

*****Noch bis Mitte März!*****



Mittags-Raclette-Plausch im Eisbahnbeizli

*Auch im 2018 servieren wir Ihnen jeden Donnerstag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
Schweizer Raclette à discrétion mit Kartoffeln und Essiggemüse für 26.00.- pro Person.
Reservieren Sie frühzeitig, da die Anzahl Plätze beschränkt ist.*

Tischreservationen nehmen wir sehr gerne
unter der Telefonnummer 031 332 56 44 oder per Email restauration@sportgastro.ch entgegen.
(Es ist nur Barzahlung möglich!)

FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA:





RESTAURANT
BUSINESS
Businesslunch & A la Carte

Menüplan 19.02.2018 - 23.02.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

BUSINESSLUNCH

Vorspeise

*Kleiner Salate vom Baby-Lattich
mit Parmesandressing, Tomatenwürfeln
und gerösteten Pinienkernen*

Hauptgang

*Mit Ricotta und Spinat gefüllte Maispouletbrust "Supreme"
an Calvados-Sauce
dazu Bratkartoffeln und Grillgemüse*

Dessert

Saisonale Dessert-Kreation

Menü : CHF 52.00

Hauptgang + Vorspeise: CHF 45.00

Hauptgang: CHF 38.00

AUSZUG A LA CARTE-KARTE

Vorspeise

*Winterliche Apfel-Selleriecremesuppe
mit Orangenfiletwürfeln
und Rahmhaube verfeinert*

12.00

Hauptgerichte

*Stinco di vitello al Barolo
Saftige Stücke von geschmorter Kalbshaxe
an kräftigem Barolojus,
serviert mit sämigem Safranrisotto
und glasiertem Wurzelgemüse*

33.00

Klassiker

*Cordon bleu
Paniertes Kalbsschnitzel
gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzer
dazu servieren wir Pommes frites
und grüne Bohnen mit Schalotten*

38.00

Und weitere saisonale Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

Tischreservierungen nehmen wir sehr gerne unter der Telefonnummer 031 332 56 44 oder per Email restauration@sportgastro.ch entgegen.



Menüplan 19.02.2018 - 23.02.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller klein 9.50 / Teller mittel 12.00 / Teller gross 14.00

Schweizer Küche & Klassische Gerichte

	Suppe	Hauptgericht	Stärkebeilagen	Gemüse	Pasta oder Reis	Spezielles
Montag 19.02	<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>Schnitzel-Mäntig Paniertes Schweinsschnitzel</i>	<i>Pommes Frites Bunter Bohnentopf</i>	<i>Gedünsteter Mais Blumenkohl "Polnische Art"</i>	<i>Vegetarisch gefüllte Teigtaschen mit Tomatensauce</i>	<i>Pouletstreifen mit Dörrfrüchten an Portweinsauce dazu grüne Linsen</i>
Dienstag 20.02	<i>Gemüsesuppe "Gärtnerinnen Art"</i>	<i>Mageres Siedfleisch vom regionalen Rind sanft gegart</i>	<i>Salzkartoffeln Bunte Linsen</i>	<i>Dörrbohnen Wurzelgemüse</i>	<i>Äpler-Makkaroni mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmues</i>	<i>"Shakshuka" Nordafrikanisches Gemüsegericht mit Eiern</i>
Mittwoch 21.02	<i>Gelberbssuppe</i>	<i>Pouletbrust mit Pfeffersauce</i>	<i>Teigwaren Serviettenknödel</i>	<i>Gedämpfter Broccoli Sautierte Rüebl</i>	<i>Merlot-Risotto mit Bärenzippel und gebackener Rucola</i>	<i>Weizen-Hirschen-Schnitten mit getrockneten Tomaten und Oliven</i>
Donnerstag 22.02	<i>Fleischbouillon mit Backerbsen</i>	<i>Rindsbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	<i>Blechrösti Kräuterrisotto</i>	<i>Ofentomate Schwarzwurzeln</i>	<i>Pizzoccherini Bernina</i>	<i>Spinat-Kürbis-Auflauf mit Meerrettich</i>
Freitag 23.02	<i>Gemüsepüree- suppe</i>	<i>Schweinsgeschnetzeltes "Berner Art" mit Rotweinsauce, Speck und Champignon</i>	<i>Kreolischer Reis Schupfnudeln</i>	<i>Schlangenbohnen Geschmorter Fenchel</i>	<i>Pasta mit Erbsen und Pecorino</i>	<i>Sautiertes Seelachsfilet mit Limonensauce und Kichererbsen</i>

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 332 56 44





KITCHEN
ASIAN
Asian Food

Menüplan 19.02.2018 - 23.02.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 13.30Uhr (Änderungen vorbehalten)

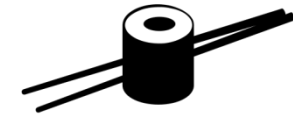
Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller klein 9.50 / Teller mittel 12.00 / Teller gross 14.00

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Stärkebeilagen	Gemüse	Front-Cooking
Montag 19.02	<i>Seafood-Curry mit Gemüse</i>	<i>Gemüse und Pak-Choi "Chinesische Art"</i>	<i>Gewürzreis Gebratene Reisnudeln</i>	<i>Gedünsteter Mais Blumenkohl "Polnische Art"</i>	<i>Rindfleisch "Satay" mit Gemüse</i>
Dienstag 20.02	<i>Pouletoberschenkel an Buttersauce</i>	<i>Süsskartoffel-Curry</i>	<i>Weisser Reis Glasnudeln</i>	<i>Dörrbohnen Wurzelgemüse</i>	<i>Krevetten "Süss-Sauer" mit Gemüse</i>
Mittwoch 21.02	<i>"Bo Xao Thom" Vietnamesisches Rindfleisch- Gericht mit Ananas</i>	<i>Buntes Gemüse in Thaicurry mit Kokosmilch</i>	<i>Parfümreis Gebratene Nudeln</i>	<i>Gedämpfter Broccoli Sautierte Rüeblli</i>	<i>Gebratene Ente "Szechuan" mit Gemüse</i>
Donnerstag 22.02	<i>"Panang-Curry" mit Schweinefleisch und Gemüse</i>	<i>Gedämpfte Auberginen mit Tofu an "asiatischer Tomatensauce"</i>	<i>Basmatireis Eiernudeln mit Erdnüssen</i>	<i>Ofentomate Schwarzwurzeln</i>	<i>Gebratene Pouletbrust "Chopsuey" mit Gemüse</i>
Freitag 23.02	<i>Freitags empfangen wir Sie in der „Japanese Kitchen“. Neben des Sashimi-Fridays gibt es auch die vietnamesische „Pho“ und ein wechselndes fernöstliches Büffet.</i>				

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 332 56 44





KITCHEN
JAPANESE

Menüplan 19.02.2018 - 23.02.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 13.30Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller klein 9.50 / Teller mittel 12.00 / Teller gross 14.00

Japanisches Büffet, Menü & Sushi

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch		Beilage	Japan-Menü
Montag 19.02	"Nasu Hikiniku an Kake" Gehacktes Rindfleisch mit Auberginen	"Daigakuimo" Frittierte Süsskartoffeln mit Buttersoja und Zucker	"Yasai karē" Gemüse-Curry	"Wafu Pasta" Gebratene Nudeln japanische Art	"Tori no Amakara don" Frittiertes Poulet mit süsser Sojasauce auf Reis
Dienstag 20.02	"Buta Ten" Schweinefleisch im Tempura	"Mushi Yasai" Gedämpftes Gemüse	"Miso mayonēzu to tomato" Tomaten mit Miso-Mayo	"Nikudjaga" Kartoffeln mit Rind und Karotten	"Kaisen Goma Ae" Marinierter Fisch und Meeresfrüchte auf Sushireis
Mittwoch 21.02	"Gyu Yarawaka ni" In klarer Sojasauce gegartes Rindfleisch	"Age imo" Frittierte Kartoffelwürfel mit Algen und Chili	"Yasai Butter Shoyu" Grilliertes Gemüse mit Buttersojasauce	"Okonomiyaki" Gemüsepfannkuchen mit Krevetten	"Katsu-Curry" Curryreis mit paniertem Schweinefleisch
Donnerstag 22.02	"Shichimencho to Yasai Itame" Gebratenes Gemüse mit Trutenbrust	"Kohlrabi Furofuki Chingengsai " Gekochte Kohlrabi und Pakchoi mit Sauce	"Nasu Itame" Gebratene Auberginen mit Ingwer-Sojasauce	"Yakiharasame" Glasnudeln mit Ei und Gemüse	"Teriyaki Hamberg don" Rindshacksteak an Teriyakisauce auf Reis
Freitag 23.02	Fleisch/Fisch	Vegetarisches	Beilage	Vietnamesisches-Menü	Japan-Menü
	"Ca Kho" Mariniertes St. Pierrefilet mit Ingwer und Galgant	Tofu-Curry mit Gemüse	"Yakisoba" Gebratene Nudeln	"Pho" Vietnamesische Reisnudelsuppe mit Rindfleisch	„Sashimi-Friday“ Reich garniertes Sashimi mit Reis

Sushi & more...

Verkürzen Sie Ihre Wartezeiten: Bestellen Sie Ihre Sushi- & Sashimiportion bis 9.00 Uhr via folgende Emailadresse vor: bestellungen@sportgastro.ch

Sushi klein (8 Stück) 14.00

Sushi gross (14 Stück) 20.00

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.





RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Menüplan 19.02.2018 - 23.02.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Beef & Grill & Classics

	Fit-Teller 17.50	Klassisches Menü (mit Suppe oder Salat) 17.50	Vegetarisches Menü (mit Suppe oder Salat) 15.50	Tages-Flammkuchen 15.00	Tages-Hit (mit Suppe oder Salat) 17.50
Montag 19.02	<p><i>Pochiertes Rippli serviert auf einem Sauerkraut-Ananas-Auflauf</i></p> <p><i>Pro Portion: 402kcal/1683kJ 28g Eiweiss 22g Fett 17g Kohlenhydrat</i></p> 	<i>Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln serviert mit Spätzli und Rosenkohl mit Speck</i>	<i>Panierter Tomme mit einem reichhaltigen Salatbouquet</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Ananas und Poulet</i>	<u>Fish and Chips</u> <i>Wahlweise mit Salat oder Chips dazu hausgemachte Tartar-Sauce</i>
Dienstag 20.02		<i>Tagliatelle mit Zucchini, Cherry-Tomaten und Waadtländer Saucisson</i>	<i>Vegetarisches Jambalaya</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten</i>	<u>Roastbeef Day</u> <i>Zartgegart und kalt oder warm aufgeschnitten serviert mit Pommes Frites</i>
Mittwoch 21.02		<i>«Riz Casimir» Pouletgeschnetztes an Currysauce serviert im Reisring dazu eine Früchtegarnitur</i>	<i>Tortellini "Tricolore" an einer Gorgonzola-Birnen-Sauce</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Schinken und Käse</i>	<u>Cordon Bleu Party</u> <i>Knuspriges Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken & Greyerzer serviert mit Pommes Frites & saisonalem Marktgemüse</i>
Donnerstag 22.02		<i>Schweinspiccata "Milanese" serviert mit Tomatensauce und Spaghetti</i>	<i>Militärkäseschnitte serviert mit grünem Salat</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Knoblauch und Pesto</i>	<u>BBQ Donnerstag</u> <i>Saftiger Rindfleischspieß serviert mit Baked Potatoe, Cole Slaw-Salat und grilliertem Maiskolben</i>
Freitag 23.02		<i>Eglifilet mit im Backteig serviert mit Salzkartoffeln und Rahmspinat</i>	<i>Ebly-Gemüsepfanne</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Gemüsestreifen und Rauchlachs</i>	<u>Fondue-Plausch</u> <i>Eine Portion Käsefondue (220g)</i>

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 331 99 40



SPORT
GASTRO

Cafeteria HPF

Menüplan 19.02.2018 - 23.02.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

	Aus dem Suppentopf 8.50	Pasta-Menü 8.00	saisonale Salatschale & Wochenspecial
Montag 19.02	<i>Rüebli-Currysuppe</i>	«Pasta Pesto Rosso»	<p><u>Mittwochs-Special</u> Schnitzelbrot mit hausgemachter Tartarsauce CHF 8.00</p> <p><u>Salatempfehlung</u> Mediterraner Couscous-Salat CHF 6.50</p>
Dienstag 20.02	<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Penne mit Datteltomaten, Artischocken, Oliven, Basilikum, Creme fraîche und Pinienkernen</i>	
Mittwoch 21.02	<i>Rüebli-Currysuppe</i>	«Pasta Pesto Rosso»	
Donnerstag 22.02	<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Penne mit Datteltomaten, Artischocken, Oliven, Basilikum, Creme fraîche und Pinienkernen</i>	
Freitag 23.02	<i>Rüebli-Currysuppe</i>	«Pasta Pesto Rosso»	

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 332 56 44

