



RESTAURANT  
**B U S I N E S S**

Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie herzlich im Business Restaurant.

Die Sportgastro AG ist Ihr kompetenter  
Gastropartner in der PostFinance-Arena.

Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen unseres  
engagierten Teams und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

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.

Freuen Sie sich auf die kreativen Ideen unseres engagierten  
Teams.

SPORT  
**G A S T R O**

**Sportgastro AG**  
Mingerstrasse 12  
3014 Bern  
[www.sportgastro.ch](http://www.sportgastro.ch)

DIGÉSTIF

|                                                                    |      |    |
|--------------------------------------------------------------------|------|----|
| COGNAC MARTELL XO (VOL. 40%)                                       | 2 cl | 16 |
| GRAPPA PAESANELLA (VOL. 41%)<br>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  |

SOFTGETRÄNKE

|                                                                                                                 |                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|
| COCA-COLA, COCA-COLA ZERO,<br>RIVELLA ROT/BLAU, RAMSEIER<br>SÜSSMOST, FANTA ORANGE,<br>FUSE-TEA (ICE-TEA LEMON) | 33 cl Flasche   | 5   |
| RHÄZÜNSER, ARKINA                                                                                               | 35 cl Flasche   | 5   |
|                                                                                                                 | 50 cl Flasche   | 6.8 |
| SAURER MOST                                                                                                     | 49 cl Flasche   | 6.8 |
| ALPINESSE<br>TONIC / LEMON<br>FEVER-TREE GINGER ALE                                                             | 20 cl Flasche   | 5   |
| MICHEL ORANGENSAFT/TOMATENSAFT                                                                                  | 20 cl Flasche   | 5   |
| LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA<br>LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO                                                       | 27.5 cl Flasche | 5   |
| RED BULL                                                                                                        | 25 cl Dose      | 6   |

BIER

|                                          |                 |     |
|------------------------------------------|-----------------|-----|
| FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE              | 30 cl offen     | 5.5 |
| FELDSCHLÖSSCHEN HELVETIC                 | 27.5 cl Flasche | 6.5 |
| VALAISANNE PALE ALE                      | 30 cl offen     | 5.5 |
| FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH               | 33 cl Flasche   | 6   |
| SCHNEIDER WEISSE                         | 50 cl Flasche   | 8   |
| FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI              | 33 cl Flasche   | 6   |
| FELDSCHLÖSSCHEN ZITRONE 0.0%             | 33 cl Flasche   | 6   |
| FELDSCHLÖSSCHEN WEIZENFRISCH ALKOHOLFREI | 33 cl Flasche   | 6   |

APÉRITIFS

|                                                                                                    |      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| MARTINI BIANCO (VOL. 15,5%)<br>CYNAR (VOL. 16,5%)<br>JÄGERMEISTER (VOL. 35%)<br>CAMPARI (VOL. 23%) | 4 cl | 5  |
| HUGO, APEROL SPRITZ                                                                                |      | 12 |

WARME GETRÄNKE

|                                                                                               |  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
| KAFFEE, ESPRESSO, TEE,<br>OVOMALTINE, CAILLER LE CHOCOLAT                                     |  | 5   |
| DOPPELTER ESPRESSO                                                                            |  | 6   |
| MILCHKAFFEE                                                                                   |  | 5.5 |
| CAFFÈ CORETTO<br>Grappa Brunello (Vol. 41 %)                                                  |  | 8   |
| KAFFEE FERTIG<br>mit 4 cl Bätzi (Vol. 37.5 %)                                                 |  | 6   |
| KAFFEE SCHÜMLI-PFLÜMLI<br>mit 4 cl Pflümli (Vol. 37,5 %) und Schlagrahm                       |  | 7   |
| KAFFEE SHORTHANDER<br>mit 2 cl Whiskey (Vol. 40 %) 2cl Irish Cream (Vol. 17 %) und Schlagrahm |  | 9.5 |

| VORSPEISEN                                                                                               |           |      | DESSERT                                                  |  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|----------------------------------------------------------|--|----|
| GEMISCHTER BLATTSALAT                                                                                    |           | 13   | HAGENBUTTENSORBET MIT MIRABELLENSCHNAPS                  |  | 9  |
| Blattsalat mit Cherrytomaten, Mais, Gurken und roten Zwiebeln<br>French- oder Italiendressing            |           |      | ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE                       |  |    |
| ORIGINAL CAESAR SALAT                                                                                    | Vorspeise | 19.5 | SCHOKOLADENKUCHEN MIT RAHM                               |  | 9  |
| mit grillierten Pouletbruststreifen,<br>knackigem Lattich und Grana Padano Splittern                     | Hauptgang | 28.5 | mit Hagenbuttensorbet und Rahm                           |  | 12 |
| wahlweise auch mit veganem pflanzlichem Geschnetzeltem<br>aus europäischem Soja                          |           |      | WARMER APFELKUCHEN MIT RAHM                              |  | 9  |
|                                                                                                          |           |      | mit Vanilleglace und Rahm                                |  | 12 |
| RAUHLACHS                                                                                                |           | 19   | PANNA COTTA                                              |  | 12 |
| Tranchen vom norwegischen Rauchlachs, marinierte<br>Brunnenkresse, Brioche Crumble und Meerrettichschaum |           |      | Kaffee-Panna Cotta mit Amarettocrunch und Fruchtgarnitur |  |    |

| FLEISCH                                                                                                                                                                         |  |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| RINDSROULADE                                                                                                                                                                    |  | 38 |
| Rindsroulade vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind, gefüllt<br>mit Speck, Senf, Pumpernickel und Spinat, dazu Marsalajus,<br>cremige Polenta und geschmortes Gemüse |  |    |
| HAUSGEMACHER KALBSHACKBRATEN                                                                                                                                                    |  | 38 |
| Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock mit Röstzwiebeln<br>und saisonalem Gemüse                                                                                     |  |    |
| POULETSTROGANOFF                                                                                                                                                                |  | 34 |
| Pouletschenkelgeschnetzeltes mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und<br>Zwiebeln in Paprikarahmsauce, dazu Butternudeln und Sauerrahm                                        |  |    |

| FONDUE                                                                                                                                                                                                                  |            |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| KLASSISCHES KÄSEFONDUE                                                                                                                                                                                                  | pro Person | 29.5 |
| Unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus<br>rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und wird im Geschmack mit<br>Fribourger Vacherin abgerundet<br>serviert mit Weissbrot und Kartoffeln                      |            |      |
| STEINPILZFONDUE                                                                                                                                                                                                         | pro Person | 35.5 |
| Die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus<br>rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin<br>mit geschmackvollem Steinpilzpulver und Steinpilzstücken verfeinert<br>serviert mit Weissbrot und Kartoffeln |            |      |

| KLASSIKER                                                                                                                                                   |  |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| BEEFBURGER «DOUBLE TROUBLE»                                                                                                                                 |  | 29 |
| Pulled Beef und 120g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind<br>im Provençale-Bun mit BBQ-Sauce, Cole Slaw Salat und Cheddarkäse,<br>dazu Pommes frites |  |    |
| PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN «FIGLMÜLLER»                                                                                                                |  | 32 |
| serviert mit Zitrone und Pommes frites                                                                                                                      |  |    |
| NAPFSCHWEINKOTELETT                                                                                                                                         |  | 39 |
| Niedergegartes Napfschweinkotelett mit Cognacrahmsauce, Speck,<br>Ofengemüse & Röstikroketten                                                               |  |    |

| VEGETARISCH & VEGAN                                                                                                                                     |  |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| TAGLIATELLE AGLIO E OGLIO ♡                                                                                                                             |  | 28 |
| Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Petersilie                                                                                         |  |    |
| LINSEN DAL MIT ALOO PARATHA BROT ♡                                                                                                                      |  | 29 |
| Indisches Linsen Dal mit roten Linsen, Koriander, Tomaten,<br>Limetten und Kokosnussmilch<br>serviert mit hausgemachtem Fladenbrot mit Kartoffelfüllung |  |    |

| FÜR UNSERE U14 GÄSTE                |  |    |
|-------------------------------------|--|----|
| KLEINES PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL |  | 17 |
| mit Pommes frites                   |  |    |
| PASTA NAPOLI                        |  | 13 |
| mit Reibkäse                        |  |    |