

The logo for Buitoni, featuring the brand name in a stylized, red, serif font with a yellow outline, set against a dark green rectangular background.

Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Restaurant Casa Buitoni.

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

Das Wohlbefinden unserer Gäste liegt uns am Herzen. Unser engagiertes und innovatives Team erwartet Sie mit vielen frischen und kreativen Ideen.

Unser Fleisch beziehen wir von uns bekannten Produzenten. Wenn auf der Karte nichts anderes vermerkt ist, stammen die Produkte ausschliesslich aus der Schweiz. Den grössten Teil unseres Gemüses und unserer Früchte beziehen wir von einem regionalen Gemüsebauern. Um unsere Kreativität nicht einzuschränken, verwenden wir Gewürze, einige Früchte und Kolonialwaren aus der ganzen Welt.

Unser Team gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und wünscht Ihnen, liebe Gäste, einen schönen Aufenthalt im Restaurant Casa Buitoni.

*Sportgastro AG
PostFinance-Arena
Mingerstrasse 12
3014 Bern
Tel. 031 332 56 44
restoration@sportgastro.ch
www.sportgastro.ch*

*Sportgastro AG
PostFinance-Arena
Mingerstrasse 12
3014 Bern
Tel. 031 332 56 44
restoration@sportgastro.ch
www.sportgastro.ch*

v o r s p e i s e n

Insalata verde
Bunter Blattsalat in der Schüssel serviert

8

Original Caesar Salad mit Pouletstreifen
Knackige Mini-Lattichherzen mit Parmesansplitter

Vorspeise 14 Hauptgang 20

Insalata Caprese
Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten,
Basilikum und Olivenöl

Vorspeise 19 Hauptgang 23

p a s t a

Spaghetti al pesto con gamberi
Spaghetti an Pestosauce mit Kirschtomaten, Crevetten,
geröstete Pinienkernen, Parmesan und Basilikum

24

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti an einer rassigen Olivenöl- und Knoblauch Sauce
mit Peperoncini

21

Spaghetti alle vongole
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncoscheiben, Weisswein und italienischer Petersilie

25

Penne all'Amatriciana
Würziges Pastagericht mit Tomaten, Speck, Peperoncino,
Pecorino, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

23

d i g é s t i f

Pflümli (Vol. 40%), Williams (Vol. 40%),
Kirsch (Vol. 40%), Vieille Prune Morin (Vol. 41%)
Irish Cream (Vol.17%)

2cl 5.00

s i n g l e m a l t s

Lagavulin 16 years (Vol. 43%)
Eichenfass, rauchig, kraftvoll

Oban 14 years (Vol. 43%)
Eichenfass, sanft, leicht frisch

The Macallan 12 years (Vol. 43%)
Bourbon-Sherryfass, weich, wohlschmeckend

4cl 18.00

s c o t c h & m o r e

Jack Daniels Old No. 7 (Black Label) (Vol. 40%)
Ballantine's Finest (Vol. 40%)
Canadian Club (Vol. 40%)

4cl 10.00

c o g n a c / b r a n d y

Cognac Martell VS (Vol. 40%)
Conde de Osborne Solera Gran Reserva (Vol. 40,5%)

2cl 8.00

o b s t b r ä n d e

Vieille Prune Fassbind (Vol. 40%)
Vieille Pomme Berner Rosen Fassbind (Vol. 40%)
Vieille Poire Fassbind (Vol. 40%)

2cl 8.00

g r a p p a

Grappa di Amarone Paesanella (Vol. 41%)
Grappa di Barolo Paesanella (Vol. 41%)
Grappa di Moscato Paesanella (Vol. 41%)

2cl 8.00

s o f t g e t r ä n k e

*Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Rivella rot/ blau/ grün,
Ramseier Süssmost, Ice Tea, Rhäzünser, Arkina ohne Kohlensäure*

Flasche 33cl 4.80

Rhäzünser, Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most

Flasche 50cl 6.20

Schweppes Tonic Water/ Bitter Lemon

Michel Orangensaft

Flasche 20cl 4.50

b i e r

Feldschlösschen Hopfenperle

offen 30cl 4.50

Feldschlösschen alkoholfrei

Flasche 33cl 5.00

Schneider Weisse

Flasche 33cl 6.00

Flasche 50cl 7.50

Cardinal Eve Litchi

Flasche 27,5cl 6.00

a p é r i t i f s

Martini bianco (Vol. 15,5%), Cynar (Vol. 16,5%)

Appenzeller (Vol. 29%), Campari (Vol. 23%)

4cl 5.00

w a r m e g e t r ä n k e

Kaffee, Espresso, Tee

Ovomaltine, Cailler le chocolat

Tasse 4.20

Doppelter Espresso

Tasse 6.00

Milchkaffee

Tasse 5.00

Caffé coretto grappa brunello (Vol. 43%)

Tasse 7.00

Kaffee fertig mit 2cl Bätzi (Vol. 40%)

Glas 5.00

Kaffee Schümli-Pflümli mit 2cl Pflümli (Vol. 40%) mit Schlagrahm

Glas 6.00

Caffé Amaretto

Tasse 7.00

r i s o t t o

Risotto ai funghi porcini

*Sämiger Risotto mit sautierten Steinpilzen
und gebackenem Rucola garniert*

24

c a r n e

Stinco di vitello al Barolo

*Saftige Stücke von geschmorter Kalbshaxe
an kräftigem Barolojus,
serviert mit sämigem Safranrisotto
und frischem Marktgemüse*

32.5

Saltimbocca alla Romana

*Schweinsschnitzel (140g) mit Rohschinken und Salbei
auf Marsalajus serviert,
dazu ein sämiger Safranrisotto
und frisches Marktgemüse*

25

Filetto di manzo alla griglia

*Grilliertes Rindsfilet (200g) an Morchelsauce
serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse*

48

Auf Vorbestellung erhältlich / 250 Gramm pro Person

Fondue Chinoise Deluxe

*Handgeschnittenes Schweizer Rind-, Kalb- und Pouletfleisch,
Tartare-, Curry- und Cocktailsauce
Maiskölbchen, Cornichons, Silberzwiebeln,
Pommes frites und Reis*

58

d e s s e r t

Warmer Apfelkuchen

mit Rahm 6

mit Vanilleglace und Rahm 8

Sorbet Citron mit Limoncello

9

Torta della nonna

Italienischer Crémekuchen mit Zitrone

9

weisswein

Ch. Lichten Petite Arvine AOC

Petite Arvine, Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz 2016

In der Nase Aromen von grünen Zitronen, rosa Grapefruit und Glyzinienblüten. Am Gaumen markanter, fruchtiger Wein mit kräftiger Säure, die durch die Süsse schön aufgewogen wird, leicht salziger, langer Abgang.

1dl 8.50 7,5dl 52.00

Epesses AOC Le Replan

Chasselas, Union Vinicole de Cully, Lavaux, Schweiz 2016

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

1dl 7.50 7dl 46.00

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC

Guido Brivio, Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon blanc Mendrisio, Tessin, Schweiz 2016

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

1dl 7.50 7,5dl 46.00

Riesling x Silvaner Thayngen AOC

100% Riesling x Sylvaner, Schaffhausen, Schweiz, 2015/2016

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.

7,5dl 48.00

Yvorne Chablais AOC

Chasselas, Grand Cru Clos de la George, Chablais, Waadt, Schweiz 2016

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

7,5dl 56.00

schaumwein

Prosecco Spumante DOC, Contessa Giulia

Prosecco, Veneto, Italien

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

1dl 8.00 7,5dl 50.00

empfehlung

rotwein

The M.T.V. „Meglio / Meilleur Ticino & Valais“

The M.T.V. „Meglio / Meilleur Ticino & Valais“

*Brivio Vini, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2013
Merlot, Cornalin, Syrah*

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

7,5dl 68.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

rotwein

Merlot del Ticino DOC, Baiocco

Merlot, Weingut Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2015

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

1dl 9.00 7,5dl 58.00

Salento IGT Primitivo Cantalupi

Conti Zecca, Primitivo, Lecce, Apulien, Italien 2015

Prägendes sattes Rubinrot. Intensive Aromen nach Brombeeren und Kirschen, feine Würznoten. Weicher Auftakt, konzentrierte Beerigkeit, schöne Fülle; gute Balance.

1dl 6.50 7,5dl 45.00

Valpolicella Classico DOC Ripasso

Giacomo Montresor, Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto, Italien 2015

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

7,5dl 58.00

Colle Massari Montecucco DOC Riserva Barrica

Colle Massari, Sangiovese, Ciliogliolo, Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien 2014

Intensives Rubinrot. Anhaltendes, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von kandierten Pflaumen sowie süssen Gewürzen wie Lakritze und Zimt, feine Tabakaromen.

7,5dl 62.00

Brunello di Montalcino DOCG, Az. Agr. Casanova di Neri

Sangiovese, Toscana, Italien 2012

Intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend. In der Nase elegant, Nuancen von Veilchen, Iris und Vanille. Am Gaumen herb, warm und tanninbetont.

7,5dl 94.00

Amarone della Valpolicella DOC del Fondatore

Giacomo Montresor, Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto, Italien 2013

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

7,5dl 95.00

Tignanello Antinori IGT

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, Toscana, Italien 2012/2013

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

7,5dl 148.00

LAN Crianza DOC, Bodegas LAN

Temperanillo, Rioja, España 2013

Leuchtendes Kirschrot mit violetter Saum. Aromatische Fruchtnoten nach schwarzen Früchten. Im Gaumen sehr elegant und ausladend, beständig mit anhaltendem Abgang.

1dl 8.50 7,5dl 54.00

Puelles Zenus, Bodegas Puelles

Temperanillo, Rioja Alta, Álbalos, España 2010

Hervorragender Wein mit Aromen von Himbeeren und Pflaumen, im Hintergrund rauchig, nach Kakao duftend. Kräftiger, nachhaltiger Abgang. Die drei ersten Monate in neuen amerikanischen Eichenfässern, nachher 15 Monate in neuen, französischen Barricas gereift.

7,5dl 87.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.