

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

SEPTEMBER 2024



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

Verlangen Sie unsere separate Tatarkarte.

Unsere Weinempfehlung

Aione IGP Toskana
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/
Cabernet Franc
1 dl 9.00 / Flasche 63.00



Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Delli Tatar mit Wachtelei	23.00
Vorspeise	33.00
Hauptgang	

Suppe

Steinpilzcremesuppe 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

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

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 Geschnetzelttes mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	38.00
In Butter gebratenes Kalbslebergeschnetzelttes mit Steinpilzen, frischen Kräutern und knusprige Rösti	35.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Marktgemüse	43.00
Kalbsbratwurst «Kinderfest» Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	31.00
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	39.00
Spaghetti Delli Kalbsgeschnetzelttes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	31.00

Ochschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Roastbeeffeller Sauce Tartar Pommes frites oder Fitnesssalat	33.00

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

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
Beeren-Vanille Baiser; frische Beeren, Vanilleglace und Meringues begleitet von Doppelrahm	13.00

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 10.00-17.00 Uhr, Sonntag geschlossen, ab Oktober Mo-Sa 10.00-23.30 Sonntag geschlossen



Impressum: Redaktion und Druck
Burkhälter Gastronommanagement 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

Cream o boletus soup with basil Crème de cêpes aux basilics	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
---	-------

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

Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	31.00
--	-------

Roastbeef with tartar sauce, french fries or mixed salad Rosbif à la sauce tatare, pommes frites ou salade	33.00
--	-------

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

Fish dishes / Poisson

Perch filet with lemon risotto and grilled vegetables Filet de perches meunières au risotto au citron et légumes grillée	37.00
--	-------

„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
---	-------

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
--	-------

Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00
--	-------

"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
--	-------

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
--	-------

Spaghetti Delli Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00
--	-------

Sweets / Dessert

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

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

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	
--	--

Berries-Vanilla Baiser Berries with vanilla ice cream, meringues and double cream Baiser de baies et vanille baies à la glace vanille, meringues et crème double	13.00
---	-------

Für e Durst

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) mit Schlagrahm	8.50
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
Rugenbräu 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		

St.Saphorin AOC	7.80	54.60
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux		

Merlot Bianco Lansilo	7.00	49.00
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin		

Roero Arneis DOCG	7.50	52.50
Arneis, Porello, Camestri, Italien		

Rosé

Merlot Rosato Delizia	7.20	50.40
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin Ch. Rolaz		

Rotweine

In Exelsis rouge, Waadt	6.60	46.20
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets, Ch. Rolaz		

Merlot del Ticino, Artù DOC	7.20	50.40
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		

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

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 Zunftratszimmer und der Wäbere Chäller sowie im Sommer die kleine Terrasse unter den Lauben. www.restwebern.ch

Schloss Ueberstorf / Schlossstrasse 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 Eistee aus dem Fähribeizli	10.50	AMARETTI 50G täglich frisch ca. 10 Stk.	3.80
KRÄUTERPASTE 100g Feine Paste aus frischen Saisonskräutern	8.50	8G KAFFEE 250G Unsere Hausmischung, Mittlerer Röstegrad 80% Arabica, 20% Robusta	8.50
AIGNE WEINSALZ 80g Zur Verfeinerung von Fleisch, Fisch und Käsegerichten	9.00	BIERGLAS DELLI 3dl Aufdruck Aquarelli Della Casa	6.50
RISOTTO DELLA CASA 145g Mit Steinpilzen und Tomaten	7.50	VIELLE POIRE 5dl Limtierte Abfüllung 42%	33.50
EXTRA VERGINE Fruchtig, sehr tiefer Säurewert. Sorgfältig von Hand geerntet, am gleichen Tag gepresst und filtriert	25.00	GRAPPAIONE CLASSICA Destilliere Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPAIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Spätsommer - Tipps

Tipp 1

Wandern in den Bergen

Tipp 2

Preiselbeeren sammeln

Tipp 3

Sonnenaufgang am See
bewundern

Tipp 4

Den Grill anwerfen

Tipp 5

Pilze suchen

Tipp 6

Schnäppchenjagd

Tipp 7

Zwetschgen lesen

Öffnungszeiten

September

Mo-Fr: 10.00 - 23.30 Uhr

Samstag 10.00 - 17.00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

Ab Oktober

Mo - Sa 10.00 - 23.30 Uhr

Sonntag: Geschlossen



Delliskop

Sternzeichen Jungfrau
24.8 – 23.9.

Jungfrauen ernähren sich sehr bewusst, gern mit Bio-Produkten und sind nicht selten sogar Vegetarier. Auf jeden Fall kennen sie sich mit Gemüsesorten prima aus und mögen von Bohnen bis Zuckerschoten so ziemlich alles - gern auch fein und zart im Wok zubereitet, wie die Wok-Pfanne mit Hähnchen. Ein echtes Jungfrauen-Lieblingsgericht: italienische Minestrone. Und wer bei ihnen eingeladen ist, darf sich auf ein tolles Essen freuen, denn als echte Perfektionisten legen sich Jungfrauen auch in der Küche richtig ins Zeug.

Gopher Delli

Wünschen der Herr
Weiss- oder Rotwein
zum Menu?"

"Das ist mir egal,
ich bin farbenblind."



Der Gast zum Ober: "Bitte ein 275 g schweres Steak aus der dritten Rippe des Rindes. Genau 5 min angebraten." - "Gerne", erwidert darauf der Kellner. "Welche Blutgruppe soll das Rind haben?"