

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

JUNI 4 / 2020

Tatar – Festival im Della Casa

Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt, denen damals noch nachgesagt wurde, sie hätten früher rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschließend verzehrt. Diese stereotype Vorstellung wurde aber schon von zeitgenössischen Historikern als Mythos deklariert.
(Wikipedia)

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



Der Sommer
kann kommen,
wir sind da!



Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Gebratene Eglifilets auf buntem Salatbukett an Zitronen-Vinaigrette	22.00
Delli Tartar mit Wachtelei <i>Vorspeise</i>	22.00
<i>Hauptgang</i>	32.00

Suppe

Gazpacho mit Mozzarellaperlen und Olivenöl	9.00
--	------

Zwischendurch

Ufem Houzplättli met 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	33.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck, Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
Zürich Geschnetzeltes mit Champignonsauce und Rösti	36.00
Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen frischen Kräutern und Rösti	34.00
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück mit Hamme und Raclette Käse Berner Frites und Marktgemüse	37.00
Wienerschnitzel mit Berner Frites und Marktgemüse	42.00
Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Dattelomaten, Rotweibutter Pommes Allumettes und Spinat	42.00

Sommerliches

Roastbeefeller mit Tartarsauce Berner frites oder Fitnesssalat	30.00
Wurst-Käsesalat garniert Cervelat, milder Greyerzer hausgemachte französische Sauce	22.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets mit Zitronenrisotto und grilliertem Sommergemüse	36.00
---	-------

Ohne Fleisch

Zitronenrisotto mit Grillgemüse, Parmesansplitter	22.00
Äpplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	25.00

Süsses

Eiskaffee Delli- Art	12.00
Zwätschge Lisi Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	12.00
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00

Saisonale Dessert

Beeren-Vanille Baiser	12.00
Beeren, Vanilleglace, Meringue Doppelrahm	
Zitronensorbet mit Limoncello	12.00
Blutorangensorbet mit Campari	12.00
Beeri-Secco	12.00
Himbeersorbet mit Prosecco	

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 - 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 22.00 Plat principal 32.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mëlée	10.00	Sauted perch filet with salad and lemon vinaigrette Filet de perches sautées au salade au vinaigrette de citron	22.00

Soups / Soupe

Gazpacho with Mozzarella pearls and olive oil (cold soup) Gazpacho au perles de mozzarella et huile d'olive	9.00
---	------

Main Courses / Plat principal

Cordon bleu (of pork) „Delli Style“ with smoked ham and cheese french fries and market vegetables Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages 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, Sauerkraut, potatoes Plat bernois (Berner Platte) Côtes de porc fumées, bœuf bouilli, lard fumé et vert, choucroutte, pommes persil saucisse de langue, langue de veau, saucisse de Vienne et moelle	33.00
---	-------

„Zürich Geschnetzeltes“ speciality from Zurich veal stripes with creamy mushrooms sauce hash browned potatoes Emincé à la zurichoise à la sauce crème veloutée, garnie de champignons et rösti	36.00
---	-------

Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	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
--	-------

Beef entrecote with red wine butter, Belper Knolle (cheese), rocket and tomatoes, fin cuted potatoes and spinach Entrecôte de bœuf au beurre du vin rouge, Belper Knolle (fromage), rucola Tomates, pommes allumettes et l'épinards	42.00
---	-------

Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatar, pommes frites ou salade	30.00
---	-------

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
---	-------

Fish dishes / Poisson

Sauted perch filet with lemon risotto and grilled vegetables Filet de perches sautées au risotto au citron et légumes grillé	36.00
--	-------

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 aux compotes de pommes et oignons	25.00
--	-------

Lemon risotto with grilled vegetables, Parmesan cheese Risotto au citron et légumes grillé, Parmesan	22.00
--	-------

Sweets / Dessert

Lemon sorbet with Limoncello Sorbet de citron au Limoncello	12.00	Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet de pruneau aux schnapps et pruneaux pochées	12.00
Blood orange sorbet with Campari Sorbet d'orange sanguine au Campari	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	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 4.00
		Additional cream / supplément crème	2.00

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
Münchener 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.



Mollback.at

Offenweine

Weissweine	10 cl	Flasche
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		

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		

Merlot del Ticino, Artù DOC	6.90	48.00
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		

Yvorne Pinot Noir "Feu d'amour"	7.40	52.00
Pinot Noir, Artisans Vignerons d'Yvorne		

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		

Urchiger Walliser Weisswein

Dieser Wein wurde aus der Chasselas Rebsorte gekeltert, die im 18. Jahrhundert aus Frankreich ins Wallis eingeführt wurde. Erfrischender Weisswein mit einem schönen Verhältnis von Frucht, Säure und Struktur.

1dl	CHF 5.90
1 Flasche	CHF 41.00



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



Was läuft im Delli...

Juni / Juli / August

Sommer - Tatar

Draussen ist es warm und man hat Lust auf leichte Küche.

Lassen Sie sich überraschen welche Varianten es gibt.



Gopfer Delli

"Gegen Ihr Übergewicht hilft leichte Gymnastik", mahnt der Doktor.

"Sie meinen Liegestütze und so?"

"Nein, es genügt ein Kopfschütteln, wenn man Ihnen etwas zu essen anbietet."



Frau beim Italiener:

"Wie spricht man diese Speise aus?"

Kellner: "Datt is die 33."

Das Au Premier im 1. Stock ist vom 6. Juli bis 10. August 2020 geschlossen

Gerne begrüßen wir Sie im Parterre und auf der Terrasse.

Delliskop

Sternzeichen Krebs

22.06 – 22.07

Grosse Fleischesser sind die Krebse nicht, hin und wieder munden ein paar Schalentiere. Meist wird aber vegetarische Kost bevorzugt. Besonders Salat mit seinen vielen Variationen steht hoch im Kurs. Die Obst- und Gemüsefächer im Kühlschrank sind deshalb chronisch überfüllt. Gurken, Zucchini, Tomaten, Spinat und Kürbisse gehören zu den Favoriten, ebenso Melonen, Pflaumen, Erdbeeren und Birnen. Ein Gewürz wird im Krebshaushalt sicher nie ausgehen: Salz. Vanille, Beifuss und Oregano stehen gleich daneben. Geschmacklich mögen es die Krebse gern bitter, nur nicht scharf oder sauer, sonst rebelliert der empfindliche Krebsmagen.

Im Leben der Krebse dreht sich alles um ein behagliches Heim. Natürlich spielt dabei die Feuerstelle, also der Herd, eine zentrale Rolle. Nichts macht den Krebsen mehr Spass, als ihre Familie nach Strich und Faden zu verwöhnen. Die Lieblings Speisen aller Angehörigen und Freunde werden ein für alle Mal im Gedächtnis abgespeichert. Schon in das Umrühren und Gemüseschneiden legen die Krebse all ihre Zärtlichkeit und Fürsorge hinein.