

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

SEPTEMBER / 5 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



Die Tage werden kürzer, geniessen wir den Spätsommer!



Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôuton, Ei auf Wunsch	13.00
Delli Tartar mit Wachtelei	22.00
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	32.00

Suppe

Berner Märtsuppe	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	
Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
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	37.00
Berner Frites und Marktgemüse	
St. Galler Olma-Bratwurst Zwiebelsauce und Rösti	28.00
Wienerschntzel mit Berner Frites und Marktgemüse	42.00
Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Dattelomaten, Rotweibutter	42.00
Pommes Allumettes und Spinat	

Roastbeefsteller mit Tartarsauce	30.00
Berner frites oder Fitnesssalat	
Hacktätschli vom Aaretaler	24.00
Duroeschwein im Kartoffelstockseeli hausgemachtes Mischgemüse	

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets	36.00
mit Zitronenrisotto und grilliertem Sommergemüse	

Ohne Fleisch

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

Süsses

Eiskaffee Delli- Art	12.00
Zwätschge Lisi	12.00
Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	
Ämmitaler Gschlaber	11.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00

Saisonale Dessert

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 Plat principal	22.00 32.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mëlée	10.00	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

Soups / 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	Duroc Pork risolles with mashed potatoes, sauce and vegetables Boulettes de porc Duroc, pommes purée, jus et légumes	24.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	28.00	Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatare, pommes frites ou salade	30.00
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		
		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	
		Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) 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
Raspberry sorbet with Prosecco Sorbet de framboise au Prosecco	12.00	Ice cream flavor / Aromes de glace Vanilla, strawberries, caramel, mocca, choclote, lemon, prune Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux	
Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	11.00	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
Schwepes 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.

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 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		

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...

Ab 28.09.2020

Wildgerichte

Geniessen Sie
ab Ende September wieder
unsere feinen Wild -und Herbstgerichte



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."



Gast im Restaurant: "Herr Ober, ich hätte gerne das mit Käse überbackene Rinderhack-Medaillon in Teighülle und dazu frittierte Kartoffelstäbchen an einer würzigen Tomatensauce!" - Der Kellner nickt, dreht sich zur Küche und ruft: "Einmal Cheeseburger mit Pommes und Ketchup!"

Feiern im Delli



Sie planen ein Bankett oder haben eine kleine Feier?

Gerne beraten wir Sie bezüglich Menu oder den passenden Weinen.

Es ist auch möglich den 1. Stock exklusiv zu mieten oder ausserhalb der Öffnungszeiten bei uns zu feiern.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von unseren Gastgebern oder melden Sie sich doch direkt per Telefon oder Mail

031 / 311 21 42
della-casa@nbb-bern.ch

Wir freuen uns auf Sie!

Delliskop

Sternzeichen Waage
24.9 – 23.10

Die Waage hat ein Auge für die schönen Dinge des Lebens und achtet auf Stil und Eleganz. Sie liebt Harmonie und Zweisamkeit. Abends gibt sie sich in einem gediegenen Lokal bei Kerzenschein einem exzellenten Dinner hin. Fein auserwählte, ästhetisch angerichtete Feinschmeckereien haben es ihr angetan. Nicht zu scharf, nicht zu bitter und nicht zu sauer sollen die kleinen Delikatessen sein, sondern zart schmelzend müssen die kulinarischen Köstlichkeiten im Gaumen zergehen.