



Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie 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 über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können und wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt im Restaurant Caledonia.

Sportgastro AG | Restaurant Caledonia | Mingerstrasse 16 | 3014 Bern
T +41 31 331 99 40 | F +41 31 331 44 82 | info@caledonia-bern.ch

 @RestaurantCaledonia  @baernerbeizer  @baernerbeizer  @baernerbeizer

Suppen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	13
Bärlauchcremesuppe mit frischen Morcheln und Rahm	12

Salate

Grüner Salat serviert mit Haus- oder Balsamicodressing	8
Gemischter Salat saisonale Gemüse- und Blattsalate mit Ei, serviert mit Haus- oder Balsamicodressing	
klein	10
gross	18
Caesar Salad Lattich mit grillierter Pouletbrust, gehobeltem Grana Padano und Croûtons	
als Hauptgang	20
als Vorspeise	14
als Vorspeise ohne Poulet	10

BEA Klassiker

Siedfleischsalat an Kräutervinaigrette auf buntem Blattsalat	22
Kalbskopf mit Wurzelgemüse dazu servieren wir Salzkartoffeln und Kräutervinaigrette	23
Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln	22.5
Schweins Cordon Bleu mit Raclettekäse und Schinken gefüllt serviert mit Marktgemüse und Pommes frites	28
«Hörnli und Gehacktes» Hörnli mit herzhafter Rindshackfleischsauce dazu hausgemachtes Apfelmus	25

Kalte Klassiker

«Wurst-Chässalat» Schweizer Wurstspezialität-Cervelat mit Greyerzerkäse und Essiggurken, garniert mit buntem Blattsalat serviert an Haus- Dressing	19
Roastbeef vom Schweizer Rind, kalt tranchiert, serviert mit Tartarsauce und wahlweise mit Pommes oder buntem Salat	28
Tatar Classic Rindfleisch mit pikanter Haussauce gewürzt und wahlweise mit Cognac oder Grappa verfeinert, dazu servieren wir frischen Toast und Butter.	
Klein, 90g	19
Gross, 150g	28

Warme Klassiker

Chässchnitte Caledonia Ruchbrot belegt mit Raclettekäse, Tomaten, Schinken und Spiegelei	19
Bärner Röschti Rösti belegt mit Raclettekäse, knusprigem Speck und Spiegelei	22
Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites und Gemüse	
klein	22
gross	26

Flammkuchen

«Original» mit Sauerrahmsauce, Speck und Zwiebeln	17
«Vegetarisch» mit Sauerrahmsauce, Spargel, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln	17
«Nordisch» mit Sauerrahmsauce, Rauchlachs, Kapern und Zwiebeln	19

Fondue

Traditionelles Käsefondue In unserer urchigen Käsemischung verschmelzen recenter Greyerzer mit mildem Emmentaler und intensivem Freiburger Vacherin. Serviert mit frischem Brot und Gschwelli.	26
---	----

Burger & Fish

220 Gramm geschmackvolles CH-Rindfleisch, von Tieren die eigens für unseren Betrieb gehalten und durch den hauseigenen Metzger verarbeitet werden. Verfeinert mit Remouladensauce und der BEEF Steakhousesauce. Serviert im ofenfrischen Bun mit Pommes frites.	
«Curl» Burger mit Raclettekäse überbacken, knusprig gebratenem Speck, frischem Salat, Tomaten, Gurken & Zwiebeln	26
Fish & Chips im Bierteig frittiertes Kabeljau mit Tartarsauce serviert mit Pommes oder gemischtem Salat	24

Frühlingsgerichte

Spargelsalat mit sautierten Riesencrevetten an Bärlauchvinaigrette	
klein	19
gross	26
Grüne und weisse Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise	25
mit Rohschinken	32
Grilliertes Schweinsfilet an Morchelschaumsauce serviert mit neuen Bratkartoffeln und Spargelragout	36

The Grill

Das Irish Beef stammt von Rindern aus den sanften,
grünen Hügeln Irlands. Die Tiere ernähren sich
ausschliesslich von kräftigem Weidegras, Grünfütter
und etwas Getreide. Das Fleisch ist schön
marmoriert,
sehr schmackhaft und herrlich saftig zart.

Entrecôte Mit schöner und gleichmässiger Marmorierung, Besonders saftig mit viel Eigengeschmack.	
250g	48
Rindsfilet Durch feinste Marmorierung und geringem Fettanteil äusserst zart und saftig.	
150g	40
250g	52

Alle Gerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse
& inklusive je einer Beilage
& einer Sauce nach Wahl.

Saucen;
Chimichurri, grüner Pfefferjus, BEEF BBQ Sauce,
Kräuterbutter

Beilagen;
Pommes frites, Süsskartoffel Fries,
Baked Potato mit Sauerrahm, Butterreis

Dessert

Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Stracciatella, Zitronensorbet, Hagebuttensorbet	3
Mit Rahmhaube	1.50
Erdbeer Tiramisu serviert im Glas mit Schlagrahm	12
Früchtekuchen fragen sie nach unserem Tagesangebot	6.50
mit Schlagrahm	8
Caledonia-Kaffee 1 Kugel Mocca, 1 Kugel Vanille Glace mit einem Espresso und Rahm	9.50