

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

JANUAR 2023

Rösti – Festival vom 6. – 18. Februar 2023

**Ämmitaler Rösti mit Emmentaler Käse überbacken
serviert mit Bauernhamme**
24.00

**Äpler Rösti mit Hörnli und Zwiebelschweitze
sowie mit Käse überbacken dazu Apfelmus**
24.00

**Berner Rösti mit gebratenen Speckscheiben
Zwiebelringen und Spiegelei**
24.00

Bratwurstschnägg mit Rösti und Zwiebeljus
27.00

Fitnessrösti mit frischem Marktgemüse sowie Kräuterquarkdip
24.00

Waadtländer Rösti mit Lauchgemüse, Saucisson und Käse überbacken
28.00

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
23. – 25. Februar 2023

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

Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôuton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei <i>Vorspeise</i>	23.00
<i>Hauptgang</i>	33.00
Vorspeisen Variation	24.00
Nüsslisalat mit Belper Knolle, Delli- tartar und Rauchlachs	

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 Petersilien- kartoffeln	
Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	35.00
Zürich Geschnetzeltes mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	38.00
In Butter gebratenes Kalbslebergeschnetzeltes 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
Ochschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Kalbskopf mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln	32.00

Spaghetti Delli Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	31.00
Bollito Misto Siedfleisch, Kalbskopf und Kalbs- zunge, Cotechino mit Petersilien - kartoffeln, Senfsauce, Meerrettichsauce und Vinaigrette	40.00
Gebratenes Schweinssteak mit Älplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00
Schweizer Pouletbrust mit Flügelknochen an Limonen - Basilikumsauce Wildreismix, Markt- gemüse	34.00
Hausgemachter Hackbraten vom Schweizer Rind und Aaretaler Durocschwein mit Rotweinjus, Kartoffel- stock und Marktgemüse	27.00
Geschnetzelte Kutteln an Tomatensauce mit Bergkäse überbacken, dazu Salzkartoffeln, Auf Wunsch mit Kümmel	25.00
Panierte Kalbszunge mit Kapern-Thon Dip, gebratene Kartoffelscheiben mit Röstzwiebeln und Gartenbohnen mit Speck	27.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets	37.00
Petersilienkartoffeln und Blattspinat	
Gebratene Zandermedaillons mit Mandel-Pistazienkruste auf Linsen- Lauchgemüse mit Petersilienkartoffeln	38.00
Ohne Fleisch	
Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung dazu Linsen-Lauchge- müse und geschmorten Randenspalten	27.00
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
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
Ämmitaler Gschlaber	12.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	

**Unsere Mitarbeiter informieren Sie
gerne über allergene Zutaten
in unseren Gerichten**

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

Erdgeschoss: Montag-Samstag 10.00 - 23.30 Uhr, Sonntag geschlossen



BURKHALTER
GASTRO
MANAGEMENT
AG

Impressum: Redaktion und Druck
Burkhälter Gastromanagement AG,
Marktgasse 52, 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
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
Variation of appetizer with Lamb's lettuce salad, Belper Knolle (cheese) Steak tartare “Delli Style” and smoked salmon	24.00
Variation de l'entrée avec salade de mâche au Belper Knolle (fromage) Tatar de „Delli“ ,saumon fumé	

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
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	29.00
„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, choucroute, 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

Pork steak with Älplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen)	27.00
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
Swiss chicken breast with lemon – basil sauce wild rice and vegetables Poitrine de poulet de la suisse à la sauce aux lime et basilic riz sauvage et légumes	34.00
Homemade meat loaf with swiss beef and Durocporc from Aaretal with red wine jus, mashed potatoes and vegetables Pain de viande maison au bœuf de la suisse et Durocporc d'Aaretal au jus de vin rouge, purée de pommes de terre et légumes	27.00
Cuttet tripes au gratin with cheese, boiled potatoes, Tomatoes sauce if you wish with caraway seeds Emincé de tripes gratinées au fromages, pommes nature à la sauce de tomates, si vous voulez aux carvi	25.00
Breaded veal tongue with caper and tuna dip, sliced potatoes with onions beans with bacon Langue de veau panée au dip de câpres et thon, rondelles pommes de terre aux oignons, haricot au lard	27.00

Fish dishes / Poisson

Perch filet with parsley potatoes and spinach Filet de perches meunières au pommes nature au persil et l'épinards	37.00
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	38.00

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
Quinoa balls filled with yoghurt on lentils-leek vegetables and beetroot	27.00

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochées	12.00	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
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 11.00 13.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00	Warm prunes with cinnamon ice cream pruneaux chauds à la glace à la cannelle	13.00
Additional cream / supplément crème	2.00	Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	12.00

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	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 Cavaliere, Tessin		
In Exelsis Blanc, Waadt	6.50	45.50
Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier, Ch. Rolaz		
Rosé		
Merlot Rosato Delizia	7.00	49.00
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	7.00	49.00
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		
Mas Bécha Classique	7.00	49.00
Syrah, Grenache, Mourvedre, Côtes du Roussillon		
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		
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

Champagner Joseph Perrier & Fils
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
1dl 12.50 / Flasche 87.50



Champagner Joseph Perrier & Fils Cuvée Royal
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Flasche 95.00

Delli – Ingwer Punsch

Versuchen Sie unseren hausgemachten Delli – Ingwer Punsch (mit Alkohol)

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.faeheribeizli.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

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

Restaurant Zunft zu Webern/ Gerechtigkeitsgasse 68, 3011 Bern

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.
www.restwebern.ch

Was läuft in Bern

Sportferien Stadt Bern
04. bis 12. Februar 2023

Kunsteisbahn auf dem Bundesplatz

bis 12. Februar 2023
Mit Synthetischem Eis

Bärner Fasnacht

23.-25. Februar 2022
Umzug am Samstag, 14.30 Uhr

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.



Unsere Produkte können Sie kaufen :

FÄHRI-ISCHEE 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



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?"

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. Süsssauer 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 Chiorée 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.