

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

MAI 2023



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 Schwesterschiff 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

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 Crêton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit Wachtelei	23.00
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	33.00

Suppe

Tomatensuppe mit Sauerrahm-Balsamico-Piniencreme und Basilikumpesto	11.00
---	-------

Zwischendurch

Ufem Houzplättli mit Brot u Senf	
Lyonerwurst	18.00
Gemischtes Plättli	25.00
Berner Hamme	25.00
Fleischchäs	17.00

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

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	37.00
Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken Greyzer und Salbei dazu Pommes Frites und Marktgemüse	45.00
Poulet Cordon bleu in Cornflakespanade, mit Bauernschinken und Camembert dazu Pommes Frites und Marktgemüse	29.00
Vegi Cordon bleu im Pfannkuchenmantel mit grillierten Zucchini und Auberginen, Tomaten, Basilikum und Mozzarella dazu Pommes Frites und Marktgemüse	26.00

Aus dem Wasser

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

Ohne Fleisch

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
Ämmtaler Gschlaber Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	12.00
Coupe Romanoff Marinierte Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace	12.00
Panna Cotta im Weckglas mit marinierten Erdbeeren	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 Schauptplatzgasse 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



BURKHALTER
GASTRO
MANAGEMENT
AG

Impressum: Redaktion und Druck
Burkhalter Gastromanagement AG,
Marktgasse 52, 3011 Bern

Preise sind in Schweizer Franken
Inklusive Mehrwertsteuer

Üsi Charte uf änglisch u französisch

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 de caille	Entrée Plat principal	23.00 33.00
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			

Soups / Soupe

Tomato soup with balsamico-pine-sour cream and basil pesto Crème de tomates au crème aigre au balsamico et pignon pesto 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	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
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	29.00	Beef Cordon bleu with piquant Chorizo and truffle cheese french fries and market vegetables Cordon bleu de bœuf aux Chorizo piquant et fromages aux truffes Berner frites et légumes marchés	46.00
„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	Pork Cordon bleu with smoked ham, cheese (Ticino), pesto and tomatoes french fries and market vegetables Cordon bleu de porc aux jambon cru, fromages (Tessin) pesto et tomates, Berner frites et légumes marchés	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	Veal Cordon bleu with smoked ham, cheese (Gruyère), sage french fries and market vegetables Cordon bleu de veau aux jambon cru, fromages (gruyère) et sauge Berner frites et légumes marchés	45.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00	Chicken Cordon bleu breaded with cornflakes filled with ham and Camembert french fries and market vegetables Cordon bleu de poulet pané au corn-flakes farci aux jambon et camembert, Berner frites et légumes marchés	29.00
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 Berner frites et légumes marchés	38.00
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		

Fish dishes / Poisson

Perch filet with parsley potatoes and spinach Filet de perches meunières au pommes nature au persil et l'épinards gratinée au sauce hollandaise	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
Vegi Cordon bleu (omelette) filled with grilled courgette and aubergine tomato, basil and mozzarella, french fries and market vegetables Végétarien -Cordon bleu (omelette) farci aux courgette et aubergine grillées, tomates, basilic et mozzarella Berner frites et légumes marchés	26.00

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnaps et pruneaux pochées	12.00	Coupe Romanoff with vanilla – and strawberries ice cream marinated strawberries Coupe Romanoff au glace vanilla et fraise, aux fraises marinées	12.00
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	Panna Cotta with marinated strawberries Panna Cotta aux fraises marinées	12.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00		
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		
Neuchâtel Blanc	6.50	45.50
Chasselas, Château Vaumarcus, Neuenburg		
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 Royale
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-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	GRAPPAAIONE CLASSICA Distillerie Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPAAIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Gopfer Delli

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!“



Denk dran:

Stressed

rückwärts gelesen heisst

Desserts

Was läuft in Bern

Nationaler Pärke-Markt
26. Mai 2023, Bundesplatz

Frauenlauf Bern
11. Juni 2023

2. Berner Seefestspiele
30. Juni – 2. Juli 2023
Rund um den Egelsee

Offenen Bundesmeile
1.+2. Juli 2023
175 Jahre Bundesverfassung
Ein Blick hinter die Kulissen

Öffnungszeiten

Auffahrt, 26. Mai 22
Geschlossen

Pfingsten, 5. Juni 22
Geschlossen

Pfingstmontag, 6. Juni 22
Geschlossen

Betriebsferien
Sa 15. Juli – So 30. Juli 2023

April - September
Mo-Fr: 10.00-23.30 Uhr
Samstag 10.00 - 17.00 Uhr
Sonntag: 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.