

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

MÄRZ 2023

Frühling

Draussen wird es langsam grün.
Die Zweige sind noch nackt, doch bald
ändert sich ihr Kleid und der ganze Wald
und die Wiesen werden blühn.

Erste Schneeglöckchen strecken sich fromm.
Das Weiss glänzt und der Himmel blaut
als wäre es für immer, und man vertraut:
Er kommt, er kommt nicht, er kommt....
(M.B. Hermann)



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



Vorab

Bunter Blattsalat */**	9.00
Gemischter Huussalat */**	11.00
Nüsslisalat mit Speck */** und Crôuton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei */** Vorspeise	23.00
Hauptgang	33.00
Delli Tartar mit grünen Spargelspitzen, Belper Knolle, Basilikum-Zitronenöl und Wachtelspiegelei */** Vorspeise	25.00
Hauptgang	34.00

Suppe

Krautstiel-Kartoffelsuppe gebratenem Speck und Belper Knolle	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 Pommes Allumettes und Spinat	43.00
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse, Pommes Frites und Marktgemüse	38.00
Ochsenschwanzragout 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 * Siedfleisch, Kalbskopf und Kal- bszunge, Cotechino mit Petersilien - kartoffeln, Senfsauce, Meerrettichsauce und Vinaigrette	40.00
Gebratenes Schweinssteak mit Äplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00
Schweizer Pouletbrust an Morchelrahmsauce, Nudeln und Ratatouille	34.00
Hausgemachter Hackbraten vom Schweizer Rind und Aaretaler Duroeschwein mit Rotweinjus, Kartoffel- stock und Marktgemüse	27.00
Gitzibraten mit Rosmarinjus */** Ofenkartoffeln und Ratatouille	32.00
Schweinsfiletmedaillons mit Senf-Estragonkruste, Portweinjus und Risotto mit grünem Spargel	35.00
Gebratene Eglifilets */** Petersilienkartoffeln und Blattspinat	37.00
Gebratene Zandermedaillons */** mit Mandel-Pistazienkruste auf Risotto mit grünem Spargel	38.00

Aus dem Wasser

Ohne Fleisch

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung dazu Risotto mit grünem Spargel	27.00
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
Coupe Nesselrode ** Kleine Portion Portion	12.00 14.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm ** kleine Portion Portion	11.00 13.00
Heisse Rotweinzwetschgen mit Zimtglace **	13.00
Ämmitaler Gschlaber Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue **	12.00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie
gerne über Allergene Zutaten
in unseren Gerichten

Markierte Gerichte können auf
Wunsch laktose*- oder glutenfrei**
gekocht werden.

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

Erdgeschoss: Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr, Samstag bis 17.00 Uhr, Sonntag geschlossen

Üsi Charte uf änglisch u französisch

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
Steak tartare „Delli Style with green asparagus, Belper Knolle (cheese) Basil-lemon-oil and quail egg	Entrée 25.00 Plat Princ. 34.00
Tatar de „Delli“ au asperges vertes, Belper Knolle (fromage) huile au Basilic-citron et l'œuf de caille	

Soups / Soupe

Cabbage stalk soup with bacon and Belper Knolle (cheese) Crème de tige de chou aux lardons et Belper Knolle (fromage)	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 Äplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen)	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 morel sauce, noodles and ratatouille Poitrine de poulet de la suisse à la sauce aux morilles nouilles et ratatouille	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
Medallions of pork filet crusted with mustard and tarragon Jus with port wine, risotto with green asparagus Médallions de filet de porc encrouté aux moutarde et l'estragon Jus au porto et risotto aux asperges vertes	35.00
Roast young goat with rosemary jus with potatoes and ratatouille Rôti de chèvre au jus au romarin, pommes de terre et ratatouille	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
Pikeperch filet crusted with almonds and pistachio, Risotto with green asparagus Filet de sandre encrouté aux amandes et pistaches sur risotto aux asperges vertes	38.00

Vegetarian dishes / Végétarien

Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes, onions and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) Macarons, pommes de terre, oignons et fromage au compote de pommes et oignons	25.00
Quinoa balls filled with yoghurt with risotto with green asparagus Boule de Quinoa farci de yaourt sur risotto aux asperges vertes	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	small 12.00 14.00
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	„Coupe Nesselrode“ vermicelles, glace vanille, meringue et crème Chantilly	
Ice cream flavor / Aromes de glace	4.00	Puréed chestnuts with meringue and whipped cream	small 11.00 13.00
Additional cream / supplément crème	2.00	Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	
		Warm prunes with cinnamon ice cream	13.00
		pruneaux chauds à la glace à la cannelle	
		Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue	12.00
		Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	

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 Cavalieri, 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 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		
La Petite Lune Rouge	7.50	52.50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Domaine de Chevalier, Bordeaux		
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



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.fahribeizli.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

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

Schloss Ueberstorf / Schlosstrasse 14 / 3182 Ueberstorf

Ein historisches Gebäude setzt den Rahmen für authentisches Tafeln, Tagen und Träumen in frischem Grün, freundlichem Sandsteingelb und elegantem Weiss. Verschiedene Räume laden Sie ein - egal ob Romantiker, Individualist, Seminargast oder Hochzeitspaar. Das Schloss hat den passenden Saal für Sie. www.schlossueberstorf.ch

Unsere Produkte können Sie kaufen :

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



Gopfer Delli

Zwei Hühner bestaunen die bemalten Eierbecher im Laden, sagt die eine:

„Die haben aber schöne Kinderwagen hier!“



Echte Männer essen kein Obst.

Echte Männer essen Fruchtfleisch!

Was läuft in Bern

Schulferien Stadt Bern

7. – 23. April 2023

Internationales Jazzfestival Bern

21. März bis 27. Mai 2023

36. Seifenkistenrennen

28.-30.4.2023

Klösterlistutz

BEA / Pferd 2023

28.4 – 7.5.2023

Publikumsmesse mit Lunapark und vielem mehr.

Bern Expo

Öffnungszeiten Ostern

Karfreitag, 7. April

Geschlossen

Karsamstag, 8. April

10.00-17.00 Uhr

Ostersonntag, 9. April

Geschlossen

Ostermontag, 10. April

Geschlossen

Ab April ist am Samstag nur

noch bis 17.00 Uhr offen,

Mo bis Fr bis 23.30 Uhr



Delliskop

Sternzeichen Widder

21.3-20.4

Ein Gericht darf alles sein, nur nicht kompliziert. Seien Sie also nicht erstaunt, wenn Sie einen Widder beim Auftauen einer Tiefkühlpizza oder beim Genuss von Fast Food ertappen. Tempo geht über alles, auch beim Verzehr der Speisen. Fleisch wird hoch geschätzt, Vegetarier sind eher die Ausnahme. Schnell ist das erste Stichwort, scharf das zweite: scharf angebraten und vor allem scharf gewürzt lieben es die Widder. Der Widder ist zudem ein richtiger Rohkosttyp, was zweierlei Gründe hat. Zum einen schätzt er die ursprüngliche Kraft und den intensiven Geschmack, wie er nur in ungekochtem Gemüse steckt.

Zum anderen findet er Rohkost praktisch, denn so kann er schnell in etwas hineinbeissen, wenn er Hunger hat.