

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

JANUAR 2022

Rösti – Festival vom 7. – 19. Februar 2022

Rösti, Chäs, Ei
22.00

Äpler Rösti mit Hörnli und Zwiebelschweitze
sowie mit Käse überbacken dazu Apfelmus
23.00

Berner Rösti mit gebratenen Speckscheiben
Zwiebelringen und Spiegelei
23.00

Bratwurstschnägg mit Rösti und Zwiebeljus
26.00

Fitnessrösti mit frischem Marktgemüse sowie Kräuterquarkdip
23.00

Waadtländer Rösti mit Lauchgemüse, Saucisson und Käse überbacken
27.00

Zürcher Ratsherrenrösti mit Schweins-Kalb und Rindsmedaillon
Speck, Nieren, Leber, Kalbs-Chipolata und dazu Kräuterbutter
32.00

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

Fasnacht im Della Casa

Berner Fasnacht
3. – 5. März 2022

**Reservieren Sie sich noch
heute den Termin für
die Schnitzelbänke
im Della Casa**

Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôuton, 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 mit 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 Petersilien- kartoffeln	
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 Datteltoma- ten, Kräuterbutter Pommes Allumettes und Spinat	42.00
Bollito Misto Siedfleisch, Kalbskopf und Kalbszunge, Cotechino mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce, Meerrettichsauce und Vinaig- rette	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
Hausgemachter Hackbraten vom Schweizer Rind und Aaretaler Du- rocschwein mit Rotweinjus, Kartoffel- stock und Marktgemüse	27.00
Geschnetzelte Kutteln an Tomatensauce mit Bergkäse überbacken, dazu Salzkartoffeln, Auf Wunsch mit Kümmel	25.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets auf schwarzem Venere Risotto dazu kleines mediterranes Randen-Kürbisge- müse 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-Lauchge- müse, Nuss-Birnen Pesto und Randenblät- ter	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

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	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
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	Homemade meat loaf with swiss beef and Durocpork from Aaretal with red wine jus, mashed potatoes and vegetables Pain de viande maison au bœuf de la suisse et Durocpork d' Aaretal au jus de vin rouge, purée de pommes de terre et légumes	25.00
„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	Cuttet tripes au gratin with cheese, boiled potatoes, Tomatoes sauce if you wish with caraway seeds Emincé de tripes gratiné au fromages, pommes nature à la sauce de tomates, si vous voulez aux carvi	23.00
„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	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	Filet de perches meunières aux Venere Risotto noir, betterave rouge-courge légumes méditerranée au pesto de noix et poire	
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	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
Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	29.00	Vegetarian dishes / Végétarien	
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	Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes, onions and melted cheese served with apple purée and baked onions	25.00
Spaghetti Delli (Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti) Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00	Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) Macarons, pommes de terre, oignons et fromage au compote de pommes et oignons	
		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

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 vanilla 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 schnaps et pruneaux pochées	12.00	Original Meringue from Chemmeriboden (Emmental) Meringue originale de Chemmeriboden (Emmental)	with cream / au crème 12.50 with double cream and Kirsch / au crème double et Kirsch 13.50 with vanilla ice cream / avec glace vanille et meringues 14.50
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00		

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)	4.40

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
Rugenbräu Weizenbier	5.0 dl	6.80

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		
Le Tsare Chardonnay	6.00	42.00
Chardonnay, Niklaus Wittwer, Wallis		
Rosé		
Oeil de Perdrix Rosé AOC	6.90	48.00
Pinot Noir, Château d'Auvernier, Neuenburg		
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	8.50	59.50
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		

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



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.faehribeizli.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

Gasthof zum goldenen Sternen, Hauptstrasse 33, 2576 Lüscherz

Der Gasthof liegt im Fischerdorf Lüscherz am südlichen Ufer des Bielersees. In der Küche verwenden wir vorwiegend lokale Produkte aus dem Dorf und der näheren Umgebung. Es erwartet Sie eine traditionelle, gut bürgerliche Schweizer Küche, gepaart mit auserlesenen Weinen. www.zumgoldenensternen.ch

Hotel Sternen, Schwarzenburgstrasse 279, 3098 Köniz Neu dabei !

Ob zum Kaffee, Mittagessen, Apéro oder Abendessen: Genuss, Tradition und Ihr Wohlbefinden sind unsere zentralen Werte. Die Leidenschaft unseres Küchenteams widerspiegelt sich in den Gerichten, welche frisch und mit regionalen Zutaten zubereitet werden. www.sternen-koeniz.ch

Unsere Produkte können Sie kaufen:

Ab sofort können Sie diese Produkte direkt bei uns beziehen:

FÄHRI-ISCHTEE 5dl Eistee aus dem Fähribeizli	10.50	AMARETTI 50G täglich frisch ca. 10 Stk.	3.80
KRÄUTERPASTE 100g Feine Paste aus frischen Saisonkräutern	8.50	BG KAFFEE 250G Unsere Hausmischung. Mittlerer Röstegrad 80% Arabica, 20% Robusta	8.50
AIONE WEINSALZ 80g Zur Verfeinerung von Fleisch, Fisch und Käsegerichten	9.00	BIERGLAS DELLI 3dl Aufdruck Aquarell Della Casa	6.50
RISOTTO DELLA CASA 145g Mit Steinpilzen und Tomaten	7.50	VIEILLE POIRE 5dl Limitierte Abfüllung 42%	33.50
EXTRA VERGINE Fruchtig, sehr tiefer Säurewert. Sorgfältig von Hand geerntet, am gleichen Tag gepresst und filtriert	25.00	GRAPPAAIONE CLASSICA Distillerie Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPAAIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Gopfer Delli

Herr Ober an diesem Tisch fehlen ja die Stühle!"

„Ja meine Dame, Sie haben auch nur einen Tisch bestellt.“



Gast: "Herr Ober, das soll Schaumwein sein? Der schäumt ja gar nicht!"

Ober: "Na und? Haben Sie schon einmal eine Ochsen-schwanzsuppe bekommen, die wedelt?"

Was läuft in Bern

Sportferien Stadt Bern
05. bis 13. Februar 2022

Kunsteisbahn auf dem Bundesplatz
bis 13. Februar 2022

Bärner Fasnacht
3. – 5. März 2022
Anders - aber soll stattfinden

Winter - Tipps

Bewegung

Das wirkt Wunder: Joggen, Fitness, Treppe statt Aufzug benutzen.

Frische Luft

Mütze auf, Stiefel an und ab nach draussen

Rhythmus

Tanzen Sie durch Kälte und Schnee – das macht froh und hält warm.

Gemeinsam statt einsam

Sich verkriechen gilt nicht!

Sich küssen lassen...

... von den Schneeflocken, wenn sie sanft ins Gesicht fallen.



Delliskop

Sternzeichen Wassermann
21.01 – 19.02

Wassermänner bevorzugen leicht verdauliche Speisen. Eine ganz besondere Vorliebe haben sie für die chinesische Küche. Wo andere lieber auf den übermässigen Genuss der glutamatreichen Sossen verzichten, wird es für die Wassermänner erst richtig interessant. Süssauer und vor allem exotisch soll das Geschmackserlebnis auf der Zunge sein. Das Chilipulver liegt gleich neben den Zuckerwürfeln und das Limonengras neben der Kokosmilch. Wassermänner greifen gern zu Chicorée und Paprika, aber auch zu Kapern, frischem Ingwer und Kiwis. Crêpes stehen hoch im Kurs, denn bei deren Zubereitung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. So kann man sie pikant füllen, zum Beispiel mit einer herzhaften Hackfleischmischung. Sie können aber auch als Dessert serviert werden, mit Eis oder einer Nussnougatsosse, Wassermännern fällt dazu mit Sicherheit einiges ein. Ein Gläschen gut gekühlter Sekt, dazu inspirierende Unterhaltung, schöner könnte der Abend nicht sein.