



*Liebe Gäste*

*Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Restaurant Caledonia.*

*Die Sportgastro AG ist ihr kompetenter Gastropartner auf dem PostFinance-Areal.*

*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. Fleischstücke aus dem Ausland können mit leistungsfördernden Substanzen versetzt sein. 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 Caledonia.*

*Restaurant Caledonia  
Mingerstrasse 16  
3014 Bern  
Tel. 031 331 99 40  
info@caledonia-bern.ch  
www.caledonia-bern.ch*

## *s o f t g e t r ä n k e*

***Rhazünser, Coca-Cola, Sprite, Nestea, Apfelschorle***

*offen 30cl 4.00    offen 50cl 4.80*

***Coca-Cola zero, Rivella rot/blau/grün, Ramseier Süssmost,  
Rhazünser, Arkina ohne Kohlensäure***

*Flasche 33cl 4.50*

***Rhazünser, Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most***

*Flasche 50cl 5.80*

***Schweppes Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale***

*Flasche 20cl 4.50*

## *b i e r*

***Egger Maximus***

*offen 20cl 3.50    30cl 4.20    50cl 6.50*

***Egger alkoholfrei***

*Flasche 33cl 4.50*

***Albertus Spezial hell / Albertus dunkel***

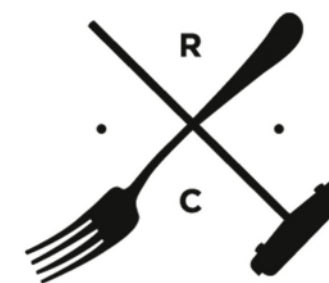
*Flasche 33cl 4.50*

***Galopper***

*Flasche 50cl 6.00*

***Andechs Weissbier***

*Flasche 50cl 6.50*



RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**

## *d e s s e r t*

***Caramelköpflin mit Rahm***

6

***Drei Apfelküchlein mit Vanilleglace***

10.50

***Hausgemachtes Tiramisu  
im Einmachglas serviert***

7.50

***Gebrannte Creme  
mit Mandeln und Rahm***

8.50

***Kugel Glace***

***Zitronensorbet, Zwetschensorbet, Blutorangensorbet,  
Chocolatglace, Erdbeerglace, Vanilleglace,  
Moccaglace, Nussglace, Caramelglace, Stracciatellaglace***

2.50 pro Kugel

***Erdbeer-Triologie aus  
Erdbeer-Tiramisu, Erdbeer-Minzen-Chutney  
und Erdbeer-Sorbet***

12.50

## *b e a k l a s s i k e r*

***Spargelsalat «Caledonia»  
an Bärlauch-Vinaigrette  
mit sautierten Riesencrevetten***

*Vorspeise 17.50    Hauptgang 23.50*

***Grüne und weisse Spargeln  
mit Sauce Hollandaise***

21.00

29.00 mit Rohschinken

***Kalbskopf an Wurzelgemüse  
dazu servieren wir Salzkartoffeln und Kräutervinaigrette***

22.50

***Kutteln  
an Tomatensauce mit Salzkartoffeln***

22.50

***Hausgemachter Pouletsalat „Calypso“  
an einer leichten Cocktailsauce mit  
Früchten garniert***

22.50

***Siedfleischsalat mit Kräutervinaigrette  
serviert an grünem Blattsalat***

23.00

***Klassisches Schweins Cordon-Bleu mit  
Raclettekäse und Schinken gefüllt  
serviert mit Marktgemüse und Pommes frites***

28.50

***Eglifilet im Backteig  
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce***

29.50

## *salate & vorspeisen*

**Grüner Blattsalat  
mit gerösteten Kernen und Croûtons**

*Vorspeise 7*

**Gemischter Salat  
mit reich garnierten saisonalen Gemüse- und Blattsalaten**

*Vorspeise 9.50 Hauptgang 16.50*

**Original Caesar Salad  
Knackiger Lattichsalat mit Pouletbruststreifen  
und Parmesansplitter**

*Vorspeise 12 Hauptgang 18*

**Würziger Tomme in knuspriger, hausgemachter Cornflakespanade  
serviert mit gemischtem Salatteller und Preiselbeerkonfit**

*19.50*

**Zartes Rinds-Carpaccio mit Olivenöl,  
Parmesansplitter und Rucola**

*Vorspeise 18 Hauptgang 24*

**Rindfleischtatar  
Brioche-Toast, Kapernfrüchte, Cornichons,  
Schnittlauch, gehackte Zwiebeln und Cognac**

*Vorspeise 18 Hauptgang 24*

## *siders & saucen*

*Wählen Sie zusätzlich „Seafood & More“ zu Ihrem Gericht:*

<b>Jakobsmuschel</b>	<b>80g</b>	12
<b>Riesencrevette</b>	<b>80g</b>	12
<b>Foie gras</b>	<b>50g</b>	10

### **Beilagen**

**Pommes frites**

**Tagliatelle**

**Butterrösti**

**Reis**

**Weissweinsrisotto**

### **Saucen**

**Kräuterbutter**

**Chimichurri-Sauce**

**Rotweinjus**

## *classics*

**Hausgemachter Cervelatsalat mit Emmentaler  
reich garniert mit Ei, Cornichons, Cherrytomaten,  
Silberzwiebeln und frischer Petersilie**

18.50

**Käseschnitte Caledonia  
mit Ruchbrot, Tomaten, Schinken und Spiegelei**

*klein 12 gross 16*

**Rösti Caledonia  
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce  
serviert mit Goldbrauner Rösti**

21.50

**Berner Rösti  
mit knusprigem Speck, Raclettekäse und Spiegelei**

19.50

**Vegi-Rösti  
mit frischem Gemüse und Brie überbacken**

17.50

**Bärezipfu  
Schweinsbrühwurst mit Pommes frites und Senf**

16.50

**Kaltes hausgemachtes Roastbeef  
serviert mit Pommes frites oder Salat  
und einer hausgemachten Tartarsauce**

24.50

**Paniertes Schnitzel  
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück  
serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse**

*klein 19 gross 26*

**Pouletgeschnetztes mit Kräuterrahmsauce  
serviert mit Rösti  
und frischem Marktgemüse**

22.50

*Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.*

## *fisch*

**Gebratenes Lachssteak an einem Schalotten-Chutney  
serviert mit Tagliatelle und saisonalem Marktgemüse**

26.00

**Sautierte Zanderfilet an Tomaten-Olivenbutter  
serviert auf Weissweinsrisotto und Blattspinat**

28.50

## *burger*

**Signature Beef Burger (mindestens 15min. Wartezeit)  
220 Gramm reinstes Rindfleisch gebraten mit Remouladensauce  
und unser Beef – Steakhouse Sauce, begleitet von knackigem Salat,  
roten Zwiebeln, Tomaten und Essiggurken  
im ofenfrischem Bun serviert mit Pommes frites**

*25.00 ohne Zusatz  
26.50 mit Cheddar-Käse oder Speck*

**Lauwarmes Ciabatta Brötchen gefüllt  
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Mozzarella, Zucchini  
und Auberginen serviert mit Salatgarnitur**

19.50

## *fondue*

**Klassisches Käsefondue  
Unsere traditionell urchige Käsemischung  
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler  
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet  
dazu servieren wir Ruchbrot und „Gschwelli“**

26.00

*Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.*

## *g r i l l   &   s t e a k s*

### *Irish Beef*

*Das Irish Beef stammt von auserlesenen Rindern aus den sanften, grünen Hügeln Irlands. Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von kräftigem Weidegras, Grünfutter und etwas Getreide. Für die Aufzucht wurden weder Hormone noch Kraftfutter verwendet. Das Fleisch ist schön marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig und zart.*

<i>Irish Rindsfilet</i>	<i>150 g</i>	<i>38</i>
<i>mit saisonalem Marktgemüse</i>	<i>250 g</i>	<i>52</i>
<i>inklusive Beilage und Sauce nach Wahl</i>		
<i>Irish Rindsentrecôte</i>	<i>200 g</i>	<i>39</i>
<i>mit saisonalem Marktgemüse</i>	<i>300 g</i>	<i>55</i>
<i>inklusive Beilage und Sauce nach Wahl</i>		
<i>Rib-Eye Steak vom Irish Beef</i>	<i>300 g</i>	<i>52</i>
<i>Schöne Marmorierung, feinfaserig und nussig im Geschmack</i>		
<i>mit saisonalem Marktgemüse</i>		
<i>inklusive Beilage und Sauce nach Wahl</i>		
<i>Mit Bier mariniertes Schweinesteak</i>	<i>200 g</i>	<i>32</i>
<i>dazu saisonales Marktgemüse</i>		
<i>inklusive Beilage und Sauce nach Wahl</i>		
<i>Grillierte Pouletbrust „Suprême“</i>	<i>180 g</i>	<i>29</i>
<i>mit saisonalem Marktgemüse</i>		
<i>inklusive Beilage und Sauce nach Wahl</i>		

## *s u p p e n*

### *Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube*

*9.50*

### *Karotten-Ingwer-Cappuccino mit Petersilien-Stroh*

*10.50*

## *p a s t a*

### *Spaghetti Pomodoro mit einer Kräuter-Tomatensauce*

*15.50*

### *Spaghetti Carbonara mit Beinschinken und Speck*

*17.50*

### *Spaghetti Bolognaise Tomatensauce mit Rindfleisch*

*17.50*

### *Tagliatelle mit Crevetten, Trockentomaten, Zucchetti und roten Zwiebeln an Kräuterbutter-Sauce*

*26.50*