

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

JUNI / JULI / AUGUST 2024



Unsere Weinempfehlung

Compleo Cuvée Blanc
Pinot Gris, Chardonnay
Staatskellerei Zürich
1 dl 6.00 / Flasche 42.00

Compleo Cuvée Noire
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin
Staatskellerei Zürich
1 dl 6.80 / Flasche 47.60



Tatar Festival im Della Casa Lassen Sie sich überraschen welche Varianten es gibt!

Verlangen Sie unsere separate Tatarkarte.

Vorab	Hauptgang	Saisonales	Süsses
Bunter Blattsalat ☒ 9.00	Berner Teller ☒ 37.00	Wurst-Käsesalat garniert 24.00 mit Cervelat und mildem Greyerzer an hausgemachtem Frenchdressing	Eiskaffee Delli- Art ☒ 12.00
Gemischter Huussalat ☒ 11.00	Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck, Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark, Sauerkraut und Petersilien- kartoffeln	Roastbeefsteller Sauce Tartar 33.00 Pommes frites oder Fitnesssalat	Zwätschge Lisi ☒ 12.00 Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen
Delli Tatar mit Wachtelei ☒ Vorspeise 23.00 Hauptgang 33.00	Hausgebeizter Suure Mocke 35.00 mit Kartoffelstock und Marktgemüse	Aus dem Wasser Gebratene Eglifilets 37.00 mit Zitronenrisotto und Grillgemüse	Kugel Glace 4.00 Rahmzuschlag 2.00
Suppe Gazpacho 11.00 mit Mozzarellaperlen und Olivenöl	Zürich Geschnetzelt ☒ 38.00 mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	Ohne Fleisch Zitronenrisotto ☒ 24.00 garniert mit Grillgemüse, Rucola und Mozzarellaperlen	Glacearomen: Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Schokolade, Zwetschge, Himbeersorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbet
Zwischendurch Ufem Houzplättli mit Brot u Senf	In Butter gebratenes ☒ 35.00 Kalbslebergeschnetzelt mit Steinpilzen, frischen Kräutern und knusprige Rösti	"The pinky Burger" 26.00 Chili-Quinoa Burger mit Tomaten- Mozzarella überbacken, im rosa Bun mit Hummus und Tomatenrelish dazu gemischter Salat oder Pommes frites	Beeri-Secco 12.00 Himbeersorbet mit Prosecco
*Lyonerwurst ☒ 18.00	Wienerschnitzel ☒ 43.00 mit Pommes Frites und Marktgemüse		Sorbetto al Limoncello 12.00 Zitronensorbet mit Limoncello
Gemischtes Plättli ☒ 25.00	Kalbsbratwurst «Kinderfest» ☒ 31.00 Zwiebelsauce und knuspriger Rösti		Campari-Orange 12.00 Blutorangen Sorbet mit Campari
Berner Hamme ☒ 25.00	Rindsentrecôte ☒ 43.00 mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten, Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Spinat		Beeren-Vanille Baiser; frische Beeren, Vanilleglace und Meringues begleitet von Doppelrahm 13.00
Fleischchäs ☒ 17.00	Delli-Cordon bleu (Schwein) 39.00 vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse, Pommes Frites und Marktgemüse		

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

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

Restaurant Della Casa Schaubplatzgasse 16 - 3011 Bern 031/311 21 42 della-casa@nbb-bern.ch
Erdgeschoss: Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr, Samstag 10.00-17.00 Uhr, Juli + August Samstag und Sonntag geschlossen



Impressum: Redaktion und Druck
Burkhalter 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“ mëlée		11.00
Steak tartare „Delli Style“ with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf de caille	Entrée	23.00
	Plat principal	33.00

Soups / Soupe

Gazpacho with Mozzarella pearls an olive oil Gazpacho aux perles de mozzarella et l'huile d'olive	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	31.00
„Bernier 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 (Bernier 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	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

Seasonal / saisonnier

Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatare, pommes frites ou salade	33.00
Cold sausage salad with Greyerzer cheese and French dressing garnished with mixed salad salade de cervelas au fromage de Gruyère à la sauce française garni aux salade mëlée	24.00

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

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochées	12.00	Lemon sorbet with Limoncello Sorbet de citron au Limoncello	12.00
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	Blood orange sorbet with Campari Sorbet d'orange sanguine au Campari	12.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00	Raspberry sorbet with Prosecco Sorbet de framboise au Prosecco	12.00
Additional cream / supplément crème	2.00	Berries-Vanilla Baiser	13.00
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		Berries with vanilla ice cream, meringues and double cream Baiser de baies et vanille baies à la glace vanille, meringues et crème double	

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.50
Delli Kafi Kreation	8.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	5.80
Kaffee oder Schoggi mélange	5.80
Ovomaltine, Schokolade (kalt oder heiss)	5.50
Kaffee fertig oder Lutz (Chrüter, Kernobst oder Zwetschgen)	8.50
mit Schlagrahm	9.50
Kaffee Coretto (mit Grappa)	9.50
Irishcoffee	12.00
Tee Rum	9.00
Tee (Länggasse)	4.70

Süssgetränke / Mineralwasser / Fruchtsäfte

Offenausschank	3dl	5dl
Eistee, Citro	4.50	6.00
Mineralwasser	4.50	6.00
In Flaschen		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.20
Schweppes Tonic & Bitter Lemon	2.0 dl	5.20
Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.20
Apfelsaft, Apfelschorle	3.3 dl	5.20
Fanta Orange,Sprite	3.3 dl	5.20
San Bitter	1.0 dl	5.50
Henniez (mit/ohne)	3.0 dl	5.50
	5.0 dl	7.00
Orangensaft	2.0 dl	5.00
Tomatensaft	2.0 dl	6.00

Bier

Rugenbräu Lager	3.0 dl	5.00
	5.0 dl	8.00
Münchner Weisse	3.0 dl	6.00
	5.0 dl	8.50
In Flaschen		
Rugenbräu "Spez dunkel"	3.3 dl	6.00
Burgdorfer Helles	5.0 dl	7.90
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	5.50

Apéritif / Bitter

Martini Rosso / Bianco	15% Vol.	4 cl	8.10
Campari	23% Vol.	4 cl	8.10
Cynar	16.5% Vol.	4 cl	8.10
Campari oder Cynar Orange		4 cl	9.80
Fernet Branca	40% Vol.	2 cl	8.50
Pastis 51	45% Vol.	2 cl	9.50
Porto Sandemann	20% Vol.	5 cl	9.00
Sherry Tio Pepe extradry	15% Vol.	5 cl	9.00
Vodka Moskovskaya	40% Vol.	4 cl	10.00
Appenzeller	29% Vol.	4 cl	9.00
Blanc Cassis			8.50
Gespritzter Weisswein			8.00
Kir Royal			15.00
Hugo			12.50
Aperol Spritz			12.50

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	5.50	27.50 (50cl)
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Chablais		
Compleo Cuvée Blanc	6.00	42.00
Pinot Gris, Chardonnay, Staatskellerei Zürich		
St.Saphorin AOC	7.80	54.60
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux		
Merlot Bianco Lansilo	7.00	49.00
Merlot, Cantina il Cavalieri, Tessin		
Sauvignon Blanc	7.50	52.50
Staatskellerei Zürich		
Rosé		
Merlot Rosato Delizia	7.20	50.40
Merlot, Cantina il Cavalieri, Tessin Ch. Rolaz		
Rotweine		
In Exelsis rouge, Waadt	6.60	46.20
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets, Ch. Rolaz		
Côte du Rhône, Saint Esprit rouge AOC	7.00	49.00
Syrah, Grenache, Maison Delas Frères		
Merlot del Ticino, Artù DOC	7.20	50.40
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		
Compleo Cuvée Noire	6.80	47.60
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin, Staatskellerei Zürich		
Aione IGP Toskana	9.00	63.00
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc		
Podere L'Aione, Montecatini		
Ferratus AO	7.20	50.40
Tempranillo, Cuevas Jimenez,Ribera del Duero		

Schaumweine

Moscato d'Asti DOCG Saracco	1 dl	8.00
Moscato, Azienda Agrigola Saracco		
Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	9.00
Cantina Vigna Verde, Italien		

Champagner

Champagner Joseph Perrier & Fils
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
1dl 13.00 / Flasche 91.00

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.faeheribeizli.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

Seit 500 Jahren wird in der Schlossküche gekocht. Wir verwöhnen Sie saisonal, regional und nachhaltig, manchmal sogar mit Kräutern aus dem Schlossgarten. Ob Privat zu zweit oder ein grösseres Familienfest ansteht in unseren Räumen gibt es Platz für alle Arten von Feierlichkeiten. Auch für Seminare oder Hochzeiten sind wir der ideale Partner. Wenn es mal länger dauert, unsere 14 individuellen Zimmer laden zum verweilen und ausschlafen ein.
www.schlossueberstorf.ch

Restaurant Moules Edy / Thunstrasse 2 / 3005 Bern

Nicht nur Muscheln haben wir im Angebot, sondern auch etwas für diejenigen die keine Muscheln mögen. Aber das Hauptgeschäft sind verschiedene Muschelgerichte. Saisonal wir bei uns genauso grossgeschrieben wie die beste Qualität der Muscheln. Wir haben zuverlässige Lieferanten und einwandfreie Muscheln.
www.Moules-edy.ch

Unsere Produkte

FÄHRI-ISCHTEE 5dl Erstee 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	GRAPPAIONE CLASSICA Distillerie Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPAIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Gopfer Delli

Danke an alle Restaurants die jeweils ein Bein an ihrem Tischen ein kleines Stück kürzer machen, um unseren Vater die ersten 20 Minuten zu beschäftigen.!"



Ich bin jetzt
MEGANER.
Ich esse alles,
was MEGA gut
schmeckt.

Sommer - Tipps

Tipp 1

Fahrrad herrichten
und gleich eine Tour drehen

Tipp 2

Erdbeeren pflücken

Tipp 3

Barfuss auf der Wiese gehen
je nach Laune des Wetters

Tipp 4

Farbenvielfalt geniessen
Gelb hellt die Stimmung auf
Orange fördert eine positive Laune

Tipp 5

Federball spielen
Mit oder ohne Netz = Spass

Tipp 6

Schwimmen im See oder
Pedalofahren

Öffnungszeiten Sommer

Juni und September
Mo-Fr: 10.00 - 23.30 Uhr
Samstag 10.00 - 17.00 Uhr
Sonntag: Geschlossen

Juli – August
Samstag: geschlossen
Sonntag: geschlossen

Betriebsferien
13. – 28. Juli 2024

Donnerstag, 1. August
geschlossen

Delliskop

Sternzeichen Krebs
22.6 – 22.7.

Er gilt als sensibel, hilfsbereit, mitfühlend und loyal. Die Menschen in seinem Umfeld haben Glück, denn die Häuslichkeit und der Familiensinn des Krebses führen dazu, dass es bei ihm eigentlich immer gemütlich ist. Noch dazu haben Krebse einen besonderen Sinn für menschliche Stimmungen und erahnen Gedanken und Gefühle ihrer Mitmenschen daher häufig noch bevor diese selbst wissen, was mit ihnen los ist