

**24** TWENTY  
FOUR  
SEVEN  
Catering & Events

*The*  
**BEEF**  
STEAKHOUSE & BAR



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



**MAPPAMONDO**  
ristorante & bar

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

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



## SOFTGETRÄNKE

<b>Rhäziinser, Coca-Cola,</b>	3 cl offen	4.–
<b>Sprite, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)</b>	5 cl offen	4.80
<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero,</b>	33 cl Flasche	4.80
<b>Rivella rot/blau, Ramseier Süssmost,</b>		
<b>Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)</b>		
<b>Rhäziinser</b>	35 cl Flasche	4.80
<b>Arkina ohne Kohlensäure</b>		
<b>Rhäziinser,</b>	50 cl Flasche	6.20
<b>Arkina ohne Kohlensäure, Saurer Most</b>		
<b>Schweppes</b>	20 cl Flasche	4.50
<b>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</b>		
<b>Michel Orangensaft/Tomatensaft</b>		

## BIER

<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>	30 cl offen	4.50
	50 cl offen	6.50
<b>Coors light</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	4.50
<b>Schneider Weisse</b>	33 cl Flasche	6.–
	50 cl Flasche	7.50
<b>Cardinal Eve Litchi</b>	27.5 cl Flasche	6.–

## APÉRITIFS

<b>Martini bianco (Vol. 15%),</b>	4 cl	5.–
<b>Cynar (Vol. 16,5%), Appenzeller (Vol. 29%),</b>		
<b>Campari (Vol. 23%), Pastis 51 (Vol. 45%)</b>		
<b>Hugo, Aperol Spritz</b>	20 cl	9.50

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee, Espresso, Tee</b>		4.20
<b>Ovomaltine, Cailler le chocolat</b>		
<b>Doppelter Espresso</b>		6.–
<b>Milchkaffee, Cappuccino,</b>		5.–
<b>Latte macchiato</b>		
<b>Caffé corretto</b>		7.–
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 43%)		
<b>Kaffee fertig</b>		5.–
mit 2cl Bätzi (Vol. 37.5%)		
<b>Kaffee Schümli-Pflümli</b>		6.–
mit 2cl 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>		

## SALAT & SUPPE

**Gemischter Blattsalat** 8.–  
in der Schüssel serviert mit saisonalen  
Gemüwestreifen und karamellisierten Kernen

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

**Nüsslisalat** 14.–  
Mit würzigen Speckstreifen,  
gehacktem Ei und knusprigen Croûtons  
an französischer Salatsauce

**Karotten-Ingwersuppe** 14.–  
Geschmackvolle Karottensuppe  
mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert,  
serviert mit Sesamflûte und Sauerrahm

## FLEISCH

**Grilliertes Rindsentrecôte** 38.–  
180 Gramm Entrecôte vom Schweizer Rind  
serviert auf Rosa-Pfefferjus,  
dazu zweifarbig Bohnen mit Schalotten  
und Ofenkartoffeln

**Suure Mocke** 29.–  
Zartsaftig geschmorter Rindsbraten  
an kräftiger Sauce mit Wurzelgemüse,  
dazu Rotkohl mit karamellisierten Marroni  
und Kartoffel-Röstzwiebelstock

**Kalbsbrustschnitte** 34.–  
Glasierte Kalbsbrustschnitte  
auf Portwein-Kardamomjus  
serviert mit Winterratatouille  
und gebratenen Kartoffelgnocchi

## VEGETARISCH

**Tagliolini al tartufo** 24.–  
Feine Tagliolini mit Trockentomatenstreifen  
an Trüffelrahmsauce,  
garniert mit gebackenem Federkohl

## FISCH

**Zander** 32.–  
Sautierter Zander (RU) auf Zitronengrassauce,  
dazu servieren wir Randenrisotto mit Rucola

## 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)

**Steinpilz-Fondue** pro Person 32.–  
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

**Gourmet Raclette Burger** 25.–  
Hausgemachter Burger (200g) vom regionalen Rind  
mit Raclettekäse, Hagebutten-Ketchup,  
Röstzwiebeln und Eisbergsalat,  
serviert mit Pommes frites

**Paniertes Schnitzel** klein 22.–  
Paniertes Riesen-Schweinsschnitzel gross 26.–  
serviert mit glasiertem Wintergemüse  
und Pommes frites

**Schangnauer Schweins-Cordon bleu** 32.–  
Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit Vorderschinken  
und Schangnauer Bergkäse,  
dazu glasiertes Wintergemüse und Pommes frites

## DESSERT

**Hausgemachtes Tagesdessert** 6.50  
Informationen erhalten Sie von unseren  
Restaurationsfachmitarbeitenden

**Zitronensorbet** 9.–  
mit einem Schuss Vodka serviert

**Hagebuttensorbet** 9.–  
mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand serviert

**Zwetschgensorbet** 9.–  
mit einem Schuss vieille Prune serviert

**Warmer Apfelkuchen mit Halbrahm** 7.–  
mit Vanilleglace und Halbrahm 9.–

**Tobleronemousse** 7.–  
Hausgemachtes Tobleronemousse  
mit Haselnusschnaps und Haselnusscrunch

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