

BEEF SELECTION

IN DER POSTFINANCE ARENA



In Zusammenarbeit mit der Metzgerei Mérat & Cie. wurde 2013 das Label BEEF Selection gegründet. Hierbei wollen wir allen Aspekten der Nachhaltigkeit gerecht werden, insbesondere der ganzheitlichen Nutzung des Tieres. Diese ganzheitliche Verwertung zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource. Das Rind wird von der Schnauze bis zum Schwanz inklusive Innereien vollständig verwertet. Alle BEEF-Selection-Gerichte sind mit dem obenstehenden Logo gekennzeichnet.

Tischreservierungen gerne unter:
<https://www.kunsteisbahnbundesplatz.ch/>



RESTAURANT
BUSINESS
Businesslunch & A la Carte

Menüplan 19.02.2024 - 23.02.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

AUSZUG A LA CARTE-KARTE

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

Gehaltvolle Hokkaido-Kürbissuppe
mit Amarettoschaum
und karamellisierten Nüssen

14.00

Hauptgerichte

Beef Short-Ribs

Hausgemachte Short-Ribs
vom eigenen Beef-Selection Swiss Black Angus Rind
niedergegart in Portwein-Honigmarinade,
dazu Ofengemüse und Pommes frites

32.00

Klassiker

Schangnauer Schweins-Cordon bleu

Paniertes Schweinsschnitzel «vom Fritz»,
gefüllt mit Vorderschinken und Schangnauer Bergkäse,
dazu Marktgemüse und Pommes frites

34.00

Und weitere saisonale Gerichte

Im Business-Restaurant

**Begrüßen wir Sie gerne mit einem
kleinen, aber feinen a la carte-Angebot.**

**Bitte reservieren Sie Ihren
Tisch unter 031 332 56 44**

Ihr Sportgastro-Team

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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



Menüplan 19.02.2024 - 23.02.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller mittel 14.50 / Teller gross 16.50

Schweizer Küche & Klassische Gerichte

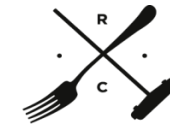
	Suppe	Hauptgericht	Stärkebeilagen	Gemüse	Pasta / Risotto	Spezialgericht
Montag 19.02.	<i>Täglich wechselnde Tagessuppe</i>	Schnitzel-Mäntig Paniertes Schweinsschnitzel	Ofenkartoffeln & Regionaler Quinoa	Gedämpfter Brokkoli mit Mandelbutter & Geschmortes Rüebbligemüse	"Pasta e fagioli" Italienischer Eintopf mit Borlottibohnen & Teigwaren	Gebratenes Salmfilet- Schnitzel (Norwegen) auf sautiertem Federkohl & Äpfeln
Dienstag 20.02.		Sautiertes Trutengeschnetzeltes in Zitronensauce mit Dörrtomaten	Mediterraner Gemüsecouscous & Teigwaren	Ratatouille & Sautierter Blattspinat	Oliven-Gemüserisotto mit Tomme de Vache	Gebackene Schweins- Spareribs mit BBQ-Sauce
Mittwoch 21.02.		Gebackener Fleischkäse mit Senfsauce	Schupfnudeln & Gebackene Topinamburknollen	Sautierte, grüne Bohnen & Geschmortes Peperoni- Zwiebelgemüse	Gerstenrisotto mit winterlichem Gemüse	Carpaccio von der Rinderzunge auf Tomatenchutney
Donnerstag 22.02.		"Suure Mocke" Geschmorter Rindsauerbraten in Rotweinsauce	Safran-Kartoffelstock & Tessiner Polenta	Apfel-Rotkohl & Pikantes Sauerkraut	"Pasta a la nona" Teigwaren mit Schinken, Knoblauch & Rahmsauce	Vegetarische Kartoffel- Maroni-Pfanne
Freitag 23.02.		Schweinsragout "Vietnamesische Art"	Zitronen-Basmatireis & "Gamja Jorim" Koreanische Schmorkartoffeln	Winterliches Ofengemüse & Pak Choi	Vegetarisches "Bami Goreng" Indonesische, gebratene Nudelpfanne	Poulet-Drumsticks mit Chili-Minze-Dip

 Vegetarisch

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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





RESTAURANT & BAR
CALEDONIA
Beef & Grill & Classics

Menüplan 19.02.2024 - 23.02.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

	Klassisches Menü (mit Suppe oder Salat) 17.50	Tages-Hit 17.50	Veganer Wochenhit 15.50
Montag 19.02	<i>Poulet-Saltimbocca mit Marsalajus dazu Weissweinsrisotto & Brokkoli</i>		<i>Indischer Linsenreis mit Koriander gebackenem Gemüse & Kurkuma</i>
Dienstag 20.02	<i>Roastbeef-Teller mit Pommes frites & Tartarsauce</i>	<i>Saucisson auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Senf</i>	
Mittwoch 21.02	<i>Poulet-Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln & Marktgemüse</i>	<i>Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, dazu bunte Salatvariation an Hausdressing</i>	
Donnerstag 22.02	<i>Rindgeschnetztes an Paprikarahmsauce mit Nudeln</i>	<i>Blätterteigpastetli mit Kalbsbrätchügeli an Champignonsrahmsauce dazu Trockenreis & Erbsli-Rübligemüse</i>	
Freitag 23.02	<i>Fischchnusperli (NO) mit Pommes frites & Tartarsauce</i>		

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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



Menüplan 19.02.2024 - 23.02.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller mittel 14.50 / Teller gross 16.50

Asian Food & Japanisches Menü & Sushi

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Stärkebeilagen	Frontcooking
Montag 19.02	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Chili & Thaibasilikum	Gedämpftes Gemüse mit Sesam & Sojasauce	Gebratener Reis mit Ei & Reismudeln mit Gemüse	Udonnudelsuppe mit Schweinefleisch
Dienstag 20.02	Gebratenes Schweinefleisch mit roter Currysauce & Gemüse	Gebratener Pak Choi mit Shitakepilzen & Tofu	Jasminreis & Kichererbsen mit Ingwer	Kurz flambierter Rohlachs auf Sushireis
Mittwoch 21.02	Pouletflügel mit Salz, Pfeffer & Bundzwiebeln	Gebratenes Gemüse "Szechuan"	Reis mit Eiern & Gemüse & Gebratene Eiernudeln mit Gemüse	Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Zwiebeln & Reis
Donnerstag 22.02	Gedämpftes Seehechtfilet (NZ) mit Ingwer, Bundzwiebeln & Sojasauce	Gelbes Gemüsecurry mit Kartoffeln	Weisser Reis & Gebratene Glasnudeln mit Gemüse & Poulet	Gebratenes Schweinshalssteak an Teriyakisauce dazu Reis
Freitag 23.02	Gebratenes Rindfleisch mit Mango & Sake	Rassiges Gemüse mit Blumenkohl & Brokkoli	Kantonesischer Reis mit Schinken & Erbsen & Linsen Dal	Pouletgeschnetzeltes in Currysauce, dazu Reis

Sushi & more...

Verkürzen Sie Ihre Wartezeiten: Bestellen Sie Ihre Sushi-Portion bis 16.00 Uhr des Vortages via folgende Emailadresse vor

Sushi klein (8 Stück) 14.00

Sushi gross (14 Stück) 20.00



Menüplan 19.02.2024 - 23.02.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Cafeteria HPF

	Aus dem Suppentopf 8.50	Die Tagespasta oder Risotto 8.00	Saisonale Wochen-Salatschale
Montag 19.02	<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i> 🌿	<i>Pasta mit Tomatensauce und Chorizo Vegi: Pasta mit Ratatouille</i>	<i>Pasta Salat mit Gemüse & Schinken Würfel</i> 6.50 <i>Special am Donnerstag: Pilzrisotto mit Mascarpone & Kräuter</i> 9.90
Dienstag 20.02	<i>Sämige Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croutons</i> 🌿	<i>Kartoffel- Gnocchi mit Salbei- Butter & Tomaten Würfel</i> 🌿	
Mittwoch 21.02	<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i> 🌿	<i>Pasta mit Tomatensauce und Chorizo Vegi: Pasta mit Ratatouille</i>	
Donnerstag 22.02	<i>Sämige Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croutons</i> 🌿	<i>Kartoffel- Gnocchi mit Salbei- Butter & Tomaten Würfel</i> 🌿	
Freitag 23.02	<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i> 🌿	<i>Pasta mit Tomatensauce und Chorizo Vegi: Pasta mit Ratatouille</i>	

🌿 Vegetarisch

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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

