

# *Kunsteisbahn Bundesplatz Restaurant*

Speisekarte | Getränkekarte

# ***Herzlich Willkommen***

Wenn die Kälte Sie packt, dann wärmen Sie sich im gemütlichen Holzchalet bei einer heissen Schoggi, einem dampfenden Glühwein oder einem köstlich-cremigen Käsefondue auf. Tauchen Sie ein in den Winterzauber und lassen Sie sich von unserer bodenständigen kulinarischen Auswahl verführen.

Viel Spass beim  
Geniessen und Aufwärmen!

Ihr 24/7 Catering Team

# Speisekarte

## Salate

**Gemischte Blattsalate** 🌱 10  
an unserem Hausdressing

**Nüsslersalat** 16  
mit Ei, Speckwürfeli und Brotcroupons

## Suppen

**Kürbissuppe** ♡ 12  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**Gulaschsuppe** 15  
saftige Rindfleischwürfel mit Gemüse und Kartoffeln  
serviert in der Suppentasse

## Käse Fondue

**Fondue Classic** 🌱 | Preis pro Person 28  
mit Emmentaler, Greyerzer und Fribourger Vacherin  
verfeinert mit Kirsch und Knoblauch  
mit Brotscheiben und geschwellten Kartoffeln

**Fondue Vaudoise** 🌱 | Preis pro Person 34  
mit Emmentaler, Greyerzer und Fribourger Vacherin  
**verfeinert mit Lauch und Speck**  
mit Brotscheiben und geschwellten Kartoffeln

**Fondue Steinpilz** 🌱 | Preis pro Person 34  
mit Emmentaler, Greyerzer und Fribourger Vacherin  
**verfeinert mit Steinpilzen**  
mit Brotscheiben und geschwellten Kartoffeln

## Raclette

**Raclette Classic** 🌱 | Preis pro Person 22  
200 g feinsten Raclettekäse  
zum selber schmelzen lassen!  
Dazu servieren wir Essiggemüse  
und geschwellte Kartoffeln

## Hits

**Paniertes Schweinsschnitzel** 29.5  
serviert mit Pommes frites  
oder gemischtem Blattsalat

**Black Angus Burger** 29.5  
180 g, rosa gebratenes Black Angus Rindfleisch  
aus der Region im Ciabatta Provencal Bun,  
mit Coleslawsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken  
serviert mit Pommes frites

**Planted.pulled BBQ Southern Style Burger** ♡ 29.5  
pflanzliches Pulled aus Erbsenprotein  
an rassischer BBQ Sauce im Ciabatta Bun,  
Zwiebeln, Tomaten und Gurken  
serviert mit Pommes frites

## Klassiker

**Bärezipfu Riesenschweinsbrühwurst**  
mit Brot und Senf 12  
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites 18

**Hörnli & Ghackets** 22  
Portion Hörnli mit Schweizer Rindshackfleisch  
und Apfelmus

## Aus dem Ofen

**Elsässer Flammkuchen** 18  
mit Sauerrahm, Speckwürfeli und Zwiebeln

**Lachs Flammkuchen** 20  
mit Sauerrahm, Rauchlachs und Rucola

**Verdura Flammkuchen** ♡ 18  
mit verschiedenem Gemüse

## Urchiges

**Bundesplatz Plättli** 29  
geräuchte Buurewurst, Engadiner Rohschinken,  
Mostbröckli und Sbrinz,  
dazu Brot und Feigensenf

**Fleischplättli** 29  
geräuchte Buurewurst, Engadiner Rohschinken  
und Mostbröckli, dazu Brot und Essiggemüse

## Snacks

**Pouletflügeli im Chörbli**  
Portion à 6 Stück mit Currysauce 18  
dazu Pommes frites und Sauce nach Wahl 24

**Portion Pommes frites** 🍷 8  
mit Ketchup, Mayonnaise oder Curry 0.50  
zusätzliche Sauce

**Knusprige Chicken Nuggets**  
Portion à 6 Stück mit Currysauce 10  
dazu Pommes frites und Sauce nach Wahl 16

**Hot Dog** 7  
mit Senf, Ketchup, Mayonnaise oder Curry

**Sandwiches** 6  
mit Brie 🍷, Hinterschinken oder Salami

## Für unsere kleinen Gäste

**Portion Hörnli mit Rindshackfleisch** 10

**Portion Hörnli mit geriebenem Käse** 🍷 8

## Sweets, Desserts

<b>Blätterteig-Nussgipfel</b> 	3.5
<b>Früchtekuchen</b>  mit Rahm	5 6
<b>Portion Vermicelles</b>  auf gebrochenen Meringues-Brösel mit Rahm	13
<b>Coupe Nesselrode</b>  auf gebrochenen Meringues-Brösel mit Vanille-Glace und Rahm	15
<b>Emmentaler Meringue</b>  mit Greyerzer Doppelrahm und Vanilleglace	15
<b>Kugel Vanille Glace</b>  mit Rahm	4 5
<b>Lusso Schatztruhe Max</b> 	6

 vegetarisch

 vegan

# Warme Getränke

## Heissgetränke

<b>Kaffee, Espresso, Tee</b>	4.5
<b>Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiatto</b>	5.5
<b>Ovomaltine, Cailler le chocolat</b>	5
<b>Apfelpunsch</b> alkoholfrei	4.5

## Glühwein

<b>Hausgemachter Glühwein</b>	6
weiss oder rot 2.5 dl	
<b>mit Schuss</b>	9

## Heissgetränke mit Schuss

<b>Kaffee fertig</b>	7
mit 3 cl Kernobst (vol. 40%)	
<b>Zwätschge Luz</b>	7
mit 3 cl Zwetschgen (vol. 40%)	
<b>Kaffee Amaretto</b>	8
mit 4 cl Amaretto (vol. 28%) und Rahm	
<b>Schümli Pflümli</b>	8
mit 3 cl Pflümli (vol. 40%) und Rahm	
<b>Kaffee Highlander</b>	8
mit 4 cl Highlander (vol. 16%) und Rahm	
<b>Jagertee</b>	7
mit 4 cl Stroh Original Jagertee (vol. 40%)	
<b>Holdrio</b>	7
Hagebuttentee mit 3 cl Zwetschgen (vol 40%)	
<b>Fröschli</b>	8
Pfefferminztee mit 4 cl Vodka Trojka green (vol. 17%)	
<b>Mosterer</b>	9
Apfelmost und Ingwerer (vol. 24%)	

# Kalte Getränke

## Mineralwasser und Süssgetränke

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Eistee Lemon, Rivella rot, Apfelschorle, Rhäzünser Citro, Arkina, Rhäzünser</b>   offen, 3 dl	4.5
<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

### Offenausschank

<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>   3 dl	5
<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>   5 dl	7.5
<b>Gurten Zähringer Amber</b>   3 dl	5.5
<b>Gurten Zähringer Amber</b>   5 dl	8.5

### Flaschen

<b>Feldschlösschen Braufrisch Bügel</b>   3.3 dl	6
<b>Uszyt Lager</b>   3.3 dl	6
<b>Valaisanne Zwickelbier</b>   3.3 dl	6.5
<b>Valaisanne Juicy IPA</b>   3.3 dl	6.5
<b>Corona Extra</b>   3.55 dl	6.5
<b>Brooklyn Pilsner, Crisp Lager</b>   3.3 dl	6.5
<b>Hop House 13 Lager Guinness</b>   3.3 dl	6.5
<b>Feldschlösschen Zitrone 0.0%</b>   3.3 dl	5.5
<b>Feldschlösschen alkoholfrei Weizenfrisch</b>   3.3 dl	5.5

## 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>Grappa Paesanella Amarone</b> (vol. 41%)   2 cl	8
<b>Grappa Paesanella Moscato</b> (vol. 41%)   2 cl	8
<b>Prune 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
<b>Appenzeller Alpenbitter</b> (vol. 29%)   2 cl	6
<b>Berliner Luft</b> (vol. 18%)   2 cl	6

## Longdrinks inklusive Mixgetränke

<b>Escape Rum Añejo Reserva</b> (vol. 40%)   4 cl	14
<b>Escape 7 London Dry Gin</b> (vol. 40%)   4 cl	14
<b>Gold Label Whisky</b> (vol. 40%)   4 cl	14
<b>Vodka Trojka Pure Grain</b> (vol. 40%)   4 cl	14
<b>Vodka Trojka red</b> (vol. 24%)   4 cl	14
<b>Vodka Trojka green</b> (vol. 17%)   4 cl	14
<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

## Cocktails

<b>Mojito</b>   Becher Mikks Sour Lemon, weisser Rum, Mineralwasser, Eis, Minze	18
<b>Caipirinha</b>   Becher Mikks Sour Lemon, Cachaça, Eis, Limettenscheiben	18
<b>Pisco Sour</b>   Becher Mikks Sour Lemon, Pisco, Eis, Angostura Bitters	18
<b>Margarita</b>   Becher Mikks Sour Lemon, Tequila, Triple Sec, Eis, Limettenscheiben	18

# Weinkarte

## Schaumwein

<b>Prosecco Ruggeri DOC</b>	1 dl	8
Prosecco, Argeo Veneto, Italien	7.5 dl	52

## Weisswein

<b>Fendant de Sierre AOC, 2022</b>	1 dl	5.5
Chasselas, Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz	5 dl	25

<b>Yvorne AOC</b>	1 dl	6.5
Chasselas, Artisans Vignerons Chablais Waadt, Schweiz	5 dl	30

<b>Petite Arvine</b>		
<b>Château Lichten AOC, 2022</b>	1 dl	9
Petite Arvine, Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz	7.5 dl	56

<b>Prà Bianco del Ticino DOC, 2022</b>	1 dl	8
Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Pinot Nero, Sauvignon Blanc Weingut Guido Brivio, Tessin, Schweiz	7.5 dl	52

<b>Epesses AOC Le Replan, 2022</b>	7 dl	52
Chasselas, Union Vinicole de Cully Lavaux, Waadt, Schweiz		

# Weinkarte

## Rosé

<b>Nez Noir Rosé, AOC Wallis, 2021</b>	1 dl	8
Merlot, Syrah, Gamaret	7.5 dl	52
Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz		

## Rotwein

<b>Pinot Noir du Valais AOC, 2022</b>	1 dl	5.5
Pinot Noir Domaine Rouvinez,	5 dl	27
Wallis, Schweiz		

<b>Merlot del Ticino DOC, Baiocco, 2020</b>	1 dl	9
Merlot, Weingut Guido Brivio,	7.5 dl	62
Tessin, Schweiz		

<b>Valle de Nabal DO, 2020</b>	1 dl	9
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien	7.5 dl	58

<b>Primitivo Salento IGT dei Trulli 2021</b>	1 dl	8
Primitivo, Masseria Borgo dei Trulli	7.5 dl	52
Apulien, Italien		

<b>Humagne rouge AOC</b>		
<b>Domaine Ardévaz, 2020</b>	1 dl	9
Humagne rouge, Caves Rouvinez	7.5 dl	59
Sierre, Wallis, Schweiz		

<b>Muga Rioja DOCa, 2018</b>	7.5 dl	95
Reserva Seleccion Especial		
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graicano		
Muga, Rioja Spanien,		



### 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)