

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

SEPTEMBER 2022



Spätsommer im Della Casa

Die Schatten werden länger und das Kornfeld ist gemäht. Die Bäume tragen schon die ersten farbigen Blätter aber die Tage sind noch warm. Geniessen wir nochmals den Spätsommer mit unseren kulinarischen Genüssen. Zum Abschied des Sommers nochmals ein Roastbeef bestellen oder doch schon die ersten Vorboten des Herbstes geniessen – eine Steinpilzcremesuppe und zum Adieu sagen nochmals ein feines Beerendessert essen. Mmh, das ist fast wie im Sommer – einfach anders!

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	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Delli Tartar mit Wachtelei	23.00
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	33.00

Suppe

Steinpilzsuppe mit Basilikum	11.00
------------------------------	-------

Zwischendurch

Ufem Houzplättli mit Brot u Senf	
*Lyonerwurst	18.00
Gemischtes Plättli	25.00
Berner Hamme	25.00
Fleischchäs	17.00
*gibt's auch am Nachmittag	

Hauptgang

Berner Teller	37.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	35.00
Zürich Geschnetzeltes mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	38.00
In Butter gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen frischen Kräutern und knusprige Rösti	35.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Marktgemüse	43.00
St. Galler Olma-Bratwurst Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	29.00
Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten, Kräuterbutter	43.00
Pommes Allumettes und Spinat	
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse Pommes Frites und Marktgemüse	38.00
Ochenschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00

Spaghetti Delli Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	31.00
Bollito Misto Siedfleisch, Kalbskopf und Kalbszunge, Cotechino mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce, Meerrettichsauce und Vinaigrette	40.00
Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	32.00
Roastbeefsteller Sauce Tartar Pommes frites oder Fitness-Salat	31.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets mit Zitronenrisotto und Grillgemüse	37.00
--	-------

Ohne Fleisch

Zitronenrisotto garniert mit Grillgemüse, Rucola und Mozzarellaperlen	23.00
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 Rahmzuschlag	4.00 2.00
Original Chemmeriboden Merängge mit Schlagrahm	12.50
Greyerzer Doppelrahm und Kirsch mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.50 14.50
Beeri-Secco Himbeersorbet mit Prosecco	12.00
Sorbetto al Limoncello Zitronensorbet mit Limoncello	12.00
Campari-Orange Blutorangen Sorbet mit Campari	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



BURKHALTER
GASTRO
MANAGEMENT
AG

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

Preise sind in Schweizer Franken
Inklusive Mehrwertsteuer

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite		9.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mêlée		11.00
Steak tartare „Delli Style“ with quail egg	Entrée	23.00
Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Plat principal	33.00

Soups / Soupe

Boletus soupe with basil Soupe de bolets au basilic	11.00
---	-------

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	35.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	29.00
„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	37.00
„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
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00
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	43.00
Cordon bleu (of pork) „Delli Style“ with ham and cheese french fries and market vegetables Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages Pommes frites et légumes marchés	38.00
Oxtail ragout with pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	39.00

Veal liver stripes with boletus and fresh herbs hash browned potatoes Rayures de foie de veau sauté aux bolets, herbes fraîches et Rösti	35.00
Spaghetti Delli Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00
Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	32.00
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	39.00
Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatare, pommes frites ou salade	31.00

Fish dishes / Poisson

Perch filet with lemon risotto and grilled vegetables Filet de perches meunières au risotto au citron et légumes grillée	37.00
--	-------

Vegetarian dishes / Végétarien

Lemon risotto with grilled vegetables, rocket and Mozzarella pearls Risotto au citron et légumes grillée, rucola et perles de mozzarella	23.00
Älplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes, onions and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen) Macarons, pommes de terre, oignons et fromage au compote de pommes et oignons	25.00

Sweets / Dessert

Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	Lemon sorbet with Limoncello Sorbet de citron au Limoncello	12.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Vanilla, strawberries, caramel, mocca, choclote, lemon, prune, raspberry, blood orange Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux, framboise, orange sanguine		Blood orange sorbet with Campari Sorbet d'orange sanguine au Campari	12.00
	Per ball / par boule	Raspberry sorbet with Prosecco Sorbet de framboise au Prosecco	12.00
Additional cream / supplément crème	2.00	Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec 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		

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino, Milchkaffee	5.00
Latte Macchiato	5.50
Kaffee oder Schoggi mélange	5.50
Ovomaltine, Schokolade (kalt oder heiss)	5.00
Kaffee fertig oder Lutz (Chrüter, Kernobst oder Zwetschgen)	8.00
mit Schlagrahm	9.00
Kaffee Coretto (mit Grappa)	8.50
Irishcoffee	11.00
Tee Rum	8.00
Tee (Länggasse)	4.50

Süssgetränke / Mineralwasser / Fruchtsäfte

Offenausschank	3dl	5dl
Eistee, Citro	4.00	5.50
Mineralwasser	4.00	5.50
In Flaschen		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic & Bitter Lemon	2.0 dl	5.00
Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.00
Apfelsaft, Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Fanta Orange,Sprite	3.3 dl	5.00
San Bitter	1.0 dl	5.00
Henniez (mit/ohne)	3.0 dl	5.00
	5.0 dl	6.50
Orangensaft	2.0 dl	5.00
Tomatensaft	2.0 dl	6.00

Bier

Rugenbräu Lager	3.0 dl	4.60
	5.0 dl	7.00
Münchner Weisse	3.0 dl	5.00
	5.0 dl	7.20
In Flaschen		
Rugenbräu "Spez dunkel"	3.3 dl	5.00
Burgdorfer Helles	5.0 dl	7.20
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	5.00

Apéritif / Bitter

Martini Rosso / Bianco	15% Vol.	4 cl	7.50
Campari	23% Vol.	4 cl	7.50
Cynar	16.5% Vol.	4 cl	7.50
Campari oder Cynar Orange		4 cl	9.50
Fernet Branca	40% Vol.	2 cl	7.00
Pastis 51	45% Vol.	2 cl	8.50
Porto Sandemann	20% Vol.	5 cl	8.00
Sherry Tio Pepe extradry	15% Vol.	5 cl	8.00
Vodka Moskovskaya	40% Vol.	4 cl	9.50
Appenzeller	29% Vol.	4 cl	8.00
Blanc Cassis			7.50
Gespritzter Weisswein			7.00
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		
Neu dabei:		
Neuchâtel Blanc AOC	6.00	42.00
Chasselas, Château Vaumarcus, Neuenburg		
Rosé		
Merlot Rosato Delizia	6.90	48.00
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin Ch. Rolaz		
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

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

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

Herbst ist....

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



Zwei Bären sitzen in ihrer Höhle und schauen zu, wie im Herbst das Laub von den Bäumen fällt.

Meint einer der Bären: „Eines kann ich Dir sagen, irgendwann lasse ich den Winterschlaf doch mal ausfallen und sehe mir den Typen an, der im Frühling immer die Blätter wieder an die Bäume klebt!“

Was läuft in Bern

Tipp 1

Herbst geht durch den Magen
Geniessen Sie zum Beispiel
eine Kürbissuppe

Tipp 2

Werden Sie Hotelmanager
Nicht alle Vögel fliegen in den Süden, ein kleiner Nistkasten kann helfen.

Tipp 3

Lassen Sie einen
Drachen steigen

Tipp 4

Werden Sie am
Basteltisch kreativ
Kastanien und Nüsse sind dekorativ

Tipp 5

Es ist Pilz – Zeit
Achtung nicht jeder Pilz ist essbar!

Tipp 6

Kalte dunkle Abende laden
zum Lesen ein



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 geeigneten Lokal bei Kerzenschein einem exzellenten Dinner hin. Fein auserwählte, ästhetisch schön angeordnete 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.