Saison 2026/2027

Plausch-Curling – der ideale Teamevent

Ein Plausch-Curling dauert 90 oder 120 Minuten und wird durch einen erfahrenen Gästebetreuer*in vollumfänglich betreut. Nach den ersten Gehversuchen auf dem Glatteis und den ersten Übungen könnt ihr nach kurzer Zeit bereits ein richtiges Curlingspiel über mehrere Ends machen – Spass und Teambuilding sind garantiert!

Plausch-Curling 90 Minuten

inkl. Eismiete, Betreuung, Material und Hilfsmittel	10.00 – 16.00 Uhr	CHF 320.00	pro Rink
pro Rink (Spielbahn) sind 6–8 Personen ideal (max. 10)	ab 16.00 Uhr	CHF 350.00	pro Rink

Plausch-Curling 120 Minuten

inkl. Eismiete, Betreuung, Material und Hilfsmittel	10.00 – 16.00 Uhr	CHF 380.00	pro Rink
pro Rink (Spielbahn) sind 6–8 Personen ideal (max. 10)	ab 16.00 Uhr	CHF 410.00	pro Rink

Termine

Saison
Oktober 2026 bis März 2027 – Termin nach Absprache
Montag bis Donnerstag jeweils 10.00 – 17.30 Uhr / Freitag jeweils ganzer Tag 10.00 – 22.30 Uhr

Plausch-Curling Days
Montag, 7. bis Freitag, 11. Dezember 2026 jeweils ganzer Tag 10.00 – 22.30 Uhr
Samstag, 12. Dezember 2026 ganzer Tag 10.00 – 22.30 Uhr
Montag, 15. bis Freitag, 19. März 2027 jeweils ganzer Tag 10.00 – 22.30 Uhr

Buchungen

Telefon: +41 (0)31 332 06 20
Mail: info@curlingbern.ch



Curlingbahn Allmend AG, Mingerstrasse 16, 3014 Bern
+41 (0)31 332 06 20, info@curlingbern.ch, www.curlingbern.ch
CurlingBern curlingbern

CURLING BERN
Sport • Events • Gastronomie

Saison 2026/2027

Gastronomie

Fondue Plausch		
Traditionelles Käsefondue à discretion aus unserer urchigen Mischung – mit frischem Brot und Gschwelti serviert	CHF 29.50	pro Person
mit vorgängigem Apéroteller (Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernwurst)	CHF 37.00	pro Person
Rindsfilet		
Beilagen: Risotto / Pommes frites / Tagliatelle		
140g Rindsfilet serviert mit Kräuterbutter und saisonalem Marktgemüse	CHF 42.00	pro Person
220g Rindsfilet serviert mit Kräuterbutter und saisonalem Marktgemüse	CHF 55.00	pro Person
Fondue Chinoise «DELUXE»		
250 Gramm handgeschnittenes Schweizer Rind-, Kalb- und Pouletflesich Fünf Saucen, Essig-Gemüse, Oliven, Artischocken und Senffrüchte Serviert mit Reis, Pommes frites und Kroketten	CHF 58.00	pro Person
Supplement Rindfleisch, 100 Gramm	CHF 12.00	pro Person
Pasta-Plauschbuffet ab 15 Personen buchbar		
Drei verschiedene Paste – mit drei verschiedenen Saucen dazu grüner Blattsalat und dreierlei Rohkostsalate	CHF 28.00	pro Person
Pasta-Tavolata bei weniger als 20 Personen		
Pasta, drei verschiedene Saucen und Reibkäse auf dem Tisch zum selbst schöpfen Vorgängig wird ein Menü Salat serviert so wie das erste Pastateller	CHF 28.00	pro Person
Mini-Dessert		
Lassen sie sich von unseren süssen Köstlichkeiten verwöhnen Wählen sie selbst, oder lassen sie sich überraschen	CHF 6.50	pro Stück

Apéro / Snacks

Apéro-Brättli		
Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernwurst auf dem Holzbrett serviert	CHF 14.00	pro Person
Apéro klein		
Hausgemachtes zum Knabbern, Chips & Nüssli	CHF 4.50	pro Person
Apéro „Vegiterran“		
Hausgemachte Focaccia, Nacho-Chips und knackige Gemüsesticks mit Kräuterquark, Tomatensalsa, Guacamole und Hummus	CHF 12.00	pro Person
Apéro “Caledonia”		
Crostini mit Basilikumpesto und Tomatenwürfeli, Pizza-Schnecken, Antipastispiessli, Hausgemachte Grissini mit Rosmarin	CHF 14.00	pro Person
Apéro „Der Klassiker“		
Käse- und Fleischvariation aus der Region, Blätterteiggebäck dreierlei gefüllt, mediterrane überbackene Focaccia, grüne und schwarze Oliven, Grissini mit Rosmarin	CHF 21.00	pro Person
Glühwein-Apéro		
Käseküchlein, Blätterteig-Gebäck (bsp. Schinkengipfeli, Taschen, Flute etc.) verschiedene Flammkuchen, Erdnüssli und Manderindli, Tasse Glühwein	CHF 18.00	pro Person
Flammkuchen		
Klassisch mit Speck und Zwiebeln oder vegetarisch, auf dem Holzbrett serviert	CHF 18.00	pro Flammkuchen

Nichts Passendes dabei? Melden Sie sich bei uns!

Restaurant Caledonia, Mingerstrasse 16, 3014 Bern
+41 (0)31 331 99 40, info@caledonia-bern.ch, www.caledonia-bern.ch
RestaurantCaledonia sportgastro

RESTAURANT & BAR
CALEDONIA