

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

OKTOBER 06/ 2020



Herbst im Della Casa

Die Nächte werden kühler und die ersten Nebelschwaden legen sich in den Tälern. Das ist die Zeit, wenn in den Rebbergen die Trauben gelesen werden und es in den Weinkellern zu blubbern, zu sausen und zu brausen beginnt. Wenn die Blätter fallen, steigt die Lust auf währschafte Gerichte und gemütliches Beisammensein. Und die herbstliche Palette hat mit farbenfrohem Gemüse und Obst auch viel zu bieten. Schöpfen Sie jetzt aus dem Vollen und geniessen Sie Kürbissuppe, Wild, Nüsslisalat oder ein Vermicelles - Gemütlichkeit inklusive!

Unsere Weinempfehlung

Top – Wein aus der Toskana
Passt hervorragend zu
Wildgerichten:

Salve IGP Toskana 2008
Sangiovese
Podere L'Aione, Montecatini

1 dl 9.50
Flasche 66.50

Rehrücken

Lust auf Rehrücken im Delli?

Dann bestellen Sie 2 Tage im Voraus bei uns und wir bereiten alles für Sie vor.

ab 2 Personen
CHF 65.00 pro Person

Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôuton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei	22.00
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	32.00
Bunter Herbstsalat an Apfelvinaigrette mit Buurehamme, Hobelkäse, Baumnuss und Traube	16.00

Suppe

Berner Märtsuppe	9.00
Kürbiscremesuppe mit Nuss-Birnenpesto	10.00

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

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

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 knuspriger Rösti	36.00
Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen frischen Kräutern und knusprige 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
St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	28.00
Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten, Rotweibutter Pommes Allumettes und Spinat	42.00

Bollito Misto 38.00
mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce Meerrettichsauce und Vinaigrette

Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	27.00
Spaghetti Delli	31.00
Ochschwanzragout mit gebratenen und gebratenen Makronen	36.00

Saisonales

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	38.00
Rehgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	34.00
Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	30.00
Hirsch Cordon Bleu in Kürbiskernpanade gefüllt mit Preiselbeeren, Emmentaler Märthamme Änneli's Rahmkäse dazu Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni	34.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets 34.00
auf schwarzem Venere Risotto dazu kleines mediterranes Randen-Kürbisgemüse sowie Birnen-Nuss Pesto

Ohne Fleisch

Herbststeller mit Steinpilzsauce	24.00
herbstliche Fruchtgarnitur mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
Äplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze	25.00

Süsses

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

Saisonale Dessert

Coupe Nesselrode	
Kleine Portion	11.00
Normale Portion	13.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm	
kleine Portion	9.00
Normale Portion	11.00
Heisse Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.00
Ämmitaler Gschlaber	11.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	

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 Uhr

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	8.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mêlée	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	14.00
Mixed leaf salad with apple vinaigrette, ham, cheese walnut and grapes Bouquet de salade à la vinaigrette de pommes aux jambons fromage à rebibes, noix et raisins	16.00

Steak tartare “Delli Style” with quail egg	Entrée	22.00
Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Plat principal	32.00

Soups / Soupe

Berner market soup Soupe de légumes „Bernoise“	9.00
Pumpkin soup with nut-pear pesto Crème de courge au pesto de noix et poire	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
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 (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
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
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
Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	27.00
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 pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	36.00

Deer escalope with creamy cognac sauce Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts, and cranberry-apple Escalope de chevreuil à la crème au cognac Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés pomme aux airelles	38.00
--	-------

pan-fried strips of deer with a creamy cèpe mushroom sauce Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts and cranberry-apple Emincé de chevreuil à la sauce aux cèpes Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés pomme aux airelles	34.00
---	-------

Stewed venison hunter style Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts and cranberry-apple Civet de cerf „chasseur“ Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés pomme aux airelles	30.00
--	-------

Cordon bleu of deer crumbed with pumpkin grains filled with cranberries, swiss ham, creamy cheese, Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chest- nuts Cordon bleu de cerf panée aux graines de potiron farci aux airelles, jambon de l'Em- mental et fromage à la crème, Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés	34.00
--	-------

Fish dishes / Poisson

Perch filet with black Venere Risotto Mediterranean beetroot – pumpkin vegetables with nut-pear pesto Filet de perches meunières aux Venere Risotto noir, betterave rouge-courge légumes méditerranée au pesto de noix et poire	36.00
--	-------

Vegetarian dishes / Végétarien

Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes, onions and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) Macarons, pommes de terre, oignons et fromage au compote de pommes et oignons	25.00
---	-------

Vegetarian autumn dish with mushrooms sauce, Butter spaetzle, stewed red cabbage glazed chestnuts, brussels sprouts, fruit autumnal “Assiette d'automne végétarienne“ à la sauce aux cèpes, Spätzli au beurre, choux rouges choux de Bruxelles, marrons glacés, fruits automnal	24.00
--	-------

Sweets / Dessert

Coupe Nesselrode , Puréed chestnuts, vanilla ice cream meringue and whipped cream „Coupe Nesselrode“ vermicelles, glace vanille, meringue et crème Chantilly	small 11.00 big 13.00
Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 9.00 big 11.00
Warm prunes with cinnamon ice cream pruneaux chauds à la glace à la cannelle	12.00
Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet de pruneau aux schnapps et pruneaux pochées	12.00

Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00
Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanille et meringues	11.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Vanilla, strawberries, caramel, mocca, chocolate, lemon, prune Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux	
Per ball	4.00
par boule	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		

Salve IGP Toskana	9.50	66.50
Sangiovese		
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		

Sauser

Sauser, pasteurisiert (1.5% Vol)	1 dl	2.40
Riem, Daep & Co	5dl	12.00



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 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.faeheribeizli.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



Unsere Produkte aus unserem Weingut Podere L'AIONE - Montecatini

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



Gopfer Delli

Herbst ist....

wenn Männer rumlaufen
als wäre Sommer
und Frauen
als wäre Winter!



"Hören Sie endlich mit diesen blöden Kunststücken auf," ruft der vor Angst schlotternde Flugschüler dem Piloten zu, "ich sitze zum ersten Mal in so einer Kiste.

"Ei, ei, ei", sagt darauf der Pilot, "dann sind Sie wohl nicht der Lehrer, der mir heute das Landen beibringen wollte?"

Ziebelemerit im Delli



Montag, 23. November 20

Das erste Mal seit 101 Jahren gibt's diesen November keinen Ziebelemerit.

Aber nicht im Delli!

Trotz der Absage des Marktes, können Sie am Montag bei uns Ziebelechueche oder einen feinen Chäscheueche essen.

Kommen Sie vorbei,
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 schön 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 Gauen zergehen.