

# Gazzetta della Casa

Sonderbeilage  
**TAGESMENU**

MAI 2022



## Cordon Bleu Variationen im Della Casa

Woher stammt diese Kreation eigentlich und woher der Name?

Es gibt viele Geschichten rund um die Herkunft. Der Name selber kommt nach laut einer These aus der französischen Küche. Umgangssprachlich bedeutet der Name auch «Küchenfee». Die bekannteste These rund um das Cordon bleu geht auf den Seemann Leopold Ziegenbein zurück. Im Jahr 1929 sollte Ziegenbein das Kommando eines neuen Schnelldampfers übernehmen. Der Seemann setzte neue Massstäbe: in nur 4 Tagen, 17 Stunden und 42 Minuten überquerte dieser den Atlantik. Damit holte er sich den Preis des «blauen Bandes» eine Auszeichnung für die schnellste Atlantiküberquerung. Der Rekord wurde nur 1 Jahr später von einem Schwesternschiff gebrochen. Dies liess Ziegenbein nicht auf sich sitzen und stellte im Jahr 1933 wieder einen neuen Rekord auf. Damit holte er sich zum 2. Mal den Sieg. Um diesen zu feiern, lud der Seemann zu einem grossen Fest ein in dem ein Schweizer Koch ein ganz besonderes Menu mit Käse kochen sollte. Dieser hatte aber bereits das Kalbsfleisch zu geschnitten und überlegte sich wie er nun den Käse und das Fleisch kombinieren könnte. Nach längerem Tüfteln legte er den Käse in das Fleisch ein und panierte dieses.

Den Gästen schien es zu schmecken, zu Ehren der Trophäe nannte er das Gericht Cordon bleu also blaues Band.

*Chefsculinar.de*

## Weinempfehlung

**In Exelsis, Waadt  
Charles Rolaz**

Weisswein:  
Chasselas, Chardonnay  
Pinot Gris, Viognier

Rotwein:  
Galotta, Gamaret  
Garanoir, Cabernets

CHF 6.50 / 10cl  
CHF 45.50 / 75cl



### Vorab

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Huussalat	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôuton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei	23.00
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	33.00

### Suppe

Tomatensuppe mit Sauerrahm-Balsamico-Piniencrème und Basilikumpesto	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

### 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
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	42.00
Pommes Allumettes und Spinat	
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
---------------------------------------------	-------

### Cordon Bleu

Cordon bleu von der Rindshuft gefüllt mit pikanter Chorizo und Trüffelkäse dazu Pommes Frites und Marktgemüse	46.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Tessiner Cordon bleu vom Schwein mit Rohschinken, Tessiner Käse, Pesto und Tomaten dazu Pommes Frites und Marktgemüse	36.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken Greyerzer und Salbei dazu Pommes Frites und Marktgemüse	44.00
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Poulet Cordon bleu in Cornflakespanade, mit Bauernschinken und Camembert dazu Pommes Frites und Marktgemüse	30.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück am Kochen mit Hamme und Raclettekäse Berner Frites und Marktgemüse	37.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

<b>Vegi Cordon bleu</b> im Pfannkuchenmantel mit grillierten Zucchetti und Auberginen, Tomaten, Basilikum und Mozzarella dazu Pommes Frites und Marktgemüse	25.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets mit flüssiger Kräuter-Gemüsebutter dazu Pommes allumettes und Blattspinat	35.00
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### Ohne Fleisch

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	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
Ämmitaler Gschlaber	11.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	
Original Chemmeriboden Meränge mit Schlagrahm	12.50
Greyerzer Doppelrahm und Kirsch mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
Coupe Romanoff	12.00
Meringues Halbgefrorenes Rhabarberkompott	12.00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Restaurant Della Casa Schuplatzgasse 16 - 3011 Bern 031/311 21 42 della-casa@nbb-bern.ch

Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr / Samstag 09.00 - 18.00 Uhr



BURKHÄLTER  
GASTRO  
MANAGEMENT  
AG

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

Preise sind in Schweizer Franken  
Inklusive Mehrwertsteuer

## Starters / Entrée

<b>Mixed leaf salad in a bowl</b> Saladier aux laitue composite	8.00
<b>Mixed salad „Della Casa Style“</b> Salad „Maison“ mêlée	10.00
<b>Lamb's lettuce salad with bacon and croutons</b> <b>Please let us know if you wish added eggs</b> Salade de mâche aux lardons et croutons, si vous voulez aux œufs	14.00
<b>Steak tartare “Delli Style” with quail egg</b> Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Entrée 23.00 Plat principal 33.00

## Soups / Soupe

<b>Tomato soup with balsamico-pine-sour cream and basil pesto</b> Crème de tomates au crème aigre au balsamico et pignon pesto au basilic	10.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Main Courses / Plat principal

<b>Sour roasted beef with mashed potatoes and market vegetables</b> Rôti de bœuf braisé „Suure Mocke“ à la maison Pommes purée et légumes de marché	34.00	<b>Beef Cordon bleu with piquant Chorizo and truffle cheese french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de bœuf aux Chorizo piquant et fromages aux truffes Berner frites et légumes marchés	46.00
<b>Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes</b> Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	29.00	<b>Pork Cordon bleu with smoked ham, cheese (Ticino), pesto and tomatoes french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de porc aux jambon cru, fromages (Tessin) pesto et tomates, Berner frites et légumes marchés	36.00
<b>„Berner Platte“ speciality from Bern</b> <b>a variety of meat and sausages such as smoked belly of pork, smoked pork chops, pork shoulder, tongue sausage, Sauerkraut, potatoes</b> 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	34.00	<b>Veal Cordon bleu with smoked ham, cheese (Gruyère), sage french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de veau aux jambon cru, fromages (gruyère) et sauge Berner frites et légumes marchés	44.00
<b>„Zürich Geschnetzeltes“ speciality from Zurich</b> <b>veal stripes with creamy mushrooms sauce hash browned potatoes</b> Emincé à la zurichoise à la sauce crème veloutée, garnie de champignons et rösti	38.00	<b>Chicken Cordon bleu breaded with cornflakes filled with ham and Camembert french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de poulet pané au corn-flakes farci aux jambon et camembert, Berner frites et légumes marchés	30.00
<b>Viennese Schnitzel french fries and market vegetables</b> Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	42.00	<b>Cordon bleu (of pork) „Delli Style“ with ham and cheese french fries and market vegetables</b> Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages Berner frites et légumes marchés	37.00
<b>Beef entrecote with herb butter, Belper Knolle (cheese), rocket and tomatoes, fin cuted potatoes and spinach</b> Entrecôte de bœuf au beurre aux herbes, Belper Knolle (fromage), rucola Tomates, pommes allumettes et l'épinards	42.00	<b>Vegi Cordon bleu (omelette) filled with grilled courgette and aubergine tomato, basil and mozzarella, french fries and market vegetables</b> Végétarien -Cordon bleu (omelette) farci aux courgette et aubergine grillées, tomates, basilic et mozzarella Berner frites et légumes marchés	25.00
<b>Veal liver stripes with boletus and fresh herbs hash browned potatoes</b> Rayures de foie de veau sauté aux bolets, herbes fraîches et Rösti	34.00		
<b>Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley</b> Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	29.00		
<b>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</b> Bollito Misto (bœuf bouilli, tête et langue de veau et cotechino Pommes nature au persil, sauce moutarde sauce raifort et vinaigrette	38.00		
<b>Spaghetti Delli (Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti)</b> Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00		
<b>Oxtail ragout with pan-fried pasta</b> Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	36.00		

## Fish dishes / Poisson

<b>Perch filet with liquid herbs-vegetable butter</b> <b>Pommes allumettes and leaf spinach</b> Filet de perches meunières au beurre liquide aux herbes et légumes Pommes allumettes et épinards en branches	35.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Vegetarian dishes / Végétarien

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

## Sweets / Dessert

<b>Coupe Romanoff / Coupe Romanoff</b>	12.00	<b>Ice cream flavor / Aromes de glace</b> <b>Vanilla, strawberries, caramel, mocca, choclote, lemon, prune</b> Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux <b>Per ball / par boule</b>	4.00
<b>Parfait with meringues and rhubarb compote</b> Parfait aux meringues à la compote de rhubarbes	12.00	<b>Additional cream / supplément crème</b>	2.00
<b>Prune sorbet with schnapps and poached prunes</b> Sorbet de pruneau aux schnaps et pruneaux pochées	12.00	<b>Original Meringue from Chemmeriboden (Emmental)</b> Meringue originale de Chemmeriboden (Emmental) <b>with cream / au crème</b>	12.50
<b>Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison</b>	12.00	<b>with double cream and Kirsch / au crème double et Kirsch</b>	13.50
<b>Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue</b> Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	11.00	<b>with vanilla ice cream / avec glace vanille et meringues</b>	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)	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		
In Exelsis Blanc, Waadt	6.50	45.50
Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier, Ch. Rolaz		
Rosé		
Oeil de Perdrix Rosé AOC	6.90	48.00
Pinot Noir, Château d'Auvernier, Neuenburg		
Rotweine		
In Exelsis rouge, Waadt	6.50	45.50
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets, Ch. Rolaz		
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



**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](http://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](http://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](http://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](http://www.zumgoldenensternen.ch)

**Hotel Sternen, Schwarzenburgstrasse 279, 3098 Köniz**

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](http://www.sternen-koeniz.ch)

**Unsere Produkte können Sie kaufen:**

Ab sofort können Sie diese Produkte direkt bei uns beziehen:

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



**Gopfer Delli**

Denk dran:  
Stressed  
rückwärts gelesen heisst  
Desserts



Ein Kind im Restaurant schmeisst ein Wasserglas um. Der Kellner zur Mutter: "Kein Problem, ich bringe Ihnen gerne ein neues." Die Mutter ganz cool: „Danke, bitte blond und es sollte Harry Potter mögen!“

**Was läuft in Bern**

**Wiedereröffnung Freibad Weyermannshaus**

14. Mai 2022

**Grand Prix von Bern**

14. Mai 2022

**Inline Night Bern 2022**

2.5 – 5.9.2022 alle 14 Tage

**Nationaler Pärke-Markt**

20. Mai 2022, Bundesplatz

**Frauenlauf Bern**

12. Juni 2022

**Berner Stadtfest 2022**

24. – 26. Juni 2022

Berner Altstadt

**Öffnungszeiten Feiertage**

**Auffahrt, 26. Mai 22**

Geschlossen

**Pfingsten, 5. Juni 22**

Geschlossen

**Pfingstmontag, 6. Juni 22**

Geschlossen

**Delliskop**

**Sternzeichen Zwilling**

21.05 – 21.06

Vielseitig interessiert wie die Zwillinge sind, neigen sie dazu, sich über die unterschiedlichsten Themen zu unterhalten. Das gilt auch fürs Essen. Die Themen am Tisch beschäftigen sie dabei im Vorfeld viel mehr als die Menüplanung. Wichtig ist, dass die Zubereitung schnell geht und nicht anstrengt. Wundern Sie sich nicht, wenn Sie ein Gericht serviert bekommen, von dem Sie noch nie gehört haben. Da schlägt der Forschergeist der Zwillinge durch, die mehr als experimentierfreudig sind. Leicht und bekömmlich soll es sein und man muss es ohne viel Aufwand essen können – so sieht es aus, das Idealmenü der Zwillinge. Mit vollem Mund spricht es sich schliesslich nicht so leicht. Pastagerichte, Fingerfood oder ein simpler Hamburger reichen durchaus. Allzu scharf werden die Speisen nicht sein. Zwillinge holen sich die Würze lieber durch Kräuter wie Petersilie, Dill, Majoran oder Melisse. Falls sie überhaupt einen Vorratsschrank besitzen, findet man dort Karotten und Johannisbeeren.