



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

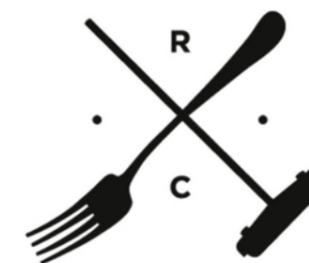
Flasche 33cl 4.50

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:

Jakobsmuschel	80g	12
Riesencrevette	80g	12
Foie gras	50g	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