

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

APRIL 4 / 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 „Helvetier“, „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

Weitere 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
Spargelsalat	23.00
an Frühlingszwiebel-Bärlauch-vinaigrette mit Rindstarkugel und Belper Knolle	

Suppe

Berner Märitsuppe	9.00
Spargelsuppe mit Sauerrahm und Bärlauchpesto	10.00

Zwischendurch

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

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Hauptgang

Berner Teller	36.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck Zungenwurst Kalbszunge, Wienerli und Mark	
Hausgebeizter Suere Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
Zürich Geschnetzeltes mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	36.00
Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen frischen Kräutern und knusprige Rösti	34.00
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kottletstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse Berner Frites und Marktgemüse	37.00
Wienerschnitzel mit Berner Frites und Marktgemüse	42.00
St. Galler Olma-Bratwurst Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	28.00
Bollito Misto mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce Meerrettichsauce und Vinaigrette	38.00
Ochsenschwanzragout mit gebratenen und gratinierten Makronen	36.00
Spaghetti Delli	31.00

Schweizer Pouletbrust an Limetten-Ingwersauce mit grünem Spargel und Kräuterreis	31.00
Meli Melo vom Kalb mit Leber, Milken, Nieren und Kalbsgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce dazu knusprige Rösti	34.00
Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise	26.00
Portion Buure Hamme	+ 10.00
Weisse Spargel mit Raclettekäse überbacken dazu ein Spiegelei und Sauce Hollandaise	27.00
Gebratenes Schweinsfilet mit Estragon-Senfkruste, Portweinjus und sämigem Spargelrisotto	37.00
Spargelrisotto mit Kresse, Rucola Bündner Rohschinken und Belper Knolle	24.00
Rindsentrecôte mit Bärlauchbutter	42.00
Berner frites und Frühlingsmischgemüse	
Lauwarme Kalbskopfwürfel mit Biervinaigrette und grünem Spargel	27.00
Aus dem Wasser	
Eglifilets Meunière mit Spinat und Petersilienkartoffeln	34.00
Kurz gebratenen Medaillons vom Schweizer Lachs aus Graubünden mit grünem und weissem Spargel dazu Sauce Hollandaise	37.00

Ohne Fleisch

Krawättliteigwaren an Bärlauchpestorahmsauce mit grünem Spargel, Peperoni, Erbsen und Kirschtomaten	22.00
Äplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze	25.00

Süsses

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 Romanoff	11.00
Meringues Halbgefrorenes Rhabarberkompott und frische Erdbeeren	11.00
Hausgemachtes Caramelköpflli mit mariniertem Erdbeersalat	10.00
Ämmitaler Gschlaber Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	11.00

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

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	8.00	Steak tartare "Delli Style" with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Entrée Plat principal	22.00 32.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mëlée	10.00	Asparagus salad with a spring onion – wild garlic vinaigrette Ball of beef tartare and Belper Knolle (Cheese) Salade d'asperges à la vinaigrette d'oignon de printanier et l'ail des ours Boules de tatar de bœuf et Belper Knolle (fromage)		23.00
Lamb's lettuce salad with bacon and croutons Please let us know if you wish added eggs Salade de mâche aux lardons et croutons, si vous voulez aux œufs	13.00			

Soup / soupe

Berner market soup Soupe de légumes „Bernoise“	9.00	Asparagus soup with sour cream and wild garlic pesto Crème d'asperges au crème aigre et pesto l'ail des ours		10.00
--	------	--	--	-------

Main Courses / Plat principal

Sour roasted beef with mashed potatoes and market vegetables Rôti de bœuf braisé „Suure Mocke“ à la maison Pommes purée et légumes de marché	34.00	Swiss chicken breast with lime-ginger sauce, green asparagus, rice with herbs Poitrine de poulet de la suisse à la sauce aux limes et gingembre Asperges vertes et riz aux herbes		31.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	28.00	White asparagus with hollandaise sauce Asperges blanches à la sauce hollandaise with ham / avec jambon		26.00 + 10.00
Cordon bleu (pork) „Delli Style“ with smoked ham and Raclette cheese french fries and market vegetables Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages à raclette Berner frites et légumes marchée	37.00	White asparagus au gratin with Raclette cheese fried egg and hollandaise sauce Asperges Blanches gratinée au fromages à raclette œuf plat et sauce hollandaise		27.00
„Berner Platte“ speciality from Bern a variety of meat and sausages such as smoked belly of pork, smoked pork chops, pork shoulder, tongue sausage 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	Pork filet crusted with tarragon – mustard with port wine jus served with asparagus risotto Filet de porc encroûté aux l'estragon – moutard au jus de porto risotto aux asperges		37.00
„Zürich Geschnetzeltes“ speciality from Zurich veal stripes with creamy mushrooms sauce hash browned potatoes Émincé à la zurichoise à la crème aux champignons et rösti	36.00	Asparagus risotto with smoked ham, Belper Knolle (cheese), cress and rocket risotto aux asperges et jambon cru, Belper Knolle (Fromages) cresson et roquette		24.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	42.00	Beef entrecote with wild garlic butter, french fries and spring vegetables Entrecote de boeuf au beurre de ail des ours french fries et légumes printemps		42.00
Veal liver stripes with boletus and fresh herbs hash browned potatoes Rayures de foie de veau sauté aux bolets, herbes fraîches et Rösti	34.00	Tepid calf's head with beer vinaigrette and green asparagus Tête de veau tiède à la vinaigrette de bière et asperges vertes		27.00

Fish dishes / Poisson

Perch filet with butter spinach and potatoes with parsley Filet de perches meunières épinard et pommes nature aux persils	34.00
Medaillons of swiss salmon sautéed with green and white asparagus sauce hollandaise Médaillons de saumon du suisse sauté aux asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise	37.00

Vegetarian dishes / Végétarien

Älplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen) Macarons, pommes de terre et fromage au compote de pommes et oignons	25.00
Farfalle pasta with wild garlic pesto cream sauce Green asparagus, sweet peppers, peas and cherry tomatoes pâte Farfalle à la crème au pesto l'ail des ours Asperges vertes, poivrons, petit pois et tomates cerises	22.00

Sweets / Dessert

Coupe Romanoff / Coupe Romanoff	11.00	Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00
Parfait with meringues and rhubarb compote with strawberries Parfait aux meringues à la compote de rhubarbes et fraise fraîche	11.00	Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	11.00
Flan caramel with strawberries salad Flan au caramel aux salade de fraises	10.00	Ice cream flavor / Aromes de glace Vanilla, strawberries, caramel, mocca, choclote, lemon, prune Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux Per ball / par boule	4.00
Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet de pruneau aux schnaps et pruneaux pochées	12.00	Additional cream / supplément crème	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



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 oder 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 autochtone Rebsorten angepflanzt. Die Begrünung der Rebberge mit einer Untersaat und die Auflockerung der Rebparzellen 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

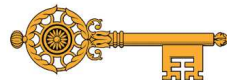


Schmiedstube
Traditionelle Küche und mehr mitten in der Altstadt



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	Getränkpulver (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 Karamellsoße 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) mit Schlagrahm	7.10
Kaffee Coretto (mit Grappa)	8.00
Irishcoffee	7.10
Tee Rum	9.70
	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

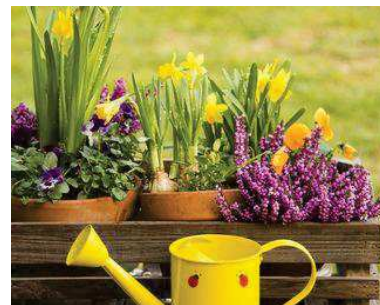
Wir führen einige auserlesene Grappaspezialitäten. Verlangen Sie dafür eine Empfehlung unseres Servicemitarbeiters.

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 Frôté	8.90	62.30
Chardonnay, Claude Frôté, La Neuveville		
Sauvignon Blanc	6.90	48.00
Domaine La Hitaire, Côtes de Gascogne		
Rosé		
Oeil de Perdrix Rosé AOC	6.90	48.00
Pinot noir, Domaine de Chambleau		
Rotweine		
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



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



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



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 Rösthandwerk und Freude an bestem Kaffeegenuss. Dabei sind wir stark mit unserer Berner Heimat verbunden, fair in unserem Handeln, avantgardistisch 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



Was läuft in / um Bern

Internationales Jazzfestival Bern

12. März bis 18. Mai 2019

34. Seifenkistenrennen

26. - 28. April 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

Gran Prix von Bern

11.5.2019

Loufmeter

Modeschau uf dr Gass
25.5.2019

33. Frauenlauf

16.06.2019

Swiss E- Prix 2019

22.06.2019
Das Formel-E-Strassenrennen mit Elektromotoren findet zum ersten Mal in der Hauptstadt statt.



Delliskop

Sternzeichen Stier

21.04. – 20.05.

Stiere sind in ihrem Element, wenn es darum geht, beständige Werte aufzubauen und zu bewahren. Ihre Sinnenfreude und Geduld sind hervorstehende Merkmale. Sie streben nach Sicherheit und Genuss. Darum bevorzugen sie das Vertraute: Da weiß man, was man hat! Auch sie selbst zeigen sich als treue und beständige Freunde, die immer die Ruhe bewahren. Sie scheuen Veränderungen und Risiken, sind aber fröhliche, gesellige und sanftmütige Menschen..

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.