

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

AUGUST 2023



Tatar Festival

Lassen Sie sich überraschen welche Varianten es gibt.

Verlangen Sie unsere separate Tatarkarte.

Unsere Weinempfehlung

Salve IGP Toskana
Sangiovese
Podere L'Aione, Montecatini
1 dl 9.50 / Flasche 66.50

In Exelsis, Waadt
Charles Rolaz
Galotta, Gamaret
Garanoir, Cabernets

1 dl 6.50 / Flasche 45.50



Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Delli Tatar mit Wachtelei Vorspeise	23.00
Hauptgang	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

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

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
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
Ochsenchwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00

Saisonales

Roastbeefeller Sauce Tartar Pommes frites oder Fitnesssalat	32.00
---	-------

Aus dem Wasser

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

Ohne Fleisch

Zitronenrisotto garniert mit Grillgemüse, Rucola und Mozzarellaperlen	24.00
"The pinky Burger" Chili-Quinoa Burger mit Tomaten-Mozzarella überbacken, im rosa Bun mit Hummus und Tomatenrelish dazu gemischter Salat oder Pommes frites	26.00
Äpplermagronen 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
Glacearomen: Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Schokolade, Zwetschge, Himbeersorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbet	
Beeri-Secco Himmbeersorbet 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

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

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	9.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mëlée	11.00
Steak tartare “Delli Style” with quail egg Tatar de „Delli“ au l’œuf de caille	23.00
	Entrée
	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
--	-------

„Bernner 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 (Bernner Platte)	37.00
Côtes de porc fumées, bœuf bouilli, lard fumé et vert, choucroutte, pommes persil, saucisse de langue, langue de veau, saucisse de Vienne et moelle	

„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
--	-------

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
--	-------

Oxtail ragout with pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	39.00
--	-------

Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatar, pommes frites ou salade	32.00
---	-------

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	24.00
--	-------

"The pinky Burger" Chili-quinoa burger au gratin with tomatoe and mozzarella in a pink bun with humus and tomatoe relish, with french fries or mixed salad Chili-quinoa burger gratinée au tomate et mozzarella dans un bun rose au humus et relish de tomates, pommes frites ou salade	26.00
--	-------

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 oi- gnons	25.00
--	-------

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochées	12.00
--	-------

Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00
---	-------

Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00
---	------

Additional cream / supplément crème	2.00
--	------

Lemon sorbet with Limoncello Sorbet de citron au Limoncello	12.00
---	-------

Blood orange sorbet with Campari Sorbet d’orange sanguine au Campari	12.00
--	-------

Raspberry sorbet with Prosecco Sorbet de framboise au Prosecco	12.00
--	-------

Flavor / Aromes

Vanilla, Strawberry, Caramel, Mocca, Chocolate, Prune sorbet, Raspberry sorbet, Blood orange sorbet, lemon sorbet
Vanille, fraise, caramel, chocolat, pruneaux sorbet, sorbet de framboise, sorbet de citron, sorbet d’orange sanguine

Für e Durst

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Delli Kafi Kreation	8.50
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
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		
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 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		
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 Zunftratszimmer und der Wäbere Chäller sowie im Sommer die kleine Terrasse unter den Lauben. www.restwebern.ch

Schloss Ueberstorf / Schlossstrasse 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

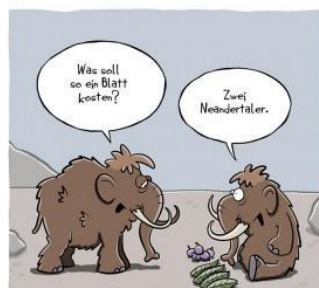


Gopher Delli

"Gegen Ihr Übergewicht hilft leichte Gymnastik", mahnt der Doktor.

"Sie meinen Liegestütze und so?"

"Nein, es genügt ein Kopfschütteln, wenn man Ihnen etwas zu essen anbietet."



Frau beim Italiener:
"Wie spricht man diese Speise aus?"

Kellner: "Datt is die 33."

August-Tipps

Tipps

Sternegucken am Berg

Tipps

Preiselbeeren sammeln

Tipps

Sonnenaufgang am See bewundern

Tipps

Den Grill anwerfen

Tipps

Im Wasserfall baden

Tipps

Schnäppchenjagd

Tipps

Open-Air-Konzerte geniessen

Öffnungszeiten

April - September

Mo-Fr: 10.00-23.30 Uhr

Samstag 10.00 - 17.00 Uhr

Sonntag: Geschlossen



Delliskop

Sternzeichen Löwe
24.7 – 23.8

Du bist als Löwe laut Horoskop ein echter Genussmensch und liebst es, im Kreis deiner Liebsten zu speisen. Natürlich mit Silberbesteck und allem drum und dran. Du hast einen Hang zu allem, was man braten oder in den Backofen schieben kann – Hauptsache, jede Menge Hitze und aufwendige Soßen sind involviert. Und natürlich brauchst du jemanden, den du bekoochen kannst und der deine Kochkünste bewundert.