



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
sportgastro.ch



Willkommen im
Swiss Black Angus Grill.

Hier verwenden wir ausschliesslich Rindfleisch aus dem Swiss Black Angus Programm von IP-SUISSE.

Das heisst konsequentes Engagement für Tierwohl, Biodiversität und Nachhaltigkeit.

Die Tiere wachsen in Mutterkuhherden auf und leben auf den Graslandschaften der Schweiz. Swiss Black Angus hat keine Flugmeilen.

Geniessen sie den
Unterschied

VORSPEISEN / KALTES

SALATSCHÜSSEL Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und knusprigen Croutons in der Schüssel serviert		11.-
ORIGINAL CAESAR SALAT Knackige Mini-Lattichherzen an klassischem Caesardressing mit aa Grana Padano Splitter und Croutons	Vorspeise Hauptgang	14.- 22.-
mit grillierten Pouletfleischstreifen mit sautierten Rindfleischstreifen mit sautiertem veganen «Planted Chicken»	Vorspeise Hauptgang	16.- 26.-
CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND Mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Grana Padano Splitter und Kapernäpfeln, serviert mit Änglibrot und Trüffelbutter	Vorspeise Hauptgang	19.- 32.-
SIEDFLEISCH MIT VINAIGRETTE Dünn geschnittenes, kaltes Siedfleisch vom Black Angus Rind auf Ruccola mit Zitronen-Thymianvinaigrette und gerösteten Pinienkernen	Vorspeise Hauptgang	16.- 28.-
FLEISCHSUPPE «SPATZ» Kräftige Rindfleischbrühe mit Siedfleischwürfel, Kartoffelwürfel und Suppengemüse	Vorspeise Hauptgang	16.- 28.-

GESCHMORTES

TAFELSPITZ Sanft gegarter Tafelspitz vom Swiss Black Angus serviert mit Apfel-Meerrettichschaum, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln		34.-
FLEISCHVOGEL Hausgemachte Rindfleischroulade mit Gemüse-Brätfüllung in Rotwein geschmort, serviert mit Marktgemüse und Kartoffelstock		32.-
PENNE AL RAGU Pasta an Rindfleisch-Tomatensauce mit feinem geschmortem Ragout vom Swiss Black Angus Rind		28.-

KEIN RINDFLEISCH

AGNOLOTTI AI FICHI Teigtaschen mit Feigen-Pecorinofüllung an Trüffelbutter		28.-
SCHNITZEL Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites	klein	24.- 28.-

DIGÉSTIF

PFLÜMLI (Vol. 40%), WILLIAMS (Vol. 40%), KIRSCH (Vol. 40%), VIEILLE PRUNE MORIN (Vol. 41%), IRISH CREAM (Vol.17%)	2 cl	5.-
---	------	-----

SINGLE MALTS

LAGAVULIN 16 YEARS (Vol. 43 %) Eichenfass, rauchig, kraftvoll	4 cl	18.-
OBAN 14 YEARS (Vol. 43 %) Eichenfass, sanft, leicht frisch	4 cl	18.-
THE MACALLAN AMBER (Vol. 40 %) Bourbon-Sherryfass, weich, wohlschmeckend	4 cl	18.-
SWISS MOUNTAIN WHISKY ICE LABEL (Vol. 57.6 %) Gereift im ewigen Eis des Jungfraujochs auf 3'454 m.ü.M.	4 cl	27.-

SCOTCH & MORE

JACK DANIELS OLD NO. 7 Black Label (Vol. 40 %) BALLANTINE'S FINEST (Vol. 40 %) CANADIAN CLUB (Vol. 40 %)	4 cl	10.-
---	------	------

COGNAC & BRANDY

COGNAC MARTELL VS (Vol. 40 %)	2 cl	8.-
CONDE DE OSBORNE SOLERA GRAN RESERVA (Vol. 40,5 %)	2 cl	8.-

OBSTBRÄNDE

VIEILLE PRUNE FASSBIND (Vol. 40 %)	2 cl	8.-
VIEILLE POMME BERNER ROSEN Fassbind (Vol. 40 %)	2 cl	8.-
VIEILLE POIRE FASSBIND (Vol. 40 %)	2 cl	8.-

GRAPPA

GRAPPA PAESANELLA Amarone, Barolo, Moscato, Brunello (Vol. 41 %)	2 cl	8.-
---	------	-----

GIN

BOMBAY SAPPHIRE (Vol. 40 %) inkl. Tonic Wasser	4 cl	14.-
MONKEY 47 (Vol. 47%) inkl. Tonic Wasser	4 cl	14.-

SOFTGETRÄNKE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, RIVELLA ROT/BLAU, RAMSEIER SÜSSMOST, FANTA ORANGE, FUUSE-TEA (ICE-TEA LEMON)	33 cl Flasche	4.80
RHÄZÜNSER ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE)	35 cl Flasche	4.80
RHÄZÜNSER ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE) SAURER MOST	50 cl Flasche	6.20
SCHWEPPE TONIC WATER/BITTER LEMON/ GINGER ALE MICHEL ORANGENSAFT/TOMATENSAFT	20 cl Flasche	4.50

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE	30 cl offen	4.50
VALAISANNE PALE ALE	30 cl offen	5.-
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl Flasche	4.50
SCHNEIDER WEISSE	33 cl Flasche 50 cl Flasche	6.- 7.50
CARDINAL EVE LITCHI	27.5 cl Flasche	6.-

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO (VOL. 15,5%) CYNAR (VOL. 16,5%) APPENZELLER (VOL. 29%) CAMPARI (VOL. 23%)	4 cl	5.-
HUGO, APEROL SPRITZ		9.50

WARMER GETRÄNKE

KAFFEE, ESPRESSO, TEE, OVOMALTINE, CAILLER LE CHOCOLAT		4.20
DOPPELTER ESPRESSO		6.-
MILCHKAFFEE		5.-
CAFFÉ CORETTO Grappa brunello (Vol. 43 %)		7.-
KAFFEE FERTIG mit 2 cl Bätzi (Vol. 40 %)		5.-
KAFFEE SCHÜMLI-PFLÜMLI mit 2 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm		6.-
CAFFÉ AMARETTO		7.-

VOM GRILL

SWISS BLACK ANGUS ENTRECÔTE Schmackhaftes, fein marmoriertes und durchzogenes Muskelfleisch (200g), serviert mit Rotweinjus und Trüffelbutter, dazu sautiertes Marktgemüse und Pommes freites	48.-
SWISS BLACK ANGUS FILET Zartes, feinfaseriges Black Angus Filet (180g) auf grüner Pfeffersauce, serviert mit sautiertem Marktgemüse und Pommes frites	52.-

BURGER

GOURMET BACON BURGER 180g feinstes Hackfleisch vom Swiss Black Angus im Bun mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Lattich, Tomate, Hagebuttenketchup und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites	26.-
PULLED BEEF BURGER Saftiges Pulled Beef vom Swiss Black Angus im Bun mit Cole Slaw, Lattich Salat und würziger BBQ Sauce, serviert mit Pommes frites	26.-
DOUBLE TROUBLE ANGUS BURGER 180g feinstes Hackfleisch und saftiges Pulled Beef vom Swiss Black Angus im Bun, mit Zwiebeln, Lattich, Tomate und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites	32.-

DESSERT

ZITRONENSORBET MIT VODKA	9.-
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	9.-
TORTA DELLA NONNA	7.-
WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM mit Vanilleglace und Rahm	7.- 9.-

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

WEISSWEIN

CH. LICHTEN PETITE ARVINE AOC 1 dl 8.50
 Petite Arvine, Caves Rouvinez, 7,5 dl 52.-
 Sierre, Wallis, Schweiz 2018/2019

EPESES AOC LE REPLAN 1 dl 7.50
 Chasselas, Union Vinicole de Cully, 7 dl 46.-
 Lavaux, Schweiz 2020/2021

Helle strohgelbe Farbe. In der Nase reife weisse Früchte, reichhaltig und anhaltend. Am Gaumen rassig, reichhaltig, kräftig und nachhaltig.

PRÀ BIANCO, BIANCO DEL TICINO DOC 1 dl 7.50
 Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, 7,5 dl 46.-
 Sauvignon blanc, Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz 2018/2019

Geschmack nach Äpfeln und Birnen, begleitet von blumigen Nuancen. Frischer und fruchtiger Geschmack. Weich, zart und voller Harmonie. Angenehmer Abgang mit Struktur.

RIESLING X SYLVANER THAYNGEN AOC 7,5 dl 48.-
 100% Riesling x Sylvaner, Schaffhausen, Schweiz, 2017/2018

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Kräftige, intensive Nase mit würzigen und exotischen Noten. Frisch und rassig im Ansatz. Knackig, gut eingebundene Frische. Sehr harmonisch im Abgang mit feinem Schmelz.

YVORNE AOC GRAND CRU 7,5 dl 56.-
 Chasselas, Grand Cru Clos de la George, Chablais, Waadt, Schweiz 2018/2019

Es ist ein fruchtiger, harmonischer Chasselas, dessen feines Bouquet an Feuerstein und blühende Linden erinnert.

SCHAUMWEINE

PROSECCO RUGGERI DOC 1 dl 8.-
 ARGEO 7,5 dl 50.-
 Prosecco, Veneto, Italien

Frisches Bouquet mit angenehmen Kernobstaromen, am Gaumen spritzig, stark perlend, sehr erfrischend, ideal als Apéritifwein

MOSCATO D'ASTI DOCG ALBINO ROCCA Cüpli 7.-
 Moscato bianco, Piemont, Italien 2018/2019 7,5 dl 45.-

Typische Aromen von Pfirsich, Ananas, Litschi und weissen Blüten, Frisch mit sanfter Perlage und cremiger Struktur.

ROTWEIN

MERLOT DEL TICINO DOC, BAIOCOCCO 1 dl 9.-
 Merlot, Weingut Guido Brivio, 7,5 dl 58.-
 Tessin, Schweiz, 2018/2019

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

VALPOLICELLA DOC CLASSICO RIPASSO 7,5 dl 58.-
 Corvina, Rondinella, Molinara, Giacomo Montresor, Veneto, Italien 2016/2017

Intensives Rubinrot. Duftet nach getrockneten, reifen roten Früchten, Kräutern und Vanille. Runder, warmer Geschmack, konzentrierte Beerigkeit. Im Abgang subtile Röstnoten, anhaltend und ausgewogen.

COLLE MASSARI MONTECUCCO DOC 7,5 dl 62.-
 Riserva Barrica
 Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon, Colle Massari, Toscana, Italien 2016/2017

Intensives Rubinrot. Anhaltendes, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von kandierten Pflaumen sowie süssen Gewürzen wie Lakritze und Zimt, feine Tabakaromen. Am Gaumen rund, weich und fruchtig, mit angenehmer Säure.

NEBBIOLO D'ALBA DOC BARRICA, CASCINOTTO 7,5 dl 68.-
 Nebbiolo, Claudio Alario, Piemont, Italien 2017/2018
 Ausbau während 18 Monaten im französischen

Barrique. Blumige Nase mit Noten von Waldbeeren. Vollmundig und intensiv. Schöne dichte rubinrote Farbe. Langanhaltender Abgang.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, 7,5 dl 94.-
 CASANOVA DI NERI
 Sangiovese, Toscana, Italien 2014/2016

Intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend. In der Nase elegant, Nuancen von Veilchen, Iris und Vanille. Am Gaumen herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit grosser Länge im Abgang.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 7,5 dl 95.-
 DOC del Fondatore
 Corvina, Rondinella, Molinara, Giacomo Montresor, Veneto, Italien 2015/2016

Dichte dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Dünfte, die an Veilchen und konzentrierte Waldbeeren erinnern. Weicher, anhaltender und fruchtiger Auftakt, gute Struktur und vollmundig.

TIGNANELLO ANTINORI IGT 7,5 dl 148.-
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Toscana, Italien 2012

Intensives Rubinrot, ausgeprägte Nase, typische Duftnoten nach dunkler Frucht, Brombeeren, Kirsche, auch Gewürznoten nach Wacholder und Zimt. Im Gaumen dichtes Tannin, elegant und intensiv, hervorragend integriertes Holz und Säure.

VALLE DE NABAL DA 1 dl 8.50
 Tempranillo 7,5 dl 54.-
 Ribero del Duero, Spanien 2017/20158

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

NABAL DO GRAN RESERVA 7,5 dl 89.-
 Merlot, Tempranillo
 Ribera del Duero, Spanien 20115

Aus 100-jährigen Reben. Duftet nach reifen, dunklen Kirschen und Heidelbeeren, feine Lakritze-Noten und geröstetem Kakao. Sehr komplexer und kräftiger Gaumen, mit reifen und runden Gerbstoffen sowie schönem Fruchtschmelz. Langer und sehr aromatischen Nachhall mit feinen Röstaromen.

The M.T.V. 7,5 dl 68.-
 "Meglio/Meilleur Ticino & Valais"
 Brivio Vini, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2013 | Merlot, Cornalin, Syrah

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