

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

AUGUST 7 / 2019

Tatar - Festival im Della Casa



Pesto Della Casa



Melone Hüttenkäse



Provençale



Tatar Steinpilz



Emiliana



Café de Paris



Edles Trüffel-Tatar



Klassik

Geniessen Sie das Tatar - Festival bei uns!
Verlangen Sie die separate Karte

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: Indien Gulab Jamun

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
Delli Tatar mit Wachtelei	22.00
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	32.00
Nüsslisalat mit Speck und Croûton, Ei auf Wunsch	13.00

Suppe

Berner Märtsuppe	9.00
------------------	------

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	

Hauptgang

Berner Teller	36.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck Zungenwurst Kalbszunge, Wienerli und Mark	
Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
Zürich Geschnetzeltes mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	36.00
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück 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
Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen frischen Kräutern und knusprige Rösti	34.00
Bollito Misto mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce Meerrettichsauce und Vinaigrette	38.00
Ochsenschwanzragout mit gebratenen und gratinierten Makronen	36.00
Spaghetti Delli	31.00
Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	27.00

Saisonaes

Roastbeefsteller mit Tartarsauce Berner frites oder Fitnesssalat	30.00
Rindsentrecotestreifen mit Tomaten – Basilikum Salsa dazu Berner Fries und Grillgemüse	42.00
Wurst-Käsesalat garniert Cervelat, milder Greyerzer hausgemachte französische Sauce	22.00
Vitello Tonnato hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an leichter Thunfischsauce mit Blattsalat	29.00
Ohne Fleisch	
Äplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze	25.00
Zitronenrisotto mit Grillgemüse, Parmesansplitter	22.00
Aus dem Wasser	
Egfilets Meunière Zitronenrisotto mit Grillgemüse	36.00
Egliknusperli im Körbli mit Berner Frites und hausgemachter Tartarsauce	27.00

Süsses

Eiskaffee Delli- Art	12.00
Zwätschge Lisi zwei Kugeln Zwetschgenorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	12.00
Ämmtaler Gschlaber	11.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00

Saisonale Dessert

Beeren-Vanille Baiser	12.00
Beeren, Vanilleglace, Meringue Doppelrahm	
Zitronensorbet mit Limoncello	12.00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Restaurant Della Casa Schauplatzgasse 16 - 3011 Bern 031/311 21 42 della-casa@nbb-bern.ch Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr, Samstag 09.00-18.00Uhr

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	8.00	Lamb's lettuce salad with bacon and croutons Please let us know if you wish added eggs	
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mëlée	10.00	Salade de mâche aux lardons et croutons, si vous voulez aux œufs	13.00
Beef steak tartare “Delli Style” with quail egg	Entrée 22.00		
Tatar de bœuf „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Plat principal 32.00		

Soup / soupe

Berner market soup Soupe de légumes „Bernoise“	9.00
--	------

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
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	28.00
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
„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
„Zürich Geschnetzeltes“ speciality from Zurich veal stripes with creamy mushrooms sauce hash browned potatoes Emincé à la zurichoise à la crème aux champignons et rösti	36.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	42.00
Spaghetti Delli	31.00
Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	27.00
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
Bollito Misto traditional, luscious meat pot from Northern Italy potatoes with parsley, mustard sauce, horseradish sauce and Vinaigrette Bollito Misto Pommes nature au persil, sauce moutarde sauce raifort et vinaigrette	38.00
Oxtail ragout with pasta au gratin Ragout de queue de bœuf aux macarons gratinés	36.00

Seasonal dishes / Saisonnier

Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatare, pommes frites ou salade	30.00
Stripes of beef entrecote with tomatoes- basilic salsa, french fries and grilled vegetable Emincé d'entrecôte de bœuf à la salsa de tomates – basil, pommes frites et légumes grillées	42.00
Cold sausage salad with Greyerzer cheese and French dressing garnished with mixed salad salade de cervelas au fromage de Gruyère à la sauce française garni aux salade mëlée	22.00
Vitello Tonnato thin cuted, cold veal roast with tuna sauce and salad Vitello Tonnato Viande de veau à la sauce au thon accompagnée de salade	29.00

Fish dishes / Poisson

Perch filet with butter and lemon risotto with grilled vegetables Filet de perches meunières, risotto au citron et légumes grillé	36.00
Crispy perch filet in a small basket with French fries and tartar sauce Perche frites dans une petite corbeille pommes frites et sauce tatare	27.00

Vegetarian dishes / Végétarien

Lemon risotto with grilled vegetables, Parmesan cheese Risotto au citron et légumes grillé, Parmesan	22.00
Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) Macarons, pommes de terre et fromage au compote de pommes et oignons	25.00

Sweets / Dessert

Lemon sorbet with Limoncello	12.00	Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00
Berries-Vanilla Baiser Berries with vanilla ice cream, meringues and double cream Baiser de baies et vanille baies à la glace vanille, meringues et crème double	12.00	Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	11.00
Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet de pruneau aux schnapps et pruneaux pochées	12.00	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
		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



Indien im Della Casa

Indien ist nicht nur aus zahlreichen Bollywoodfilmen bekannt, auch als Urlaubsziel ist dieses Land durchaus beliebt. Dies liegt hauptsächlich daran, dass man hier nicht nur traumhafte Strände findet, sondern darüber hinaus auch beeindruckende Paläste und atemberaubende Landschaften.

Die Küstenlinie des Landes ist beispielsweise etwa 5.000 Kilometer lang. Der bekannteste Strand in Indien ist der Strand Goa. Viele Touristen meinen sogar, dass man in Indien die schönsten Strände der Welt findet, die natürlich von Palmen gesäumt sind und wahre Postkartenmotive abgeben.

Indien befindet sich in Südasien und ist in 28 Bundesstaaten aufgeteilt. Im Norden des Landes findet man das riesige Gebirge Himalaya, im Süden wird Indien durch den Indischen Ozean begrenzt. Der Himalaya ist das höchste Gebirge der Welt.

Wahrzeichen von Indien und meistbesuchtes Bauwerk ist das Taj Mahal. Dieser Prunkpalast wird von zahlreichen Gärten umgeben, die zum Verweilen und Flanieren einladen. Auch das Rote Fort in Agra, ebenfalls eine prächtige Palastanlage, ist durchaus einen Besuch wert. Im Inneren dieses Forts befindet sich die Perlmoschee; diese steht auf der Kulturerbeliste der UNESCO.

In der Stadt Jaipur sollte man den bekannten Palast der Winde besichtigen. Dieses fünfstöckige Gebäude beeindruckt vor allem durch seine fast 1.000 Gitterfenster.

Weiterhin sollte man sich in Indien den Besuch eines traditionellen Gewürzmarktes nicht entgehen lassen.

Indien ist ein sehr religiöses Land; die Weltreligion des Hinduismus hat hier ihren Ursprung, aber auch der Islam und das Christentum sind weit verbreitet. Beim Betreten von Tempelanlagen sollte man sich den Traditionen des Landes anpassen und angemessen gekleidet sein.

Mit etwas Glück kann man in Indien zahlreiche seltene Tierarten entdecken. Am bekanntesten sind wohl der Indische Elefant und der Königstiger und auch Leopard, Löwe und Mungo haben in Indien ihren Lebensraum gefunden. Die in Indien anzutreffenden Rhesusaffen gelten bei den Hindus übrigens als heilig.

<https://www.tourismus.de/asien/indien/>

Die Küche

Die Indische Küche erlangte vor ungefähr 30 Jahren Popularität in der westlichen Welt, hauptsächlich durch Tourismus und durch Auswanderung. Eines der bekanntesten Gerichte dürfte Curry sein, das in unserem Sprachgebrauch eher einem wohl gewürzten Ragout entspricht. Heutzutage gibt es zahlreiche indische Restaurants in ganz Europa.

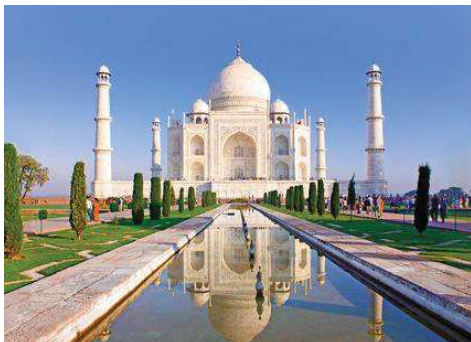
Die Vielfalt an indischen Speisen auf dem Subkontinent ist bedingt durch geographische und klimatische Gegebenheiten. Auf der anderen Seite spielen kulturelle und religiöse Einflussfaktoren eine gewichtige Rolle. So ist im Hinduismus besonders der Verzehr von vegetarischen Speisen verbreitet und vor allem – aufgrund der Heiligkeit der Kuh – ist Rindfleisch ein Tabu. Fleisch im Allgemeinen ist in der indischen Küche eher nicht sehr populär, dennoch ist Huhn in allen Gesellschaftsschichten und unabhängig der Religion sehr beliebt. Die indische Küche kategorisiert sechs Geschmäcker: süß, sauer, salzig, würzig, bitter und zusammenziehend. Eine Mahlzeit in Indien gilt dann als ausgeglichen, wenn all diese Geschmäcker beinhaltet sind, was jedoch meist sehr schwer zu erreichen ist.

indisches Fischgericht

Dieser Grundsatz erklärt den Gebrauch der zahlreichen Gewürze und des umfangreichen Geschmacks indischer Rezepte. Chutneys, Curry, Daals (Bohnengericht) und indische Essiggurken tragen dann zur kompletten Geschmackskomposition einer indischen Mahlzeit bei. Aber auch aufgrund ihres medizinischen Werts sind viele Gewürze in Indien populär. Gewürznelken und Kardamom gelten als sehr antiseptisch und Ingwer ist gut für die Verdauung. Kurkuma ist gegen Hautkrankheiten, Quetschungen und Blutegel. Vor Pocken schützen Nimblätter und die Tamarind-Blätter werden vor allem von Sängerinnen und Sängern gekaut, die ihre Stimme pflegen möchten. Die Speisen des riesigen Subkontinents sind aber nicht nur in ihrer Art, sondern auch durch ihre Herkunft zu unterscheiden.

So hat jede Region Indiens ihre ganz eigenen Spezialitäten, Würzung, Zubereitung und Tradition.

www.indien-discover.de



Aus der Küche

Gulab Jamun, frittierte süsse Bällchen

Zutaten für 5 Portionen

1 Tasse	Magermilchpulver
1/4 Tasse	Mehl, gesiebt
3 EL	Ghee (oder Butter)
1/4 Tasse	Milch, zimmerwarme
1 Msp.	Backpulver
1/4 Tasse	Zucker
1 Tasse	Wasser
1	Kardamom, ganze Kapsel
1 EL	Rosenwasser
1 Stange/n	Fett (Frittierfett)



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe
Einen kleinen Topf für den Sirup auf den Herd stellen und den Zucker, das Wasser, die Kardamomkapsel und das Rosenwasser zum Kochen bringen. Ca. 5 Minuten weiterkochen, danach auf kleinster Stufe warmhalten.

Wenn der Sirup aufgesetzt ist, kann man Magermilchpulver, Mehl, Ghee, Milch und Backpulver mit der Hand zu einem Teig vermengen.

Frittierfett auf kleiner Stufe erhitzen, die Bällchen dürfen nicht zu schnell braun werden. Aus dem Teig kleine Bällchen formen, etwas kleiner als Pingpongballen, und in das Frittierfett geben. Unter ständigem Wenden langsam dunkelbraun frittieren.

Die etwas abgekühlten Bällchen werden nun in den Sirup gelegt und dort 5 bis 10 Minuten gelassen und immer mal gewendet.

Serviert werden sie warm, auf einer Schale, in Sirup gelegt. Sie können allerdings auch kalt gegessen werden.
Anzeige

Probieren Sie dieses Dessert bei uns zu CHF 9.50

Ein paar Zahlen

Präsident: Ram Nath Kovind Im Trend

Hauptstadt: Neu-Delhi

Bevölkerung: 1.339 Milliarden (2017) Weltbank

Währung: Indische Rupie

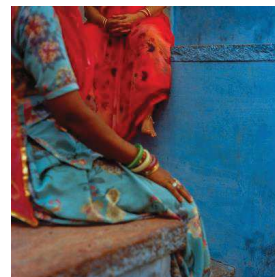
Amtssprachen: Hindi, Englisch

Staatsform: Parlamentarische Bundesrepublik

Fläche: 3.287.469 km²

Bev.dichte: 368 Einw./km²

Wikipedia / google



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
	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 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		
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 Fährbeizli / Bodenackerweg 6, 3074 Muri bei Bern

Im Fährbeizli 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 Fährbeizli.
www.faehribreizli.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 Lebensmittellieferant stellt sich vor...

Die Pistor Firmengruppe stellt seit mehr als 100 Jahren für die Lebensmittel verarbeitenden Branchen in der Schweiz Produkte und Dienstleistungen bereit und bietet kompetente Unterstützung in praktisch allen Bereichen wie Planung, Bestellung, Lieferung und Abrechnung.

Im Zentrum der Pistor Identität stehen Wertvorstellungen. Werte sind Wegweiser und bestimmen unser Denken und Handeln. Vertrauen, Zuverlässigkeit, Partnerschaft, Dynamik: Sie bilden die Basis für unsere Geschäftstätigkeit – jeden Tag, bei allem, was wir tun. Wir kennen unsere Wurzeln und sind dem Bäckerhandwerk stark verbunden. Genauso wie unseren Genossenschaftlern und der gesamten Lebensmittelbranche. Mit ihnen sowie mit unseren Kunden und Mitarbeitenden pflegen wir ein enges, partnerschaftliches Verhältnis. Im Kern basiert jede Zusammenarbeit auf echtem gegenseitigem Vertrauen.

Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg

PISTOR

Gopfer Delli

Ein Mann kommt in ein Wirtshaus und bestellt sich ein Bier. Weil er aufs Wc muss schreibt er einen Zettel worauf steht:
Ich habe hinein gespuckt!,
und legt diesen zum Glas.
Als er zurück kommt seht drauf: Ich auch!



Gast: "Das Schnitzel schmeckt wie ein alter Hauslatschen, den man mit Zwiebeln eingerieben hat!"

Ober: "Donnerwetter! Was Sie nicht schon gegessen haben?"

Was läuft in / um Bern

Hallo Velo

18. August 2019
Altstadt und Umgebung Bern
40 km Veloviefalt

Westside Triathlon

17. August
Westside, ab 8. Jahren

Party im Park

Jeden Donnerstag auf der kleinen Schanze bis September 19

Das Tier in mir

Interventionen in Dählhölzli und Bären Park von
5. Juni bis 31. Dezember 2019

Sommerfest im Dählhölzli

13.00 – 19.00 Uhr
31.8.2019, im Tierpark

Asia Festival

23. – 25.8.19, Bern Expo

BAM

Berufe erleben
6. – 10.9.19 Bern Expo

Delliskop

Sternzeichen Jungfrau

24.08 – 23.09
Kräftiges Würzen, Fast Food oder fettes Essen sind so gut wie ausgeschlossen. Gesund muss das Essen in erster Linie sein, es dominiert ballaststoffreiche Vollwertkost. Frisch aus dem Ökoladen um die Ecke wird das Vorratsregal der Jungfrauen bestückt. Bohnen, Erbsen, Spinat und Rüben sind angesagt, ebenso wie Erdnüsse, Reis, Kohl und Heidelbeeren. Damit es auch wirklich bekömmlich wird, greifen Jungfrauen gern zu Fenchel, Kümmel, Gewürznelken und Dill. Wenn es die Zeit zulässt, wird das Getreide frisch geschrotet und das Brot selbst gebacken. Salz verwenden Jungfrauen äusserst sparsam und der Zucker wird durch Honig ersetzt. Als Dessert gibt es Müsli mit Naturjoghurt. Angenehm gesättigt gönnen sich Jungfrauen zur Entspannung dann gerne ein Tässchen Kräutertee mit Melasse. Die anspruchsvolle Jungfrau ist ein Erdzeichen und informiert sich gern über die Wirkung bestimmter Speisen und Kräuter. Am liebsten geniess sie die gehobene Küche, kann sie das Essen jedoch noch mit gesundheitsfördernden Effekten verbinden, umso besser