

***Kunsteisbahn
Bundesplatz
Restaurant***

Speisekarte | Getränkekarte

Speisekarte

Salate

Kleiner, gemischter Blattsalat 8.50

Classic Caesar Salad 14.—
knackige Mini-Lattichherzen mit klassischem Caesar-Dressing serviert mit Speckchip, Parmesansplitter und Croûtons

18.50
serviert mit Pouletbruststreifen

Suppen

Kürbissuppe 9.50
mit gerösteten Kürbiskernen

Gulaschsuppe 12.50
saftige Rindfleischwürfel mit Gemüse und Kartoffeln serviert in der Suppentasse

Käse Fondue

Fondue Classic | Preis pro Person 26.—
mit Emmentaler, Greyerzer und Fribourger Vacherin verfeinert mit Kirsch und Knoblauch mit Brotscheiben und geschwellten Kartoffeln
ab 2 Personen à discretion

...beachten sie unser **Wochenfondueangebot!**

Hits

Paniertes Schweinsschnitzel 26.50
serviert mit Pommes frites oder gemischtem Blattsalat

Bundesplatz Black Angus Burger 27.50
200 g reines, rosa gebratenes Black Angus Rindfleisch aus der Region im Ciabatta Provencal Bun, begleitet von Coleslawsalat, roten Zwiebeln, Tomaten und Gurken serviert mit Pommes frites und hausgemachter Sauce

Klassiker

Chili con Carne 15.—
Pikantes, mexikanisches Chili mit Rindfleisch, gehackten Zwiebeln, roten Bohnen und Kartoffeln

Bärezipfu
mit Brot und Senf 10.—
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites 15.—

Hörnli & Ghackets 19.—
Portion Hörnli mit Schweizer Rindshackfleisch und Apfelmus

Hausgemachte Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen 16.—
mit Sauerrahm, Speckwürfeli und Zwiebeln

Toscana Flammkuchen 16.—
mit Sauerrahm, Trockentomaten, Knoblauch, Basilikum und Oliven

Berner Flammkuchen 16.—
mit Sauerrahm, Champignons, Zwiebeln, und Emmentaler Käse

Urchiges

Bundesplatz Plättli 28.—
geräuchte Buurewurst, Engadiner Rohschinken, Trockenfleisch und Berner Hobelkäse AOP, dazu Brot und Feigensenf

Black Angus Trockenfleisch & Sbrinz Möckli 28.—
hausgemacht und fein aufgeschnittenes Rindfleisch aus der Region, dazu Brot und Essiggemüse

Hausgemachte, geräuchte Buurewurst 18.—
mit dem Wursthobel zum selber schneiden dazu Brot, Essiggemüse und Senf

Berner Hobelkäse AOP 18.—
dazu feinsten Feigensenf, Brot und Essiggemüse

Snacks

Pouletflügeli im Chörbli
Portion à 6 Stück mit Currysauce 15.—
dazu Pommes frites und Sauce nach Wahl 19.—

Laugenbrezel Jumbo 5.—
mit grobem Meersalz und süßem Senf

Portion Pommes frites 7.—
mit Ketchup, Mayonnaise oder Curry
zusätzliche Sauce —.50

Hot Dog 6.50
mit Senf, Ketchup, Mayonnaise oder Curry

Schraubenbrot-Sandwiches 6.—
mit Hinterschinken, Salami oder Brie

Sweets, Desserts

Blätterteig-Nussgipfel	3.—
Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	4.50 5.50
Portion Vermicelles auf gebrochenen Meringues-Brösel mit Rahm	12.—
Emmentaler Meringue mit Greyerzer Doppelrahm und Vanilleglace	13.—

Warme Getränke

Kaffeetränke

Kaffee, Espresso, Tee	4.20
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	5.—
Ovomaltine, Cailler le chocolat	4.50
Apfelpunsch alkoholfrei	4.20

Glühwein

Hausgemachter Glühwein alkoholhaltig 0.25 l	5.50
---	------

Heissgetränke mit Schuss

Jäger Punch  Apfelpunsch mit 4 cl Jägermeister Spice (vol. 25.0%)	6.50
--	------

Jäger Schoggi  Heisse Schoggi mit 4 cl Jägermeister Spice (vol. 25.0%)	6.50
---	------

Kaffee fertig mit 4 cl Kernobst (vol. 37.5%)	6.50
--	------

Zwätschge Luz mit 4 cl Zwätschge (vol. 45.0%)	6.50
---	------

Kaffee Amaretto mit 4 cl Amaretto (vol. 28.0%) und Rahm	7.50
---	------

Kaffee Schümli Pflümli mit 4 cl Pflümli (vol. 37.5%) und Rahm	7.50
---	------

Kaffee Highlander mit 4 cl Highlander (vol. 16.0%) und Rahm	7.50
---	------

Jägertee mit 4 cl Rum (vol. 40.0%)	6.50
--	------

Holdrio Hagebuttentee mit 3 cl Zwätschge (vol. 40.0%)	6.50
---	------

Kalte Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Eistee Lemon, Rivella rot, Apfelschorle, Rhäzünser Citro, Arkina, Rhäzünser offen, 0.3 l	4.—
--	-----

Trojka Energy Dose, 0.25 l	5.—
-------------------------------------	-----

Bier

Offenausschank	
Feldschlösschen Hopfenperle 0.3 l	4.50
Feldschlösschen Hopfenperle 0.4 l	5.50

Flaschen

Feldschlösschen Braufrisch Bügel 0.33 l	5.50
Feldschlösschen Weizen 0.33 l	5.50
Valaisanne Zwickelbier 0.33 l	6.—
Valaisanne Pale Ale 0.33 l	6.—
Brooklyn American Ale 0.33 l	6.—
Brooklyn Scorcher IPA 0.33 l	6.—
Corona Extra 0.355 l	6.—
Feldschlösschen alkoholfrei 0.33 l	5.—
Somersby Apple Original 0.33 l	5.50

Apéritif

Hugo 0.2 l Glas Prosecco, Holunderblüte, Limette	9.50
--	------

Aperol Spritz 0.2 l Glas Prosecco, Aperol (vol. 11.0%), Soda, Orange	9.50
--	------

Gespritzter Weisswein 0.2 l Glas mit Soda oder Rhäzünser Citro	7.—
--	-----

Martini Bianco (vol. 15.0%) 4 cl	7.—
Cynar Bitter (vol. 16.5%) 4 cl	7.—
Campari (vol. 23.0%) 4 cl mit Zusatz nach Wahl	7.— 3.—

Digestif

Grappa Paesanella Amarone (vol. 41.0%) 2 cl	8.—
Grappa Paesanella Moscato (vol. 41.0%) 2 cl	8.—
Vieille Prune, Morin (vol. 41.0%) 2 cl	6.—
Highlander Whisky Cream (vol. 16.0%) 4 cl	6.—
Amaretto Isola Verde (vol. 28.0%) 2 cl	6.—
Jägermeister Original (vol. 35.0%) 2 cl	6.—
Appenzeller Alpenbitter (vol. 29.0%) 2 cl	6.—
Peppes Ingwerer (vol. 24.0%) 2 cl	7.—
Kirsch, Original Willisauer (vol. 37.5%) 2 cl	5.—
Kernobst, Original Willisauer (vol. 37.5%) 2 cl	5.—
Pflümli, Original Willisauer (vol. 37.5%) 2 cl	5.—

Specials

Capital City	16.—
mit 4 cl Hendrick's Gin (vol. 44.0%) Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Limette, Gurke und ein Hauch von rosa Pfeffer	

Bern Mule	16.—
mit 5 cl Ingwerer (vol. 24.0%), Thomas Henry Ginger Beer, Limettensaft und Orange im Kupferbecher serviert	

Longdrinks inklusive Mixgetränk

Bacardi Black (vol. 37.5%) 4 cl	12.—
Bombay Gin (vol. 37.5%) 4 cl	12.—
Gold Label Whisky (vol. 40.0%) 4 cl	12.—
Jack Daniels (vol. 40.0%) 4 cl	12.—
Vodka Trojka Pure Grain (vol. 40.0%) 4 cl	12.—
Vodka Trojka red (vol. 21.0%) 4 cl	12.—

Weinkarte

Weissweine

Fendant AOC 5.0 dl	22.—	
Chasselas, Caves des Biolles, Wallis, Schweiz 1.0 dl		5.—

Yvorne AOC 5.0 dl	26.—	
Chasselas, Devinière, Chablais, Waadt, Schweiz 1.0 dl		5.50

Sauvignon Blanc AOC Bernerflasche Peter Posch 7.5 dl	49.—	
Sauvignon blanc, Weinbau Posch, Twann, Schweiz 1.0 dl		8.—

Aigle les Murailles AOC 7.0 dl	49.—	
Chasselas, Henri Badoux, Chablais, Waadt, Schweiz 1.0 dl		8.—

Château Lichten Petite Arvine AOC 7.5 dl	52.—	
Petite Arvine, Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz 1.0 dl		8.50

Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC 5.0 dl	22.—	
Pinot Noir, Cordonier & Lamon, Wallis, Schweiz 1.0 dl		5.—

Rotweine

Dôle du Valais AOC 5.0 dl	22.—	
Pinot Noir, Cordonier & Lamon, Wallis, Schweiz 1.0 dl		5.—

Ticirrosso Merlot DOC 5.0 dl	26.—	
Merlot, Zanini, Tessin, Schweiz 1.0 dl		5.50

Cornalin AOC Maraudeur 7.5 dl	48.—	
Cornalin, Cordonier & Lamon, Wallis, Schweiz 1.0 dl		8.—

Humagne rouge AOC Domaine Ardévaz 7.5 dl	59.—	
Humagne Rouge, Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz 1.0 dl		10.—

Schaumwein

Prosecco Goccia d'Oro 7.5 dl	45.—	
Prosecco, Veneto, Conegliano, Italien 1.0 dl		7.—

Lanson Champagner White Label Dry Sec 7.5 dl	68.—	
Chardonnay & Pinot Noir, Reims, Frankreich 1.0 dl		12.—

Fleischdeklaration

Alle unsere Fleischprodukte stammen aus Schweizer Produktion.
Ausnahmen werden speziell deklariert.

SPORT
GASTRO

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



CALEDONIA



MAPPAMONDO
FORK AND KNIFE



RESTAURANT
**STRANDBAD
MOOSSEE**

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12
3014 Bern

sportgastro.ch