

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



Restaurant & Bar
ALLMEND

R
RISTORANTE & BAR
LAGO
Anchor icon



RESTAURANT
BUSINESS

MENÜKARTE

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

SOFTGETRÄNKE

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

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	5.-
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	4.50
Coors light	30 cl offen	5.50
Valaisanne Pale Ale	30 cl offen	5.50
Schneider Weisse	33 cl Flasche	6.50
Cardinal Eve Litchi	27.5 cl Flasche	6.-

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15%), Cynar (Vol. 16,5%) Appenzeller (Vol. 29%), Campari (Vol. 23%) Pastis 51 (Vol. 45%)	4 cl	5.-
Hugo, Aperol Spritz	4 cl	9.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee Ovomaltine, Cailler le chocolat		4.50
Doppelter Espresso		6.-
Milchkaffee, Cappuccino, Latte macchiato		5.50
Caffé corretto mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)		7.-
Kaffee fertig mit 2cl Bätzi (Vol. 37.5%)		6.-
Kaffee Schümli-Pflümli mit 2cl Pflümli (Vol. 37.5%) und Schlagrahm		7.-
Kaffee Shorthander mit 2cl Whiskey (Vol. 40%) 2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm		9.50

DIGÉSTIF

Cognac Martell XO (Vol. 40%),	2 cl	16.-
Grappa Paesanella (Vol. 41%) Amarone, Moscato, Barolo, Brunello	4 cl	16.-
Vieille Prune, Pomme, Poire (Vol. 41%)	4 cl	16.-
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)	2 cl	5.-
Vieille Prune Morin (Vol. 41%), Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)	2 cl	5.-

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat <i>in der Schüssel serviert mit saisonalen Gemüsestreifen und karamellisierten Kernen</i>		11.–
Original Caesar Salat <i>mit Pouletfleischstreifen, wahlweise mit veganem Planted.chicken, knackigen Mini-Lattichherzen und Grana Padano Splittern</i>	Vorspeise Hauptgang	16.– 26.–
Nüsslisalat <i>Herbstlicher Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen, knusprigen Croûtons, Ei und Speck</i>	Vorspeise	14.–
Lachs mit Safran & Senf <i>Tatar vom geräucherten Lachs mit Senf, Safranbutter, Kräutersalat mit eingelegtem Radieschen und Ängelibrot</i>	Vorspeise Hauptgang	18.– 28.–
Spatz <i>Kräftige Rindfleischbrühe mit Siedfleischwürfeln, Kartoffel und Suppengemüse</i>	Vorspeise Hauptgang	16.– 26.–

FLEISCH

Zweierlei vom Kalb <i>Grilliertes Steak vom Schweizer Kalb auf seinem Ragout mit Zitronenthymian serviert, gebackenes Wurzelgemüse und Liebstöckel-Kartoffelstampf</i>		42.–
Schweinskotelett <i>Grilliertes Napfschwein-Kotelett «vomFritz» (350g) mit würzigem Kräuterjus serviert, dazu buntes Wurzelgemüse und Pommes frites</i>		36.–
Coq au vin <i>In kräftigem Rotwein geschmortes Poulet mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Knoblauchcroûtons</i>		34.–

FONDUE

Klassisches Käsefondue <i>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)</i>	pro Person	26.–
Steinpilz-Fondue <i>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)</i>	pro Person	32.–

KLASSIKER

Raclette Burger <i>180g feinstes Hackfleisch vom Swiss Black Angus im Provencial-Bun mit Raclettekäse, Zwiebeln, Lattich, Tomate, Hagebuttenketchup und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites</i>		26.–
Paniertes Schnitzel <i>Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel serviert mit Wintergemüse und Pommes frites</i>	klein gross	24.– 28.–
Schangnauer Schweins-Cordon bleu <i>Paniertes Schweinsschnitzel «vomFritz», gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse, dazu gebackenes Wurzelgemüse und Pommes frites</i>		34.–

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Knusprige Eglifilets <i>Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilets (PL) serviert mit kleinem Kräutersalat, Petersilienkartoffeln und Tartarsauce</i>		34.–
Bärlauch Agnolotti <i>Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Bärlauchfüllung, gebackenem Gemüse und Cashewnüssen auf Portwein-Zitronensauce</i>		24.–
Veganer Planted-Pulled BBQ Burger <i>Leckerer, pflanzlicher Planted.pulled aus Gemüseproteinen im Provencial-Bun mit BBQ-Marinade, Zwiebeln, Tomaten, Lattich, Hagebuttenketchup, serviert mit Pommes frites</i>		26.–
Veganes Gemüse-Millefeuille <i>Mehrschichtiges Gemüse-Millefeuille mit Sesam auf Kokospiegel, verfeinert mit Randenpüree und mariniertem Rucola</i>		24.–

DESSERT

Haselnuss-Duo <i>Haselnuss-Nougat-Parfait & Haselnussmuffin auf Zwetschgencoulis mit Schlagrahm</i>		12.–
Warmer Apfelkuchen mit Rahm		7.–
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Rahm		9.–
Limettensorbet <i>mit einem Schuss Vodka</i>		9.–
Hagebuttensorbet <i>mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand</i>		9.–

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