

# Gazzetta della Casa

MÄRZ 3 / 2019



## Restaurant Della Casa

### Das Berner Restaurant mit grosser Tradition – seit 1892

Die 125 jährige Tradition dieses Hauses lebt weiter – das Della Casa oder „Delli“, wie es liebevoll genannt wird, ist seit jeher Treffpunkt interessanter Leute aus Politik, Gewerbe und Industrie sowie von Künstlern und Berner Bürger. Und das wird so bleiben. Im „Delli“ finden Sie die berühmtesten Stammtische der Stadt: Den „Stammtisch Nr.1“ sowie diejenigen der „Helveter“, „Rhenaner“, „Berna“ und „Industria“. Man trifft sich hier bei einem interessanten Gespräch auf einen feinen Schluck Wein oder ein Bier, man geniesst eines der typischen Schweizer Gerichte in der Gaststube, im Sali oder im „Restaurant im 1. Stock“, die alle noch in ihrer urtümlichen Art erhalten sind – überall wird man als willkommener Gast herzlich empfangen und fühlt sich wohl.

### Traditionen im Della Casa

Wir haben viele Traditionen im Della Casa. Auf der ganzen Welt haben Menschen Traditionen entwickelt.

Wir vom Delli befassen uns mit den Traditionen der Welt und schauen einmal über den Tellerrand hinaus.

In dieser Ausgabe:  
Schottland  
Sticky Toffee Pudding

Sind Sie auch bereit mal über den Tellerrand zu schauen?

Dessert CHF 8.00

Weitre Infos finden Sie auf Seite 4.

### Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Croûton, Ei auf Wunsch	13.00
Delli Tartar mit Wachtelei	
Vorspeise	22.00
Hauptgang	32.00
Surf'n'Turf Delli Style	23.00
Rinds- und Lachstatar mit gehobelter Belperknolle dazu Salatbukett an Zitronen-Honig-Vinaigrette und Fruchtperlen	

### Suppe

Berner Märitsuppe	9.00
Krautstiel-Kartoffelsuppe gebratenen Speckscheiben und Belper Knolle	10.00

### Zwischendurch

<b>Ufem Houzplättli mit Brot u Senf</b>	
*Lyonerwurst	18.00
Gemischtes Plättli	24.00
Berner Hamme	24.00
Fleischchäs	16.00
*gibt's auch am Nachmittag	

### Hauptgang

Berner Teller	36.00	Schweizer Pouletbrust	30.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck Zungenwurst Kalbszunge, Wienerli und Mark		mit Waldpilzragout, an Cantadou - Rahmsauce, Kräuterreis, Marktgemüse	
Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00	Meli Melo vom Kalb mit Leber, Milken, Nieren und Kalbsgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce dazu knusprige Rösti	34.00
Zürich Geschnetzeltes mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	36.00	Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutter Art mit Kartoffelstock	24.00
Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen frischen Kräutern und knusprige Rösti	34.00	Rosa gebratenes Kalbsleberschnitzel und Kalbsnierenmedaillon an Pommerysensauce dazu Gerstotto	32.00
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotlettestück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse Berner Frites und Marktgemüse	37.00	Rindsfiletwürfel mit Stiltonsauce (Käse) dazu Whisky-Risotto	35.00
Wienerschnitzel mit Berner Frites und Marktgemüse	42.00	Glasierter Schinken englischer Art mit Whisky-Risotto und grünen Erbsen	24.00
St. Galler Olma-Bratwurst Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	28.00	<b>Aus dem Wasser</b>	
Bollito Misto mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce Meerrettichsauce und Vinaigrette	38.00	Eglifilets Meunière mit Spinat und Petersilienkartoffeln	34.00
Ochsenschwanzragout mit gebratenen und gratinierten Makronen	36.00	Kurz gebratenen Medaillons vom Schweizer Lachs aus Graubünden mit Röteli-Birnensauce auf Gerstotto mit Bündnerfleisch, Gemüsewürfel und Bergthymian	36.00
Spaghetti Delli	31.00		
Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	27.00		

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

### Ohne Fleisch

Fitness Rösti mit frischem Marktgemüse und Kräuterquarkdip	22.00
Älplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze	25.00
<b>Süsses</b>	
Eiskaffee Delli- Art	12.00
Zwätschge Lisi zwei Kugeln Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	12.00
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00

### Saisonale Dessert

Coupe Nesselrode kleine Portion	10.00
Portion	12.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm kleine Portion	9.00
Portion	11.00
Heisse Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.00
Hausgemachtes Caramelköpfl	10.00
Ämmtaler Gschlaber	11.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	

Restaurant Della Casa Schauptplatzgasse 16 - 3011 Bern 031/311 21 42 della-casa@nbb-bern.ch Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr, Samstag 09.00 - 23.30 Uhr



BURKHALTER  
GASTRO  
MANAGEMENT  
AG

Impressum:  
Redaktion und Druck  
Burkhalter Gastro AG  
Schmiedenplatz 5, 3011 Bern

Fleischdeklaration:  
Poulet, Schwein, Kalb / Schweiz  
Rind / Schweiz, Uruguay

Preise sind in Schweizer Franken  
Inklusive Mehrwertsteuer

## Starters / Entrée

<b>Mixed leaf salad in a bowl</b> Saladier aux laitue composite	8.00	<b>Steak tartare "Delli Style" with quail egg</b> Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Entrée Plat principal	22.00 32.00
<b>Mixed salad „Della Casa Style“</b> Salad „Maison“ mêlée	10.00	<b>Surf'n'Turf Delly style</b> <b>Raw beef and salmon tartar with Belper Knolle(cheese)</b> <b>salad with a lemon-honey vinaigrette and fruit pearls</b>		23.00
<b>Lamb's lettuce salad with bacon and croutons</b> <b>Please let us know if you wish added eggs</b> Salade de mâche aux lardons et croutons, si vous voulez aux œufs	13.00	Tatar de bœuf et saumon au Belper Knolle (fromage) salade à la vinaigrette au citron et miel et perles de fruits		

## Soup / soupe

<b>Berner market soup</b> Soupe de légumes „Bernoise“	9.00	<b>Swiss chard – potato soup with bacon and Belper Knolle (cheese)</b> Soupe de bette – pommes de terre aux lard et Belper Knolle (fromage)		10.00
--	------	--	--	-------

## Main Courses / Plat principal

<b>Sour roasted beef with mashed potatoes and market vegetables</b> Rôti de bœuf braisé „Suure Mocke“ à la maison Pommes purée et légumes de marché	34.00	<b>Swiss chicken breast with creamy forest mushroom sauce</b> <b>Rice with herbs and vegetables</b> Poitrine de poulet de la suisse à la crème aux champignons de bois riz aux herbes et légumes		30.00
<b>Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes</b> Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	28.00	<b>Meli Melo with veal liver, sweetbread, kidney</b> <b>and veal stripes with creamy mushrooms sauce, hash browned potatoes</b> Meli Melo de veau au foie, ris, rognon et émincé de veau à la crème aux champignons, rösti		34.00
<b>Cordon bleu (pork) „Delli Style“ with smoked ham and Raclette cheese</b> <b>french fries and market vegetables</b> Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages à raclette Berner frites et légumes marchée	37.00	<b>Homemade meat loaf Grandma Style, mashed potatoes</b> Pain de viande maison, à la façon de la grand-mère, purée de pommes de terre		24.00
<b>„Berner Platte“ speciality from Bern</b> <b>a variety of meat and sausages such as smoked belly of pork,</b> <b>smoked pork chops, pork shoulder, tongue sausage</b> Plat bernois (Berner Platte) Côtes de porc fumées, bœuf bouilli, lard fumé et vert saucisse de langue, langue de veau, saucisse de Vienne et moelle	36.00	<b>Rosa sautéed veal liver schnitzel and medallions of veal kidney</b> <b>Pommery mustard sauce and Gersotto</b> Escalope de foie de veau et médaillons de rognon de veau sautéé rosa à la sauce à la moutarde de Pommery et Gersotto		32.00
<b>„Zürich Geschnetzeltes“ speciality from Zurich</b> <b>veal stripes with creamy mushrooms sauce hash browned potatoes</b> Emincé à la zurichoise à la crème aux champignons et rösti	36.00	<b>Beef filet cubes with Stilton (cheese) sauce and Whisky-Risotto</b> Filet de bœuf en dés à la sauce au Stilton (fromage) et risotto au Whisky		35.00
<b>Viennese Schnitzel french fries and market vegetables</b> Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	42.00	<b>Glazed ham English style with Whisky-Risotto and green peas</b> Jambon glacé à l'anglais au risotto au Whisky et petit-pois		24.00
<b>Veal liver stripes with boletus and fresh herbs hash browned potatoes</b> Rayures de foie de veau sauté aux bolets, herbes fraîches et Rösti	34.00	<b>Fish dishes / Poisson</b>		
<b>Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley</b> Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	27.00	<b>Perch filet with butter spinach and potatoes with parsley</b> Filet de perches meunières épinard et pommes nature aux persils		34.00
<b>Bollito Misto</b> <b>traditional, luscious meat pot from Northern Italy</b> <b>potatoes with parsley, mustard sauce, horseradish sauce and Vinaigrette</b> Bollito Misto Pommes nature au persil, sauce moutarde sauce raifort et vinaigrette	38.00	<b>Medaillons of swiss salmon sautéed with röteli (kirsch)– pear sauce</b> <b>Gersotto with air-dried beef from the Grisons, vegetables, thyme</b> Médaillons de saumon du suisse sauté à la sauce au Röteli (Kirsch) – poire Gersotto aux viandes séchées des Grisons, légumes et thym		36.00
<b>Oxtail ragout with pasta au gratin</b> Ragout de queue de bœuf aux macarons gratinés	36.00	<b>Vegetarian dishes / Végétarien</b>		
<b>Spaghetti Delli</b>	31.00	<b>Älplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes and melted cheese served</b> <b>with apple purée and baked onions</b> Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen) Macarons, pommes de terre et fromage au compote de pommes et oignons		25.00
		<b>Fitness rösti with fresh vegetables and curd cheese with herbs</b> Fitness - rösti aux légumes fraîche et fromage blanc aux herbes		22.00

## Sweets / Dessert

<b>Coupe Nesselrode , Puréed chestnuts, vanilla ice cream</b> <b>meringue and whipped cream</b> „Coupe Nesselrode“ vermicelles, glace vanille, meringue et crème Chantilly	small 10.00 12.00	<b>Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison</b>		12.00
<b>Puréed chestnuts with meringue and whipped cream</b> Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 9.00 11.00	<b>Flan caramel with fresh fruits / Flan au caramel aux fruits fraîche</b>		10.00
<b>Warm prunes with cinnamon ice cream</b> pruneaux chaud aux glace à la cannelle	12.00	<b>Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue</b> Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues		11.00
<b>Prune sorbet with schnapps and poached prunes</b> Sorbet de pruneau aux schnapps et pruneaux pochées	12.00	<b>Ice cream flavor / Aromes de glace</b> <b>Vanilla, strawberries, caramel, mocca, chocolate, lemon, prune</b> Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux <b>Per ball / par boule</b>		4.00
		<b>Additional cream / supplément crème</b>		2.00

## Olivenöl aus der Toskana

Olivenöl Extra Vergine ist die Bezeichnung für die höchste Güteklasse von Olivenöl und bedeutet wörtlich: Naturbelassenes Olivenöl von besonderer (extra) Qualität.

Sollte man Olivenöl zum Kochen verwenden?  
Auf diese Frage würden Sie in der Mittelmeerregion wohl in ungläubige Augen blicken und als Antwort die Gegenfrage erhalten, "Was sollte man denn sonst verwenden?".

**Neben den Reben auf unserem Weingut Aione haben wir auch Olivenbäume. Die Oliven werden ab Mitte Oktober sorgfältig von Hand geerntet und am gleichen Tag gepresst und filtriert. Unser Olivenöl ist fruchtig und hat einen sehr tiefen Säurewert.**

**Ein solch erstklassiges Olivenöl aus der Toskana können Sie direkt hier bei uns kaufen.**

CHF 28.00 / 50cl



Weitere Betriebe, wo das Öl erhältlich ist:  
Fährbeizli, Schmiedstube, Goldener Schlüssel  
[www.aione.ch](http://www.aione.ch)



Lust auf Ferien in der Toskana?  
Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

Im Herzen der Toskana zwischen Volterra und dem Meer, liegt das Weingut Aione.

Geniessen Sie inmitten von Olivenbäumen und Reben einen weiten Blick über das Tal der Cecina.

Das Weingut bietet 3 Ferienhäuser

(8 er – 6 er oder ein 4 er Haus)

- komplett eingerichtete Küche

- mehrere Schlafzimmer

(Platz für bis zu 18 Personen)

- ein Swimmingpool

Geniessen Sie das Dolce far niente in Italien.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.aione.ch](http://www.aione.ch) oder [www.fewo-direkt.de](http://www.fewo-direkt.de)  
Tel: 031 311 49 74



### Produkte von Aione

Das Weingut l'Aione liegt im DOC-Anbaugebiet Montescudaio unweit des Dorfes Montecatini (Val di Cecina). Produziert wird unter dem I.G.T.-Label (Indicazione Geografica Tipica). Die Rebberge liegen auf einer Höhe von 400 müM mit einer Süd-, Südwest- bis Westexposition. Auf rund 6 ha Rebfläche sind alte Sangiovese-Klone, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, sowie einige alte autochthone Rebsorten angepflanzt. Die Begrünung der Rebberge mit einer Untersaat und die Auflockerung der Rebpazellen mit Olivenbäumen tragen entscheidend zur Erhaltung einer grossen Artenvielfalt an Pflanzen und Kleinlebewesen bei und sorgen dadurch auch für eine erhöhte ökologische Stabilität. Mit einer konsequenten Ertragsregulierung wird bereits im Rebberg Einfluss auf die Weinqualität genommen.

Ausser den 4 Weinen Aione, Salve, Etico und Terso wird auch noch Grappa und Olivenöl hergestellt.

Diese Produkte können Sie hier bei uns je nach Verfügbarkeit kaufen. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

### Gutscheine

Sie suchen noch eine Geschenkidee, und wissen nicht was? Dann greifen Sie zu:

Unsere Gutscheine sind nicht nur im Della Casa einlösbar sondern auch in unseren Partnerbetrieben

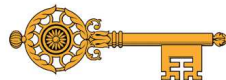


Schmiedstube  
Traditionelle Küche und mehr mitten in der Altstadt



Fährbeizli – Das Bijoux an der Aare  
Geniessen Sie eine kleine Auszeit mit einem tollen Blick auf die Aare

Hotel Restaurant  
Goldener Schlüssel Bern



ankommen und geniessen

Mit seinen 500 Jahren das älteste Restaurant in Bern. Geniessen Sie die Schweizer Küche!

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

### Unsere Produkte

Folgende Produkte aus unserem Weingut Podere L'AIONE - Montecatini in der Toskana können Sie direkt bei uns beziehen:

Aione IGT Toskana CHF 45.50/75cl  
Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc

Etico IGT Toskana CHF 52.50/75cl  
Merlot, Petit Verdot, Cab.Sauvignon, Cab.Franc

Terso IGT Toskana CHF 87.50/75cl  
Pugnitello

Salve IGT Toskana CHF 61.60/75cl  
Sangiovese

Grappa IGT Toskana auf Anfrage

Olivenöl CHF 28.00 / 50cl

Fragen Sie unsere Mitarbeiter



## Schottland im Della Casa

Schottland, das nördlichste Land Großbritanniens, ist durch schroffe Berglandschaften wie die Cairngorms und die Northwest Highlands geprägt, zwischen denen sich Gletschertäler (Glens) und Seen (Lochs) erstrecken.

Probieren Sie ein feines schottisches Dessert zu CHF 8.00

### The Taste of Scotland

In Schottland beginnt man den Tag mit einem kräftigen Frühstück. Dazu darf auch kipper gehören, geräucherter Hering, oder haddock, Schellfisch. Nicht fehlen wird Haferbrei, porridge, oder oatcake, ein kräftiger Haferkuchen, der am besten auf Orkney gemacht wird.

Das schottische Mittagessen besteht dagegen nur aus einer kleinen Zwischenmahlzeit, z.B. einem Sandwich. Fast immer lohnt sich die hausgemachte Suppe in einem Pub oder fish & chips aus dem Zeitungspapier!

Gemütlich wird's am Nachmittag beim traditionellen Highlight der schottischen Küche, dem High Tea zwischen 16 und 17 Uhr. Zum Tee werden Sandwiches oder scones gereicht, kleine Teigteilchen, die mit Konfitüre und Sahne genossen werden.

Die typisch schottische Küche? Sie hat sich ebenfalls positiv verändert. Pilze aus den Wäldern bei Kingussie und Rindfleisch aus den Highlands, das Fleisch der Aberdeen-Angusrinder oder Fleisch von Galloways, Longhorn, Shorthorn und Highland Cattle.

Eine Spezialität der schottischen Küche ist Fisch. Die schottische Küche verwendet eine Vielzahl von Fischarten, der bekannteste ist der atlantische Lachs. Hummer und Schalentiere von der Westküste haben eine hohe Qualität weil hier die See sauberer ist.

Auch Käse wie den Lanark blue (eine Art Gorgonzola aus Schafsmilch) oder Frischkäse gehört in Schottland auf den Speiseplan.

### Bier aus Schottland

Es spielt keine Rolle, welchen Teil des Landes Sie zum Besuch auswählen, Sie sind nie weit von einem guten lokalen Bier entfernt!

Bier wird in Schottland ganz groß geschrieben. Schottisches Bier hat eine Geschichte, die rund 5.000 Jahre zurückgeht. Allein Schottland beherbergt 80 Bierbrauereien, von denen viele erstklassige und preisgekrönte Bier produzieren.

### Schottischer Whisky

Schottischer Whisky (*Scotch*) wird zurzeit in 122 schottischen Brennereien (Stand Dezember 2018) gebrannt. Man ordnet die Brennereien und damit die dort hergestellten Whiskys verschiedenen Regionen zu. Dabei wird den Whiskys aus einer Region mitunter auch eine gemeinsame geschmackliche Charakteristik nachgesagt.

### Das Wetter in Schottland

Nieselregen und Nebel gelten als typisch schottisch. Aber das Wetter in Schottland ist zu vielfältig und überraschend, um es nur auf Regen reduzieren zu können. Auf eine Sache sollten sich Urlauber in Schottland wettermäßig einstellen: Nichts bleibt, wie es ist.

Ein schottisches Sprichwort sagt:  
Wenn dir das Wetter nicht gefällt, warte eine Minute!



Quelle Wikipedia, schottlandinfos.de

## Aus der Küche

### Dattelpudding mit Karamellsauce

#### Sticky Toffee Pudding

##### Zutaten für 8 Portionen

225 g	Dattel(n), frische oder getrocknete (entsteint)
1 TL	Natron
85 g	Butter, weiche
170 g	Zucker
2 große	Ei(er)
170 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Vanilleschote(n)
1/4 TL	Zimt
2 EL	Getränkepulver (Ovomaltine)
2 EL	Naturjoghurt
115 g	Butter
115 g	Zucker, braun
140 ml	Sahne



##### Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln.

Die Datteln mit dem Natron in eine Schüssel geben und mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. Ein paar Minuten stehen lassen bis die Datteln soft sind und dann abgießen. Die Datteln in der Küchenmaschine so lange zerkleinern bis ein Püree entsteht.

Nun weiche Butter und Zucker schaumig und hell rühren. Die Eier, das Mehl, das Backpulver, das ausgekratzte Vanillemark, Zimt und Ovomaltine dazugeben und gut verrühren. Den Joghurt und die pürierten Datteln unterheben und anschließend die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und für 35 Minuten backen, oder so lange, bis ein Zahnstocher, der in die Mitte gestochen wird, trocken wieder herausgezogen werden kann.

Während der Pudding im Ofen ist, die Soße zubereiten. Hierfür Butter, Zucker und Sahne in einen Topf geben und bei niedriger Hitze erwärmen, so lange, bis der Zucker aufgelöst ist und die Soße andickend ist und eine dunklere Farbe bekommen hat.

Den fertigen Pudding dann am Tisch mit einem großen Löffel aus der Auflaufform auf Teller geben und mit der Karamellsauce übergießen.

### Ein paar Zahlen

Schottland umfasst das nördliche Drittel der Insel Großbritannien und hat eine Fläche von 78.772 km². Es teilt sich in drei geografische Regionen auf: die Highlands, die Central Lowlands und die Southern Uplands. Der höchste Berg Schottlands (und ganz Großbritanniens) ist der 1345 m hohe Ben Nevis bei Fort William.

Die Hauptstadt ist Edinburgh und die Amtssprache ist Englisch, Schottisch-Gälisch und Scots. Einwohnerzahl (Stand 2014) 5'347'600



**Kaffee / Tee**

Kaffee, Espresso	4.40
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino, Milchkaffee	4.60
Latte Macchiato	5.00
Kaffee oder Schoggi mélange	5.10
Ovomaltine, Schokolade (kalt oder heiss)	4.60
Apfel - Punch	4.60
Kaffee fertig oder Lutz (Chrüter, Kernobst oder Zwetschgen)	7.10
mit Schlagrahm	8.00
Kaffee Coretto (mit Grappa)	7.10
Irishcoffee	9.70
Tee Rum	7.10

Tee (Länggasse) Tasse 4.40 / Portion 5.90

**Süssgetränke / Mineralwasser / Fruchtsäfte**

Offenausschank	3dl	5dl
Eistee, Citro	4.00	5.50
Mineralwasser	3.80	5.20

**In Flaschen**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.80
Schweppes Tonic & Bitter Lemon	2.0 dl	4.80
Rivella Rot/Blau	3.3 dl	4.80
Apfelsaft, Apfelschorle	3.3 dl	4.80
Fanta Orange, Sprite	3.3 dl	4.80
San Bitter	1.0 dl	4.80
Henniez (mit/ohne)	3.0 dl	5.00
	5.0 dl	6.50

Orangensaft	2.0 dl	4.50
Tomatensaft	2.0 dl	5.50

**Bier**

Rugenbräu Lager	3.0 dl	4.50
	5.0 dl	6.80
Münchner Weisse	3.0 dl	4.60
	5.0 dl	7.00

**In Flaschen**

Rugenbräu "Spez dunkel"	3.3 dl	4.70
Burgdorfer Helles	5.0 dl	7.00
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	4.60

**Apéritif / Bitter**

Martini Rosso / Bianco	15% Vol.	4 cl	7.00
Campari	23% Vol.	4 cl	7.00
Cynar	16.5% Vol.	4 cl	7.00
Campari oder Cynar Orange		4 cl	9.50
Fernet Branca	40% Vol.	2 cl	6.50
Pastis 51	45% Vol.	2 cl	8.00
Porto Sandemann	20% Vol.	5 cl	7.50
Sherry Tio Pepe extradry	15% Vol.	5 cl	7.50
Vodka Moskovskaya	40% Vol.	4 cl	9.50
Appenzeller	29% Vol.	4 cl	7.00

Blanc Cassis	7.00
Gespritzter Weisswein	6.50
Kir Royal	14.00
Hugo	11.00
Aperol Spritz	11.00

**Grappa / Eau de vie**

Wir führen einige auserlesene Grappaspezialitäten. Verlangen Sie dafür eine Empfehlung unseres Servicemitarbeiters.

**Offenweine**

Weissweine	10 cl	Flasche
Mont-sur-Rolle Belletruche AOC	5.00	35.00
Chasselas, Domaine T. d'Erlach		
Aigle, Sélectionné pour la tables des habitués	4.90	24.50 (50cl)
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Chablais		
St.Saphorin AOC	7.40	52.00
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux		
Merlot Bianco Lansilo	6.30	44.00
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin		
Chardonnay Domaine Frôte	8.90	62.30
Chardonnay, Claude Frôte, La Neuveville		
Sauvignon Blanc	6.90	48.00
Domaine La Hitaire, Côtes de Gascogne		
<b>Rosé</b>		
Oeil de Perdrix Rosé AOC	6.90	48.00
Pinot noir, Domaine de Chambleau		
<b>Rotweine</b>		
Aigle rouge AOC "le Bec d'Aigle"	5.20	36.40
Pinot/Gamay, Cave Borloz, Aigle		
Yvorne Pinot Noir "Feu d'amour"	7.40	52.00
Pinot Noir, Artisans Vignerons d'Yvorne		
Merlot del Ticino, Artù DOC	6.90	48.00
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		
Etico IGP Toskana	9.00	63.00
Merlot/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc		
Podere L'Aione, Montecatini		
Aione IGP Toskana	9.30	65.00
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc		
Podere L'Aione, Montecatini		
Ferratus AO	6.80	47.60
Tempranillo, Cuevas Jimenez, Ribera del Duero		

**Schaumweine**

Moscato d'Asti DOCG Saracco	1 dl	7.60
Moscato, Azienda Agrigola Saracco		
Prosecco di Valdobbiadene	1 dl	9.00
Sylvoz, le Colture		

## Unsere Partnerbetriebe

### Hotel Restaurant Goldener Schlüssel / Rathausgasse 72, 3011 Bern

Das Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern ist die älteste Gaststätte der Stadt Bern.

Die über 500-jährige Geschichte ist heute noch spürbar und lädt zum Verweilen ein. Das Restaurant mit der einzigartigen Holzgewölbe-Decke bietet ein gemütliches Berner Altstadt-Ambiente – passend dazu können Sie unsere traditionelle Schweizer Küche geniessen. Die Zimmer bieten ebenso viel Komfort, wie die bestechende Lage, mitten in der Altstadt.

[www.goldener-schluessel-bern.ch](http://www.goldener-schluessel-bern.ch)



### Restaurant Fähribeizli / Bodenackerweg 6, 3074 Muri bei Bern

Im Fähribeizli treffen gutes Essen und feiner Kaffee auf eine einmalige Lage an der Aare.

Unser modern eingerichtetes Restaurant bietet Ihnen eine Küche ganz nach dem Motto klein aber fein.

Sorgfältig ausgewählte regionale Produkte und ein feines Kuchenangebot sind nur zwei Gründe für einen Besuch im Fähribeizli. [www.fahribeizli.ch](http://www.fahribeizli.ch)



### Restaurant Schmiedstube / Schmiedenplatz 5, 3011 Bern

In der Mitte zwischen der Oberen und Unteren Altstadt von Bern gelegen, geniessen Sie durch die grossen Fenster des Restaurants Schmiedstube den Blick auf die Französische Kirche und das historische Kornhaus. Auch Allergiker können hier unbeschwert schlemmen - neben der Schweizer Küche gibt's eine Spezialkarte mit glutenfreien Gerichten.

[www.schmiedstube.com](http://www.schmiedstube.com)



## Öffnungszeiten über Ostern

19. 4 Karfreitag	geschlossen	21. April Ostern	geschlossen
20. 4 Karsamstag	normale Öffnungszeiten	22. April Ostermontag	geschlossen

## Unser Kaffeelieferant stellt sich vor...

Die Liebe zum Kaffee hat bei uns lange Tradition. Seit der Gründung im Jahr 1922 ist Blasercafé vollumfänglich in Familienhand und wird heute in der 4. Generation geführt. Unsere Erfolgsgeschichte beruht auf kontinuierlicher Innovation

Für uns ist Kaffee mehr als ein gesundes Genussmittel, mehr als Vielfältigkeit in Geschmack und Charakter: Kaffee ist geschichtsträchtig, ist Inspiration, ist Brückenbauer zwischen Menschen, Beziehungen und Netzwerken. Kaffee steht am Anfang echter Freundschaften und grosser Liebesgeschichten und am Ende von Streitigkeiten und anstrengenden Tagen. Kaffee ist der Stoff, der uns verbindet, wo wir gemeinsam für einen Moment ganz woanders und gleichzeitig ganz bei uns selbst sind. Deshalb setzen wir als Familie seit 1922 Menschen und ihre Erlebnisse ins Zentrum unseres Tuns, mit Herzblut für das Röstthai Kaffeeegenuss. Dabei sind wir stark mit unserer Berner Heimat verbunden, fair in tisch in unseren Produkten und achtsam im Umgang mit den begrenzten Ressourcen unseres Planeten – vom Anbau bis in die Tasse.

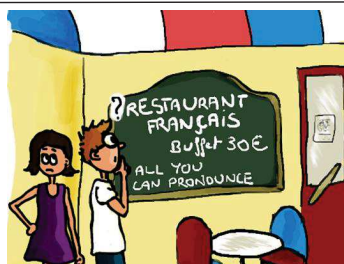
Blaser Café AG  
Güterstrasse 4  
3008 Bern



## Gopfer Delli

Lehrerin: Tut mir leid Peter aber mehr als eine 5 Minus kann ich dir im Fach Französisch nicht geben.

Peter: Gracias



Seltsam: Auch die größten Vegetarier beissen nicht gern ins Gras.

## Was läuft in / um Bern

### Schulferien Stadt Bern

6. – 22. April 2019

### Internationales Jazzfestival Bern

12. März bis 18. Mai 2019

### Tag der Milch

13. April 2019

Diverse Aktivitäten auf dem Waisenhausplatz

### 34. Seifenkistenrennen

26.4.-28.4.2019

Klösterlistutz

### BEA / Pferd 2019

26.4 – 5.5.2019

Publikumsmesse mit Lunapark und vielem mehr.

Bern Expo

### Nationaler Oldtimertag der Swiss Historic Vehicle Federation

28. April 2019

Ausstellung von Oldtimer auf dem Bundesplatz

### Ostern

21. April 2019



## Delliskop

### Sternzeichen Widder

21.3.-20.4

Ein Gericht darf alles sein, nur nicht kompliziert. Seien Sie also nicht erstaunt, wenn Sie einen Widder beim Auftauen einer Tiefkühlpizza oder beim Genuss von Fast Food ertappen. Tempo geht über alles, auch beim Verzehr der Speisen. Fleisch wird hoch geschätzt, Vegetarier sind eher die Ausnahme. Schnell ist das erste Stichwort, scharf das zweite: scharf angebraten und vor allem scharf gewürzt lieben es die Widder. Der Widder ist zudem ein richtiger Rohkosttyp, was zweierlei Gründe hat. Zum einen schätzt er die ursprüngliche Kraft und den intensiven Geschmack, wie er nur in ungekochtem Gemüse steckt. Zum anderen findet er Rohkost praktisch, denn so kann er schnell in etwas hineinbeissen, wenn er Hunger hat.