

*Liebe Gäste*

*Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Restaurant Emmentaler.*

*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 Emmentaler.*

*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*

## *softgetränke*

*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*

## *bier*

*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*

## *apéritifs*

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

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

*4cl 5.00*

## *warme getränke*

*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*

*Kaffee Shorthander mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)*

*2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm*

*Tasse 9.50*

## *digestif*

*Cognac Martell VS (Vol. 40%), Grappa Brunello (Vol. 43%)*

*2cl 8.00*

*Vieille Prune Morin (Vol. 41%), Williams (Vol. 40%),*

*Kirsch (Vol. 40%)*

*2cl 5.00*

*Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.*

## *vorspeisen*

***Bunter Blattsalat in der Schüssel serviert  
mit saisonalen Gemüsestreifen***

8

### ***Wurstsalat***

***Reich garnierter Wurstsalat, serviert auf buntem Grün***

22

***Salsiz und Bergkäse auf Holzbrett zum selber schneiden,  
garniert mit Cornichons und Rotweinzwiebeln,  
serviert mit Brot – ideal zum teilen***

28

## *fondue*

***Klassisches Käsefondue  
unsere traditionell urchige Käsemischung  
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler  
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet  
serviert mit Weissbrot und Kartoffeln***

*pro Person 26*

## *hauptgerichte*

***Gebratene Kalbsbratwurst an gehaltvoller Zwiebelsauce,  
serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse***

23.00

### ***Hörnli & G'Hackets mit Apfelmus***

21

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

26

***Gourmet Cheese Burger „Ämmitaler“  
Hausgemachter Burger (200g) vom Rind aus der Region  
mit Fondue, Zwiebeln und Eisbergsalat  
serviert mit Pommes frites***

25

## *dessert*

***Ämmitaler Meringues mit Halbrahm 8  
mit Vanilleglace und Halbrahm 10***

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

***Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka 9***

***Kaffeeglacé mit Espresso übergossen und Halbrahmhaube 9***

*Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.*

## weisswein

### **Fendant de Sierre AOC, Caves Rouvinez**

Chasselas, Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz

Helles Gelb mit leicht lindengrünen Tönen; Duft von Reben- und Lindenblüten.

1dl 5.00 5dl 23.00

### **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

### **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

### **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

### **Viognier, Domaine des Evouettes**

Viognier, Cave des Rois Marco & Françoise Grognez, Chablais, Wallis, 2014/2015

Fruchtige Aromen mit Noten von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Im Gaumen gehaltvoll und sehr präzise Früchtenoten, im Abgang lang anhaltend.

7,5dl 54.00

### **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

### **Riesling x Silvaner Thayngen AOC**

100% Riesling x Silvaner, 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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

## rosé

### **Bergerie de L'Hortus Rosé Saignée**

Vin du Pays Val Montferrand, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault  
Languedoc, Frankreich 2015

Sehr schönes Rosa, an Pfingstrosen erinnernd. Intensiv in der Nase mit dominierenden Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Fein und erfrischend am Gaumen.

1dl 7.00 7,5dl 45.00

## rotwein

### **Humagne rouge AOC Domaine Ardévaz**

Caves Rouvinez, Humagne rouge, Sierre, Wallis, Schweiz 2015/2016

Der violettrote Wein duftet nach Veilchen, schwarzen Johannisbeeren und Waldbeeren. Die von Natur aus säurearmen, nur mässig süssen Beeren ergeben einen robusten, kraftvollen Wein. Waldfruchtbuket und Unterholznote verleihen ihm einen authentischen Walliser Charakter.

1dl 10.00 7,5dl 59.50

### **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. Die typischen Walliser Spezialitäten Cornalin und Syrah sorgen für Frucht und Eleganz. Der Wein duftet nach Veilchen, Johannisbeeren und reifen Kirschen. Reich an Frucht und geschmeidigen Tanninen.

7,5dl 68.00

### **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. Im Gaumen geradlinig, vollfleischig und betont wenig und verlässt diesen erstaunlich nachhaltig.

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 zwischen Frucht und Säure; harmonisch eingebundene Tannine; nachhaltiger Abgang.

1dl 6.50 7,5dl 45.00

### **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, vollmundig mit einem Nachgeschmack nach Mandeln und Brombeeren.

7,5dl 95.00

### **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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.