

**24** TWENTY  
FOUR  
SEVEN  
Catering & Events

*The*  
**BEEF**  
STEAKHOUSE & BAR



*R*  
*C*  
RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**



*R*  
RISTORANTE & BAR  
**LAGO**  
*A*

Restaurant & Bar  
**ALLMEND**

*Osito*  
cafe vino tapas

**uma**  
TOWER RESTAURANT

**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](http://www.sportgastro.ch)



## SOFTGETRÄNKE

<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero,</b>	33 cl Flasche	5.–
<b>Rivella rot/blau, Ramseier Süssmost,</b>		
<b>Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)</b>		
<b>Rhäziinser</b>	35 cl Flasche	5.–
<b>Arkina ohne Kohlensäure</b>		
<b>Rhäziinser,</b>	50 cl Flasche	6.80
<b>Arkina ohne Kohlensäure</b>		
<b>Schweppes</b>	20 cl Flasche	5.–
<b>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</b>		
<b>Michel Orangensaft</b>		
<b>Lurisia La Nostra Aranciata</b>	27.5 cl Flasche	5.–
<b>Lurisia Il Nostro Chinotto</b>		

## BIER

<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>	30 cl offen	4.80
	50 cl offen	6.50
<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>	33 cl Flasche	5.–
<b>Guinness Hop House 13</b>	30 cl offen	5.–
	50 cl offen	7.–
<b>Valaisanne Pale Ale</b>	30 cl offen	5.–
	50 cl offen	7.–
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	33 cl Flasche	5.–
<b>Feldschlösschen Weizenfrisch</b>	33 cl Flasche	5.–
<b>alkoholfrei</b>		
<b>Schneider Weisse</b>	50 cl Flasche	8.00
<b>Cardinal Eve Saisonal</b>	27.5 cl Flasche	6.–

## APÉRITIFS

<b>Martini bianco (Vol. 15%),</b>	4 cl	5.–
<b>Cynar (Vol. 16,5%), Campari (Vol. 23%),</b>		
<b>Pastis 51 (Vol. 45%)</b>		
<b>Jägermeister (Vol. 35%)</b>		
<b>Hugo, Aperol Spritz</b>		12.–

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee, Espresso, Tee</b>		4.80
<b>Ovomaltine, Cailler le chocolat</b>		
<b>Doppelter Espresso</b>		6.00
<b>Milchkaffee, Cappuccino,</b>		5.50
<b>Latte macchiato</b>		
<b>Caffé corretto</b>		8.–
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 41%)		
<b>Kaffee fertig</b>		6.–
mit 4cl Bätzi (Vol. 37.5%)		
<b>Kaffee Schümli-Pflümli</b>		7.00
mit 4cl Pflümli (Vol. 37.5%) und Schlagrahm		
<b>Kaffee Shorthander</b>		9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)		
2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm		

## DIGÉSTIF

<b>Cognac Martell VS (Vol. 40%),</b>	2 cl	8.–
<b>Grappa Paesanella (Vol. 41%)</b>		
<b>Amarone, Moscato, Barolo, Brunello</b>		
<b>Vieille Prune Morin (Vol. 41%),</b>	2 cl	5.–
<b>Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)</b>		

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzliche MwSt.

## VORSPEISEN

**Gemischter Blattsalat** 13.–  
Frühlings-Kräutersalat mit Radisli,  
Gemüwestreifen, Spargeltempura  
und veganem Hollunderblütendressing

**Original Caesar Salat** Vorspeise 19.50  
mit Pouletbruststreifen, Hauptgang 28.50  
wahlweise mit veganem Planted.chicken,  
knackigem Lattich  
und Grana Padano-Splittern

**Kammuscheln** Vorspeise 19.00  
Sautierte Kammuscheln Hauptgang 32.00  
mit glasierten Bundzwiebeln  
serviert auf Bärlauchrisotto

**Frühlings-Minestrone** Vorspeise 14.–  
Geschmackvolle, tomatierte Suppe  
mit kleinem Frühlingsgemüse  
und Teigwareneinlage

## FLEISCH

**Schweinsbrust** 34.–  
Glasierte Schweinsbrust  
auf geschmortem Wurzelgemüse  
mit Ingwer und Soja verfeinert  
serviert mit Pommes frites

**Tafelspitz** 32.–  
Niedergegartes Siedfleisch  
vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind  
mit kandiertem Merrettich,  
dazu Fondant-Kartoffeln und Bouillongemüse

**Kalbsgeschnetzeltes** 42.–  
Zartes Kalbsgeschnetzeltes  
an geschmackvoller Sieben-Pilz-Rahmsauce  
serviert mit Röstikroketten und Ofengemüse

**Maispoularde** 32.–  
Französische Maispoulardenbrust  
gefüllt mit sonnengereiften Trockentomaten  
und Parmaschinkenstreifen auf Limettenschaum  
serviert mit Bärlauchrisotto und Ofengemüse

## FONDUE

**Klassisches Käsefondue** pro Person 28.–  
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 34.–  
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

**Frühlings-Beefburger** 28.–  
180g Hackfleischpatty vom Swiss Black Angus Rind  
rosa gebraten, im Provencal-Bun  
mit Bärlauchmayo und saisonalem Grillgemüse,  
serviert mit Pommes frites

**Paniertes Schnitzel** klein 24.–  
Paniertes Schweinsschnitzel gross 29.–  
serviert mit Ofengemüse  
und Pommes frites

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

## FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

**Krevetten** 32.–  
Sautierte, marinierte Krevetten  
mit gedünstetem Frühlingsgemüse und Tagliatelle  
an Zitronenrahmsauce

**Blumenkohl (vegan)** 26.–  
Gebackene Blumenkohlrosen  
serviert mit einem Wildkräutersalat  
mit Mandeln und Granatapfelkernen

**Casarecce (vegan)** 28.–  
Sizilianische Pasta mit roten Zwiebeln, Knoblauch,  
Spargel, Cherrytomaten, Zucchini und Erbsen  
verfeinert mit Limettensaft, Basilikum, Estragon  
und schwarzem Pfeffer

## DESSERT

**Millefeuille mit Rhabarber** 12.–  
Blätterteiggebäck mit Vanillefüllung  
serviert mit Rhabarberkompott

**Warmer Apfelkuchen mit Rahm** 9.–

**Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Rahm** 12.–

**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