

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



Y
RISTORANTE & BAR
LAGO
Y

Restaurant & Bar
ALLMEND



Arena Restaurant

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*

Ente mit Sellerie Vorspeise 18.–
*Geräucherte Entenbruststreifen (F)
auf Selleriepüree
serviert mit Sauce Cumberland
gerösteten Walnüssen und Kräutersalat*

Kürbiscremesuppe 13.–
*Geschmackvolle Kürbiscremesuppe
mit Tonkabohnen, Kernöl, Sauerrahm
und Schnittlauch verfeinert*

FLEISCH

Kalbssteak 42.–
*Grilliertes Steak vom Schweizer Kalb
auf würzigem Rotweinjus,
serviert mit Herbst-Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln*

Schweinskotelett 36.–
*Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g)
auf würzigem Kräuterjus serviert,
dazu buntes Saisongemüse
und Kartoffelstampf mit Blattpetersilie*

Boeuf Bourguignon 34.–
*Boeuf Bourguignon vom regionalen Rind,
serviert mit glasiertem Marktgemüse
und Kartoffelstampf mit Blattpetersilie*

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

Classic Gourmet Burger 26.–
*180g feinstes Hackfleisch vom Swiss Black Angus
im Provencial-Bun mit Bacon Jam, Zwiebeln, Lattich,
Tomate und Hagebuttenketchup,
serviert mit Pommes frites*

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

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

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Egli meunière 34.–
*In Butter goldgelb gebratene
Schweizer Eglifilet, mit Limettenreis
und herbstlichem Ratatouille serviert*

Gnocchi mit Kürbispesto 24.–
*Kartoffelgnocchi mit Butternutkürbis-Pesto,
sautierten Waldpilzen
und mariniertem Portulak*

Veganer Planted-Pulled BBQ Burger 26.–
*Leckerer, pflanzlicher Planted.pulled
aus Gemüseproteinen im Provencial-Bun
mit BBQ Sauce, Hagebuttenketchup,
Zwiebeln, Tomaten und Lattich,
serviert mit Pommes frites*

Rande & Birne 24.–
*Hausgemachter Randen-Birnenstrudel
auf buntem Marktgemüse
mit Pecorinoschaumsauce und Kräutersalathaube*

DESSERT

Coupe Nesselrode 12.–
Vermicelles, Vanilleeis, Meringue und Rahm

Vermicelles mit 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*