

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



R
C
RESTAURANT & BAR
CALEDONIA



R
RISTORANTE & BAR
LAGO
A

Restaurant & Bar
ALLMEND

Osito
cafe vino tapas

uma
TOWER RESTAURANT

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 Schweizer 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

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola zero,	33 cl Flasche	5.–
Rivella rot/blau, Ramseier Süssmost,		
Fanta orange, Fuse-Tea (Ice-Tea lemon)		
Rhäziinser	35 cl Flasche	5.–
Arkina ohne Kohlensäure		
Rhäziinser,	50 cl Flasche	6.80
Arkina ohne Kohlensäure		
Schweppes	20 cl Flasche	5.–
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale		
Michel Orangensaft		
Lurisia La Nostra Aranciata	27.5 cl Flasche	5.–
Lurisia Il Nostro Chinotto		

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl offen	4.80
	50 cl offen	6.50
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl Flasche	5.–
Guinness Hop House 13	30 cl offen	5.–
	50 cl offen	7.–
Valaisanne Pale Ale	30 cl offen	5.–
	50 cl offen	7.–
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl Flasche	5.–
Feldschlösschen Weizenfrisch	33 cl Flasche	5.–
alkoholfrei		
Schneider Weisse	50 cl Flasche	8.00
Cardinal Eve Saisonal	27.5 cl Flasche	6.–

APÉRITIFS

Martini bianco (Vol. 15%),	4 cl	5.–
Cynar (Vol. 16,5%), Campari (Vol. 23%),		
Pastis 51 (Vol. 45%)		
Jägermeister (Vol. 35%)		
Hugo, Aperol Spritz		12.–

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee		4.80
Ovomaltine, Cailler le chocolat		
Doppelter Espresso		6.00
Milchkaffee, Cappuccino,		5.50
Latte macchiato		
Caffé corretto		8.–
mit 2cl Grappa Brunello (Vol. 41%)		
Kaffee fertig		6.–
mit 4cl Bätzi (Vol. 37.5%)		
Kaffee Schümli-Pflümli		7.00
mit 4cl Pflümli (Vol. 37.5%) und Schlagrahm		
Kaffee Shorthander		9.50
mit 2cl Whiskey (Vol. 40%)		
2cl Irish Cream (Vol. 17%) und Schlagrahm		

DIGÉSTIF

Cognac Martell VS (Vol. 40%),	2 cl	8.–
Grappa Paesanella (Vol. 41%)		
Amarone, Moscato, Barolo, Brunello		
Vieille Prune Morin (Vol. 41%),	2 cl	5.–
Williams (Vol. 43%), Kirsch (Vol. 37.5%)		

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzliche MwSt.

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat 13.–
*Frühlings-Kräutersalat
mit Radiesli, Gemüsestreifen
und Himbeerdressing* ♡

Original Caesar Salat klein 19.50
mit Pouletbruststreifen, gross 28.50
wahlweise mit Planted.chicken ♡,
knackigem Lattich
und Grana Padano-Splittern

Büffelmozzarella klein 16.00
Geschmackvoller Büffelmozzarella gross 21.00
mit bunten Tomaten und Kräutersalat
an Schalotten-Vinaigrette serviert

Erdbeergazpacho 14.–
*Kalt servierte spanische Gemüsesuppe
mit regionalen Erdbeeren, Erdbeerchips
schwarzem Pfeffer und Knoblauchcroûtons*

FLEISCH

Rindscarpaccio klein 23.00
Dünn aufgeschnittenes Rindsfilet gross 29.00
*verfeinert mit Meersalz, Olivenöl und Pecorino
dazu marinierte Sommerkräuter und Knoblauchbrot*

Kalbspaillard 41.–
*Mit Dijonsenf marinierte, gebratene Kalbsschnitzel
mit Schalotten und Schnittlauch
serviert mit Sommersalaten und Pommes rissolées*

Pastrami-Burger 32.–
*Kalt aufgeschnittenes geräuchertes,
gepökeltes und gewürztes Rindfleisch
inspiriert durch Reuben Sandwich NY,
im Provencal-Bun mit Sauerkraut, Spiegelei,
Raclettekäse und Thousand-Island-Dip,
dazu Pommes frites*

Paniertes Schnitzel klein 24.–
Paniertes Schweinsschnitzel gross 29.–
*serviert mit sommerlichem Gemüse
und Pommes frites*

FISCH, OHNE FLEISCH & VEGAN

Egli Knusperli 32.–
*Im Bierteig knusprig gebackene
In der Schweiz verarbeitete Eglifilet (EU)
serviert mit Tartarsauce, kleinem buntem Blattsalat
und Pommes frites*

Ravioli 28.–
*Teigtaschen mit Zitronen-Ricottafüllung
serviert an erfrischender Limettenrahmsauce
mit kleinen Sommergemüse-Würfeli*

Casarecce ♡ 28.–
*Sizilianisches Pastagericht mit Pesto,
grünen Bohnen, Erbsen, sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola, Meersalz und Pfeffer*

DESSERT

Frappé 9.–
*Hausgemachte Frappé mit Rahmhaube;
Vanille, Erdbeere, Banane, Mocca oder Pistazie*

Warmer Apfelkuchen mit Rahm 9.–

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Rahm 12.–

Limettensorbet 9.–
mit einem Schuss Vodka

Hagebuttensorbet 9.–
mit einem Schuss Mirabellen-Edelbrand

Zwetschgenorbet 9.–
mit einem Schuss Vieille Prune

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