

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

DEZEMBER/ 2021



Wir wünschen Ihnen....

Liebe Freundinnen, Freunde des «Delli», Liebe Gäste

Das Jahr 2021 neigt sich dem Ende zu und Weihnachten steht vor der Tür. Das Jahr war sehr herausfordernd und hat auch viel abverlangt. Gerade deswegen sehen wir die Festtage in diesem Jahr etwas bewusster und besinnlicher als sonst.

«Zusammen und Gemeinsam» wollen wir ins neue Jahr gehen und werden diese Werte leben und vorleben. Zusammen mit all unseren Mitarbeitenden schauen wir nach vorne und freuen uns, dass alle noch an Bord sind und Top-Motiviert in die Zukunft schauen. Das nicht mehr alles sein wird wie «Früher» nehmen wir als Chance war uns den Platz auf dem Markt zu erarbeiten.

Nichts ist schöner, als zufriedene Mitarbeitende und glückliche Gäste.

Herzliche Grüsse

Nilgün und Tobias Burkhalter und das ganze Delli - Team



Unsere Weinempfehlung

Salve IGP Toskana
Sangiovese
Podere L'Aione, Montecatini
1 dl 9.50 / Flasche 66.50

Aione IGP Toskana
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc
1 dl 8.50 / Flasche 59.50

Nur für kurze Zeit

Valpolicella Ripasso DOC
Collina del Sorriso, Venetien

1 dl 6.40 / Flasche 44.80

Ein wunderbar intensiver gehaltvoller Wein, dessen Aromen Nase und Gaumen begeistern. Im Mund ist er geschmeidig, zeigt weiche Tannine, eine tolle Harmonie.

Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei	
Vorspeise	23.00
Hauptgang	33.00
Vorspeisen Variation	22.00
Nüsslisalat mit Belper Knolle, Delli-tartar und Rauchlachs	

Suppe

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	34.00
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	38.00
In Butter 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 Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	29.00
Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten, Kräuterbutter Pommes Allumettes und Spinat	42.00
Bollito Misto Siedfleisch, Kalbskopf und Kalbszunge, Cotechino mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce, Meerrettichsauce und Vinaigrette	38.00

Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	29.00
Spaghetti Delli Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	31.00
Ochsenschwanzragout mit gebratenen Makronen	36.00
Meli Melo vom Kalb mit Leber Milken, Nieren und Kalbsgeschnetzeltem an Steinpilz-Basilikumsauce dazu Rösti	34.00
Schweizer Pouletbrust auf Steinpilz-Basilikumbeet Wildreismix, Marktgemüse	32.00
Rindsfiletgulasch Stroganoff an sämiger Paprikasauce mit Portwein dazu Wildreismix	38.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets auf schwarzem Venere Risotto dazu kleines mediterranes Randen-Kürbisgemüse sowie Birnen-Nuss Pesto	36.00
Gebratene Zandermedaillons mit Mandel-Pistazienkruste auf Linsen-Lauchgemüse mit Petersilienkartoffeln	37.00

Ohne Fleisch

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung dazu Linsen-Lauchgemüse, Nuss-Birnen Pesto und Randenblätter	24.00
Äplermagronen 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
Coupe Nesselrode Kleine Portion	12.00
Portion	14.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm kleine Portion	11.00
Portion	13.00
Heisse Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.00
Ämmitaler Gschlaber	11.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	

Original Chemmeriboden Merängge mit Schlagrahm	12.50
Greyerzer Doppelrahm und Kirsch mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
	14.50

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

ab 2. Oktober Samstag 09.00 - 23.30 Uhr Uhr



BURKHALTER
GASTRO
MANAGEMENT
AG

Impressum: Redaktion und Druck
Burkhalter Gastromanagement AG,
Schmiedenplatz 5, 3011 Bern

Preise sind in Schweizer Franken
Inklusive Mehrwertsteuer

Üsi Charte uf änglisch u französisch

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	8.00	Variation of appetizer with Lamb's lettuce salad, Belper Knolle (cheese) Steak tartare "Delli Style" and smoked salmon Variation de l'entrée avec salade de mâche au Belper Knolle (fromage) Tatar de „Delli“ ,saumon fumé	22.00
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		
Steak tartare "Delli Style" with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Entrée 23.00 Plat principal 33.00		

Soups / Soupe

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	Oxtail ragout with pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	36.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	29.00	Swiss chicken breast with boletus - basil ragout wild rice and vegetables Poitrine de poulet de la suisse au ragout de bolets au basilic riz sauvage et légumes	32.00
Cordon bleu (of pork) „Delli Style“ with smoked ham and cheese french fries and market vegetables Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages Bernier frites et légumes marchée	37.00	Meli Melo with veal liver, sweetbread, kidney and veal stripes with boletus-basil sauce, hash browned potatoes Meli Melo de veau au foie, ris, rognon et émincé de veau à la sauce aux bolets et basilic, rösti	34.00
„Bernier 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 (Bernier 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	34.00	Beef goulash stroganoff with creamy parika – port wine sauce, wild rice Goulache de boeuf stroganoff à la crème au paprika et porto, riz sauvage	38.00
„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	38.00	Fish dishes / Poisson	
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	42.00	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
Beef entrecote with herb butter, Belper Knolle (cheese), rocket and tomatoes, fin cuted potatoes and spinach Entrecôte de bœuf au beurre aux herbes, Belper Knolle (fromage), rucola Tomates, pommes allumettes et l'épinards	42.00	Pikeperch filet crusted with almonds and pistachio, lentils-leek vegetables and potatoes with parsley Filet de sandre encrouté aux amandes et pistaches sur légumes de lentilles et poireaux et pommes nature aux persils	37.00
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	Vegetarian dishes / Végétarien	
Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	29.00	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
Bollito Misto (boiling meat, veal head and tongue and cotechino) traditional, luscious meat pot from Northern Italy potatoes with parsley, mustard sauce, horseradish sauce and Vinaigrette Bollito Misto (bœuf bouilli, tête et langue de veau et cotechino) Pommes nature au persil, sauce moutarde sauce raifort et vinaigrette	38.00	Quinoa balls filled with yoghurt, lentils-leek vegetables, nut-pear pesto and beetroot leaves Boule de Quinoa farci de yaourt, légumes de lentilles et poireaux, pesto de noix et poire, feuille de betteraves rouge	24.00
Spaghetti Delli (Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti) Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00		

Sweets / Dessert

Coupe Nesselrode , Puréed chestnuts, vanilla ice cream meringue and whipped cream „Coupe Nesselrode“ vermicelles, glace vanille, meringue et crème Chantilly	small 12.00 14.00	Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanille et meringues	11.00
Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 11.00 13.00	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
Warm prunes with cinnamon ice cream pruneaux chauds à la glace à la cannelle	12.00	Additional cream / supplément crème	2.00
Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet de pruneau aux schnapps et pruneaux pochées	12.00	Original Meringue from Chemmeriboden (Emmental) Meringue originale de Chemmeriboden (Emmental) with cream / au crème	12.50
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	with double cream and Kirsch / au crème double et Kirsch with vanilla ice cream / avec glace vanille et meringues	13.50 14.50

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
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
Aigle, Sélectionné pour la tables des habitués Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Chablais	4.90	24.50 (50cl)

St.Saphorin AOC Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux	7.40	52.00
---	------	-------

Merlot Bianco Lansilo Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin	6.30	44.00
---	------	-------

Le Tsare Chardonnay Chardonnay, Niklaus Wittwer, Wallis	6.00	42.00
--	------	-------

Rosé

Oeil de Perdrix Rosé AOC Pinot noir, Domaine de Chambleau	6.90	48.00
--	------	-------

Rotweine

Valpolicella Ripasso DOC Collina del Sorriso, Venetien	6.40	44.80
---	------	-------

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

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

Aione IGP Toskana Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc Podere L'Aione, Montecatini	8.50	59.50
--	------	-------

Salve IGP Toskana Sangiovese Podere L'Aione, Montecatini	9.50	66.50
--	------	-------

Ferratus AO Tempranillo, Cuevas Jimenez,Ribera del Duero	6.80	47.60
---	------	-------

Schaumweine

Moscato d'Asti DOCG Saracco Moscato, Azienda Agrigola Saracco	1 dl	7.60
--	------	------

Prosecco di Valdobbiadene Sylvoz, le Colture	1 dl	9.00
---	------	------

Champagner

Champagne Vincent Perseval

Brut Millésimé Vieilles Vignes 2012 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay Rebstöcke mind. 50 Jahre alt, 8 Jahre in der Flasche gealtert bevor Degorgieren.	1dl	12.00
	Flasche	84.00

Brut Millésimé Blanc de Blanc 2015 1er Cru

100% Chardonnay, 5 Jahre in der Flasche gealtert bevor Degorgieren	Flasche	98.00
--	---------	-------

Glühwein

Versuchen Sie unseren hausgemachten Glühwein !

Wärmen Sie sich genüsslich auf, wenn es draussen kalt wird
CHF 5.00 / 2 dl





**Silvestermenu
2021**

Ossobuco vom Seeteufel
auf Safranrisotto
mit Zitronen-Mandel-Basilikum Pesto
und Salat

Champagnersuppe mit Beluga-Linsen
Orange und Koriander
und geräucherte Entenbruststreifen

Am Stück gebratenes Kalbskotelett
mit Pfifferlingen, Birnen und Randen
dazu Rotwein - Thymianjus
Pastinaken - Kartoffelstock

Exotische Fruchtsuppe
mit Passionsfrucht - Panna Cotta
Schokoladensorbet

CHF 115.00 / Person

Restaurant Della Casa, Bern
031 311 21 42

To do für Weihnachten

Tipp 1

KEIN STRESS!

Tipp 2

Glühwein
oder heisse Schokolade trinken

Tipp 3

Weihnachtskarten verschicken

Tipp 4

Wohnung mit Lichterketten
dekorieren

Tipp 5

Lebkuchen backen

Tipp 6

Kitschige Weihnachtslieder
singen



Unsere Öffnungszeiten über die Festtage

Freitag, 24. Dezember 2021
offen bis 15.00 Uhr

Samstag, 25 und Sonntag, 26. Dezember 2021
Geschlossen

Silvester - Freitag, 31. Dezember 2021
Ab 10.00 Uhr offen

Samstag, 1. und Sonntag, 2. Januar 2022
Geschlossen

ab dem 3. Januar 2022 heissen wir Sie wieder herzlich Willkommen im Delli!

Gopfer Delli

Sagt eine Kerze zur anderen:

was machst du heute Abend?

Sagt die andere: ich gehe aus



" Kommt ein Mann in eine Postfiliale: „Eine 50-Cent-Briefmarke bitte. Aber machen Sie bitte den Preis ab, es soll ein Weihnachtsgeschenk sein!“

Delliskop

Sternzeichen Schütze
23.11 – 21.12

Unternehmungslustig und aktiv wie die Schützen sind, werden sie wohl selten allein zu Hause speisen. Entweder sind sie irgendwo unterwegs oder sie haben spontan Freunde zum Essen eingeladen. Sollte einmal etwas schiefgehen, dann sind die Schützen eher amüsiert und beweisen sich in der Improvisation. Schon in der Küche sieht man, wie viel Raum die Schützen brauchen – und wie gern sie reisen. Die Parmesanreibe wurde vom letzten Urlaub aus Italien mitgebracht, der Wok aus Thailand importiert und das Rezept stammt aus Südafrika. Der Speiseplan ist oft ein kulinarischer Streifzug durch fremde Gefilde, heimische Gerichte gibt es dagegen eher selten.