rucola*

DESSERT

Haselnuss-Duo 12.–
*Haselnuss-Nougat-Parfait & Haselnussmuffin
auf Zwetschgencoulis mit Schlagrahm*

Warmer Apfelkuchen mit Rahm 7.–

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Rahm 9.–

Limettensorbet 9.–
mit einem Schuss Vodka

Hagebuttensorbet 9.–
mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand

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