

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



MAPPAMONDO
ristorante & bar

Y
RISTORANTE & BAR
LAGO
Y



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 zero, 33 cl Flasche 4.80
Rivella rot/blau/grün,
Ramseier Süssmost, Fanta orange
Fuse-Tea (Ice-Tea lemon),
Rhäzünser, Arkina ohne Kohlensäure

Rhäzünser, 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
Schneider Weisse 33 cl Flasche 6.-
50 cl Flasche 7.50
Cardinal Eve Litchi 27.5 cl Flasche 6.-

APÉRITIFS

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

Hugo, Aperol Spritz 4 cl 9.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee 4.50
Ovomaltine, Cailler le chocolat

Doppelter Espresso 6.-

Milchkaffee, Cappuccino, 5.50
Latte macchiato

Caffé corretto 7.-
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)

Kaffee fertig 6.-
mit 2cl Bätzi (Vol. 37.5%)

Kaffee Schümli-Pflümli 7.-
mit 2cl Pflümli (Vol. 37.5%) und Schlagrahm

Kaffee Shorthander 9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)
2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm

DIGÉSTIF

Cognac Martell XO (Vol. 40%), 2 cl 16.-

Grappa Brunello (Vol. 41%) 2 cl 8.-
Vieille Prune Morin (Vol. 41%),
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)

SALAT & SUPPE

Gemischter Blattsalat 8.–
*in der Schüssel serviert
mit saisonalen Gemüsestreifen*

Original Caesar Salat Vorspeise 14.–
mit Pouletstreifen, Hauptgang 20.–
*knackigen Mini-Lattichherzen
und Grana Padano Splitter*

Insalata Caprese Vorspeise 14.–
Klassischer Tomaten Mozzarella Salat Hauptgang 20.–
*mit fleischigen Tomatenscheiben,
Büffelmozzarella und Basilikumstreifen
an Olivenöl und Balsamico*

FLEISCH

Grilliertes Rindsentrecôte 38.–
*180 Gramm Entrecôte vom Schweizer Rind
mit hausgemachter Kräuter-Whiskybutter,
dazu assortierte Salate und Pommes frites*

Geschmorte Kalbshaxe Cremolata 34.–
*Geschmorte Kalbshaxe an kräftiger Sauce
mit Zitronenraspel-Knoblauch-Garniture
serviert mit sommerlichem Grillgemüse
und Weissweinsrisotto*

Kalbsgeschnetzeltes 34.–
*Kalbsgeschnetzeltes an Zitronenschaumsauce
dazu servieren wir Grillgemüse
und Tagliatelle*

Roastbeef 28.–
*Englisch gebratenes, kalt aufgeschnittenes
Roastbeef serviert mit assortierten Salaten
und Pommes frites*

VEGETARISCH

Risotto 24.–
*Sämiger Weissweinsrisotto
mit Cherrytomaten, Grillgemüse,
Rucola und Mascarpone
verfeinert mit Prosecco*

FONDUE

Klassisches Käsefondue pro Person 26.–
*Unsere traditionell urchige Käsemischung
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abge-
rundet, serviert mit Weissbrot und Kartoffeln
(ab 2 Personen)*

KLASSIKER

Gourmet BBQ Bacon Burger 25.–
*Hausgemachter Bacon Burger (200g)
vom regionalen Rind, rosa gebraten,
mit Specktranchen, BBQ-Sauce,
Röstzwiebeln und Eisbergsalat,
serviert mit Pommes frites*

Paniertes Schnitzel klein 22.–
Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel gross 26.–
*vom Nierstück
sommerliches Grillgemüse und Pommes frites*

Cordon bleu 38.–
*Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Vorderschinken
und rezentem Greyerzer Käse,
sommerliches Grillgemüse
und Pommes frites*

FISCH

Zander 32.–
*In Butter goldbraun gebratene Zanderfilets
mit assortierten Salaten und Pommes frites
begleitet von Thai-Chilibutter*

DESSERT

Hausgemachtes Tagesdessert 6.50
*Informationen erhalten Sie von unseren
Restaurationsfachmitarbeitenden*

Zitronensorbet 9.–
mit einem Schuss Vodka serviert

Parfait 7.–
*Hausgemachtes Erdbeer Parfait
mit Grand Marnier und Minze*

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