

Gazzetta della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

OKTOBER 2022



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!

Weinempfehlung

Salve IGP Toscana
Sangiovese
Podere L'Aione, Montecatini

CHF 9.00 / dl / CHF 63.00 / Flasche



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 68.00 pro Person

Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Nüsslisalat mit Speck und Cröuton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei	
<i>Vorspeise</i>	23.00
<i>Hauptgang</i>	33.00
Bunter Herbstsalat an Apfelvinaigrette mit Buurehamme, Hobelkäse, Baumnuss und Traube	18.00

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Nuss-Birnenpesto	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 Moocke 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
Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	32.00

Spaghetti Delli	31.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	
Bollito Misto	40.00
Siedfleisch, Kalbskopf und Kalbszunge, Cotechino mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce, Meerrettichsauce und Vinaigrette	
Gebratenes Schweinssteak mit Älplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00

Saisonales

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	42.00
Rehgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	36.00
Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	31.00
Hirsch Cordon Bleu in Kürbiskernpanade gefüllt mit Preiselbeeren, Emmentaler Märithamme Änneli's Rahmkäse dazu Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni	37.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets Petersilienkartoffeln und Blattspinat	37.00
--	-------

Ohne Fleisch

Herbstteller mit Steinpilzsauce	26.00
herbstliche Fruchtgarnitur, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
Älplermagronen 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
Original Chemmeriboden Meränge mit Schlagrahm	12.50
Greyerzer Doppelrahm und Kirsch mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
Coupe Nesselrode Kleine Portion	12.00
Portion	14.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm kleine Portion	11.00
Portion	13.00
Heisse Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	13.00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

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

Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr / ab 3.10.22 Samstag 09.00 - 23.30 Uhr

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	9.00	Steak tartare "Delli Style" with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf miroir de caille	Entrée Plat principal	23.00 33.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mélé	11.00			
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	18.00			

Soups / Soupe

Pumpkin soup with nut- pear pesto Crème de courge au pesto de noix et poire	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	Pork steak with Älplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen)	27.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	29.00	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	40.00
„Bernese 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 (Bernese 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	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	42.00
„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	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	36.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00	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	31.00
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 deer crumbed with pumpkin grains filled with cranberries, swiss ham, creamy cheese, Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts Cordon bleu de cerf panée aux graines de potiron farci aux airelles, jambon de l'Emmental et fromage à la crème, Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés	37.00
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		

Fish dishes / Poisson

Perch filet with parsley potatoes and spinach Filet de perches meunières au pommes nature au persil et l'épinards	37.00
---	-------

Vegetarian dishes / Végétarien

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
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 autumnal	26.00

Sweets / Dessert

Ice cream flavor / Aromes de glace Vanilla, strawberries, caramel, mocca, chocolate, lemon, prune, raspberry, blood orange Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, citron, pruneaux, framboise, orange sanguine		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
Additional cream / supplément crème	Per ball / par boule 4.00 2.00	Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 11.00 13.00
Original Meringue from Chemmeriboden (Emmental) with cream / au crème	12.50	Warm prunes with cinnamon ice cream pruneaux chauds à la glace à la cannelle	13.00
with double cream and Kirsch / au crème double et Kirsch	13.50	Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochées	12.00
with vanilla ice cream / avec glace vanille et meringues	14.50	Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00

Für e Durst

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

Offenausshank	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
Münchener 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	5.00	25.00 (50cl)
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Chablais		
St.Saphorin AOC	7.50	52.50
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux		
Merlot Bianco Lansilo	6.50	45.50
Merlot, Cantina il Cavalieri, Tessin		
In Exelsis Blanc, Waadt	6.50	45.50
Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier, Ch. Rolaz		
Neuchâtel Blanc AOC	6.00	42.00
Chasselas, Château Vaumarcus, Neuenburg		
Rosé		
Merlot Rosato Delizia	7.00	49.00
Merlot, Cantina il Cavalieri, Tessin Ch. Rolaz		
Rotweine		
In Exelsis rouge, Waadt	6.50	45.50
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets, Ch. Rolaz		
Merlot del Ticino, Artù DOC	7.00	49.00
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		
Yvorne Pinot Noir "Feu d'amour"	7.50	52.50
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	9.00	63.00
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

Sauser

Sauser, pasteurisiert (1.5% Vol)	1 dl	2.80
Riem, Daep & Co	5dl	14.00



Ab Ende Oktober 2022 neu in unserer BG - Gruppe

Restaurant Zunft zu Webern/ Gerechtigkeitsgasse 68, 3011 Bern

Das Restaurant Zunft zu Webern befindet sich mitten in der Berner Altstadt. Es ist bekannt für seinen bodenständigen, jedoch zeitgemässen Stil.

Wir bieten ein reichhaltiges Angebot an schweizerischen Spezialitäten an, die stets frisch zubereitet werden.

Neben dem Restaurant gibt es einen Zunftsaal, das Zunfratszimmer und der Wäbere Chäller sowie im Sommer die kleine Terrasse unter den Lauben.

Erleben Sie schöne Momente in angenehmer Umgebung.

Wir freuen uns auf Sie.

www.restwebern.ch



RESTAURANT
ZUNFT ZU WEBERN
BERN

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	GRAPPA AIONE CLASSICA Distillerie Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPA AIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Gopher 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 ausfal-
len und sehe mir den Typen an, der
im Frühling immer die Blätter wie-
der 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 Sü-
den, ein kleiner Nistkasten kann hel-
fen.

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 ge-
diegenen Lokal bei Kerzenschein
einem exzellenten Dinner hin. Fein
ausgewählte, ästhetisch schön ange-
richtete Feinschmeckereien haben
es ihr angetan. Nicht zu scharf,
nicht zu bitter und nicht zu sauer
sollen die kleinen Delikatessen
sein, sondern zart schmelzend müs-
sen die kulinarischen Köstlichkei-
ten im Gaumen zergehen.