

# *Kunsteisbahn Bundesplatz Restaurant*

Speisekarte | Getränkekarte

# Speisekarte

## Salate

<b>Gemischte Blattsalate</b>	9
<b>Classic Caesar Salad</b> knackige Mini-Lattichherzen mit klassischem Caesar-Dressing, Parmesansplitter und Croûtons serviert mit Pouletbruststreifen	14 18.50

## Suppen

<b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12
<b>Gelberbsensuppe</b> mit Bärezipfu-Redli und Croûtons	15

## Käse Fondue

<b>Fondue Classic</b>   Preis pro Person mit Emmentaler, Greyerzer und Fribourger Vacherin verfeinert mit Kirsch und Knoblauch mit Brotscheiben und geschwellten Kartoffeln	28
--	----

## Raclette

<b>Raclette Classic</b>   Preis pro Person 200 g feinsten Raclettekäse zum selber schmelzen lassen! Dazu servieren wir Essiggemüse und geschwellte Kartoffeln	22
--	----

## Hits

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> serviert mit Pommes frites oder gemischtem Blattsalat	28.50
<b>Black Angus Burger</b> 180 g, rosa gebratenes Black Angus Rindfleisch aus der Region im Ciabatta Provencal Bun, mit Coleslawsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken serviert mit Pommes frites	29.50
<b>Planted.pulled BBQ Southern Style Burger</b> pflanzliches Pulled aus Erbsenprotein an rassischer BBQ Sauce im Ciabatta Bun, Zwiebeln, Tomaten und Gurken serviert mit Pommes frites	29.50

## Klassiker

<b>Bärezipfu Riesenschweinsbrühwurst</b> mit Brot und Senf mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	10 16
<b>Hörnli &amp; Ghackets</b> Portion Hörnli mit Schweizer Rindshackfleisch und Apfelmus	20

## Aus dem Ofen

<b>Elsässer Flammkuchen</b> mit Sauerrahm, Speckwürfeli und Zwiebeln	18
<b>Toscana Flammkuchen</b> mit Sauerrahm, Trockentomaten, Knoblauch, Basilikum und Oliven	18
<b>Pinsa Rustica</b> mit Mozzarella, Champignons und Landrauchschinken	19.50
<b>Pinsa Caponata</b> mit Mozzarella, Grillgemüse und Basilikum	19.50

## Urchiges

<b>Bundesplatz Plättli</b> geräuchte Buurewurst, Engadiner Rohschinken, Mostbröckli und Berner Hobelkäse AOP, dazu Brot und Feigensenf	29
<b>Fleischplättli</b> geräuchte Buurewurst, Engadiner Rohschinken und Mostbröckli, dazu Brot und Essiggemüse	29
<b>Berner Hobelkäse AOP</b> dazu feinsten Feigensenf, Brot und Essiggemüse	22

## Snacks

<b>Pouletflügeli im Chörbli</b> Portion à 6 Stück mit Currysauce dazu Pommes frites und Sauce nach Wahl	18 22
<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketchup, Mayonnaise oder Curry zusätzliche Sauce	7 0.50
<b>Knusprige Chicken Nuggets</b> Portion à 6 Stück mit Currysauce dazu Pommes frites und Sauce nach Wahl	9 13
<b>Hot Dog</b> mit Senf, Ketchup, Mayonnaise oder Curry	7
<b>Schraubenbrot-Sandwiches</b> mit Hinterschinken, Salami oder Brie	6

## Sweets, Desserts

<b>Blätterteig-Nussgipfel</b>	3.50
<b>Früchtekuchen</b> mit Rahm	5 6
<b>Portion Vermicelles</b> auf gebrochenen Meringues-Brösel mit Rahm	13
<b>Emmentaler Meringue</b> mit Greyerzer Doppelrahm und Vanilleglace	15

# Warme Getränke

## Heissgetränke

<b>Kaffee, Espresso, Tee</b>	4.50
<b>Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiatto</b>	5.50
<b>Ovomaltine, Cailler le chocolat</b>	5
<b>Apfelpunsch</b> alkoholfrei	4.50

## Glühwein/Glühbier

<b>Hausgemachter Glühwein</b> alkoholhaltig 2.5 dl	6
---	---

<b>Feldschlösschen Glühbier</b> alkoholhaltig 2.5 dl	6
<b>mit Schuss</b>	9

## Heissgetränke mit Schuss

<b>Kaffee fertig</b> mit 3 cl Kernobst (vol. 40%)	7
--	---

<b>Zwätschge Luz</b> mit 3 cl Zwetschgen (vol. 40%)	7
--	---

<b>Kaffee Amaretto</b> mit 4 cl Amaretto (vol. 28%) und Rahm	8
---	---

<b>Schümli Pflümli</b> mit 3 cl Pflümli (vol. 40%) und Rahm	8
--	---

<b>Kaffee Highlander</b> mit 4 cl Highlander (vol. 16%) und Rahm	8
---	---

<b>Jagertee</b> mit 4 cl Stroh Original Jagertee (vol. 40%)	7
--	---

<b>Holdrio</b> Hagebuttentee mit 3 cl Zwetschgen (vol 40%)	7
---	---

<b>Fröschli</b> Pfefferminztee mit 4 cl Vodka Trojka green (vol. 17%)	8
--	---

<b>Münze Gin</b> Pfefferminztee mit 4 cl Escape 7 Gin (vol. 40%)	8
---	---

# Kalte Getränke

## Mineralwasser und Süssgetränke

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Eistee Lemon, Rivella rot, Apfelschorle, Rhäzünser Citro, Arkina, Rhäzünser</b>   offen, 3 dl	4.50
---	------

<b>Kindersirup Himbeere</b>   offen, 3 dl	2
---	---

<b>Thomas Henry Tonic Water</b>   Flasche 2 dl	5
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>   Flasche 2 dl	5

<b>Trojka Energy</b>   Dose, 2.5 dl	5
-------------------------------------	---

## Bier

<b>Offenausschank</b>	
<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>   3 dl	5
<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>   5 dl	7

<b>Flaschen</b>	
<b>Feldschlösschen Braufrisch Bügel</b>   3.3 dl	6
<b>Valaisanne Zwickelbier</b>   3.3 dl	6
<b>Valaisanne Pale Ale</b>   3.3 dl	6
<b>Astra Urtyp</b>   3.3 dl	6
<b>Corona Extra</b>   3.55 dl	6
<b>Blue Moon Belgian White</b>   3.3 dl	6.50
<b>Hop House 13 Lager Guinness</b>   3.3 dl	6.50
<b>Feldschlösschen alkoholfrei Weizenfrisch</b>   3.3 dl	5

## Aperitif

<b>Ingwerer Spritz</b>   2 dl Glas Prosecco, Ingwerer (vol. 24%), Tonic, Limette	12
---	----

<b>Hugo</b>   2 dl Glas Prosecco, Soda, Holunderblüte, Limette, Minze	11
--	----

<b>Aperol Spritz</b>   2 dl Glas Prosecco, Aperol (vol. 11%), Soda, Orange	11
---	----

<b>Gespritzter Weisswein</b>   2 dl Glas mit Soda oder Rhäzünser Citro	8
---	---

## Digestif

<b>Kirsch, Original Willisauer</b> (vol. 40%)   4 cl	6
<b>Appenzeller Alpenbitter</b> (vol. 29%)   2 cl	6
<b>Grappa Paesanella Amarone</b> (vol. 41%)   2 cl	8
<b>Grappa Paesanella Moscato</b> (vol. 41%)   2 cl	8
<b>Grappa Paesanella Bunello</b> (vol. 41%)   2 cl	8
<b>Opthimus Rum 15 Years</b> (vol. 38%)   4 cl	12
<b>Zaya Ron Gran Reserva</b> (vol. 40%)   4 cl	12
<b>Himbeere Landtwing</b> (vol. 40%)   4 cl	10
<b>Prune Barrique Landtwing</b> (vol. 43%)   4 cl	10
<b>Pomme Barrique Landtwing</b> (vol. 43%)   4 cl	10
<b>Poire Barrique Landtwing</b> (vol. 43%)   4 cl	10

## Shots

<b>Peppes Ingwerer</b> (vol. 24%)   2 cl	7
<b>Jägermeister Original</b> (vol. 35%)   2 cl	6

## Alcopops

<b>Trojka Ice, Vodka Mixed Drink</b> (vol. 4%)   2.5 dl	6
---	---

## Longdrinks inklusive Mixgetränke

<b>Escape 7 Rum Añejo Reserva</b> (vol. 40%)   4 cl	12
<b>Escape 7 London Dry Gin</b> (vol. 40%)   4 cl	12
<b>Gold Label Whisky</b> (vol. 40%)   4 cl	12
<b>Vodka Trojka Pure Grain</b> (vol. 40%)   4 cl	12
<b>Vodka Trojka red</b> (vol. 24%)   4 cl	12
<b>Vodka Trojka green</b> (vol. 17%)   4 cl	12
<b>Evan Williams Bourbon Whiskey</b> (vol. 43%)   4 cl	14
<b>Thomas Dakin Gin</b> (vol. 42%)   4 cl	14
<b>Gin Sul Dry</b> (vol. 43%)   4 cl	14

## Mules

<b>Bern Mule</b>   Becher	15
Ingwerer, Limettensaft, Ginger Beer, Orange	
<b>Moscow Mule</b>   Becher	15
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	
<b>Gin Gin Mule</b>   Becher	15
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer, Minze	
<b>Hot Mule</b>   Becher	15
Rum, Limettensaft, Zimt, Ginger Beer, Apfel	

# Weinkarte

## Weisswein

<b>Fendant de Sierre AOC</b>   1 dl	5
Chasselas, Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz   5 dl	23
<b>Yvorne AOC</b>   1 dl	6
Chasselas, Artisans Vignerons Chablais, Waadt, Schweiz   5 dl	28
<b>Petite Arvine Château Lichten AOC</b>   1 dl	8.50
Petite Arvine, Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz   7.5 dl	52
<b>Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC</b>   1 dl	7
Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon Blanc Weingut Guido Brivio, Tessin, Schweiz   7.5 dl	47
<b>Epesses AOC Le Replan</b>   7 dl	46
Chasselas, Union Vinicole de Cully, Lavaux, Waadt, Schweiz	

## Roséwein

<b>Nez Noir Rosé, AOC Valais</b>   1 dl	7
Merlot, Syrah, Gamaret Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz   7.5 dl	48

## Rotwein

<b>Pinot Noir du Valais AOC</b>   1 dl	5
Pinot Noir, Domaine Rouvinez, Wallis, Schweiz   5 dl	23
<b>Merlot del Ticino DOC, Baiocco</b>   1 dl	9
Merlot, Weingut Guido Brivio, Tessin, Schweiz   7.5 dl	58
<b>Valle de Nabal DO</b>   1 dl	8.5
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien   7.5 dl	54
<b>Primitivo Salento IGT Cantalupi</b>   1 dl	6.50
Primitivo, Conti Zecca, Lecce, Apulien, Italien   7.5 dl	45
<b>Fläscher Blauburgunder Bovel AOC</b>   7.5 dl	58
Pinot Noir, Marugg, Graubünden, Schweiz	
<b>Humagne rouge AOC Domaine Ardévaz</b>   7.5 dl	59
Humagne rouge, Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz	
<b>Château La Tour de Mons, Cru Bourgeois</b>   7.5 dl	78
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot, Margaux, Bordeaux, Frankreich, 2017	

## Schaumwein

<b>Prosecco Ruggeri DOC</b>   1 dl	8
Prosecco, Argeo, Veneto, Italien   7.5 dl	50

### Fleischdeklaration

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

### Allergene und Unverträglichkeiten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



SPORT  
**GASTRO**

### Sportgastro AG

Twentyfourseven Catering & Events  
Mingerstrasse 12  
3014 Bern

[sportgastro.ch](http://sportgastro.ch)