

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

OKTOBER 2024



Herbst im Della Casa

Die Nächte werden kühler und die ersten Nebelschwaden legen sich in den Tälern. Das ist die Zeit, wenn in den Rebbergen die Trauben gelesen werden und es in den Weinkellern zu blubbern, zu sausen und zu brausen beginnt. Wenn die Blätter fallen, steigt die Lust auf währschafte Gerichte und gemütliches Beisammensein. Und die herbstliche Palette hat mit farbenfrohem Gemüse und Obst auch viel zu bieten. Schöpfen Sie jetzt aus dem Vollen und geniessen Sie Kürbissuppe, Wild, Nüsslisalat oder ein Vermicelles - Gemütlichkeit inklusive!

Unsere Weinempfehlung

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

Rehrücken

Lust auf Rehrücken im Delli?

Dann bestellen Sie 2 Tage im Voraus bei uns und wir bereiten alles für Sie vor.

ab 2 Personen
CHF 68.00 pro Person

Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Delli Tatar mit Wachtelei <i>Vorspeise</i>	23.00
<i>Hauptgang</i>	33.00
Nüsslisalat mit Speck und Crôuton, Ei auf Wunsch	15.00

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Curry, Kokos und Ingwer dazu Kürbis-Apfelchutney und geröstete Kernen	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 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
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 Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Cham- pignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	31.00

Ochschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Gebratenes Schweinssteak mit Äplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00

Saisonales

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	42.00
Rehgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	36.00
Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel	31.00
Hirsch Cordon Bleu in Kürbiskernpanade gefüllt mit Preisel- beeren, Emmentaler Märthamme Änneli's Rahmkäse dazu Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni	38.00

Aus dem Wasser

Zanderfilet auf Blattspinat Kräuter-Weissweinsauce mit kleinem Gemüse und Petersilienkartoffeln	37.00
---	-------

Ohne Fleisch

Herbststeller mit Steinpilzsauc herbstliche Fruchtgarnitur, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	26.00
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	4.00
Rahmzuschlag	2.00
Glacearomen: Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Schokolade, Zwetschge	
Ämmitaler Gschlaber Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	12.00
Coupe Nesselrode Kleine Portion	12.00
Portion	14.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm kleine Portion	11.00
Portion	13.00
Maronimousse mit pochierten Rotweinzwetschgen	13.00

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

Erdgeschoss: Montag - Samstag 10.00-23.30 Sonntag geschlossen

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	9.00	Lamb's lettuce salad with bacon and croutons Please let us know if you wish added eggs Salade de mâche aux lardons et croûtons, si vous voulez aux œufs	15.00
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

Pumpkin soup with Curry, coconut, ginger, appel-pumpkin chutney, seeds Crème de courge au curry, noix de coco, gingembre, grains chutney de pomme et courge	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	Pork steak with Älplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen)	27.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	31.00	Deer escalope with creamy cognac sauce Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts, and cranberry-apple Escalope de chevreuil à la crème au cognac Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés pomme aux airelles	42.00
„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	pan-fried strips of deer with a creamy cèpe mushroom sauce Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts and cranberry-apple Emincé de chevreuil à la sauce aux cèpes Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés pomme aux airelles	36.00
„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	Stewed venison hunter style Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts and cranberry-apple Civet de cerf „chasseur“ Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés pomme aux airelles	31.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00	Cordon bleu of deer crumbed with pumpkin grains filled with cranberries, swiss ham, creamy cheese, Butter spaetzle, stewed red cabbage, glazed chestnuts Cordon bleu de cerf panée aux graines de potiron farci aux airelles, jambon de l'Emmental et fromage à la crème, Spätzli au beurre, choux rouges, marrons glacés	38.00
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	Fish dishes / Poisson	
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	Pikeperch filet with a white wine - herbs sauce with small vegetables leaf spinach and potatoes with parsley Filet de sandre à la sauce au vin blanc aux herbes et petite légumes épinards en branches et pommes de terre au persil	37.00
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	Vegetarian dishes / Végétarien	
Spaghetti Delli Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00	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
Oxtail ragout with pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	39.00	Vegetarian autumn dish with mushrooms sauce, Butter spaetzle, stewed red cabbage glazed chestnuts, brussels sprouts, fruit autumnal “Assiette d'automne végétarienne“ à la sauce aux cèpes, Spätzli au beurre, choux rouges choux de Bruxelles, marrons glacés, fruits automnaux	26.00

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 „Coupe Nesselrode“ vermicelles, glace vanille, meringue et crème Chantilly	small 12.00 14.00
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 11.00 13.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00	Chestnut mousse with poached prunes Mousse de marrons et pruneaux pochées	13.00
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
Flavor / Aromes Vanilla, Strawberry, Caramel, Mocca, Chocolate, Prune sorbet Vanille, fraise, caramel, chocolat, pruneaux sorbet			

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	7.50	52.50
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux		
Côtes du Rhône Villages Blanc	7.50	52.50
Grenache Blanc, Laudun Ferraton Père & Fils		
La Gabacha,	7.50	52.50
Sauvignon Blanc, Casa Rojo, Rueda, Spanien		
Zähringer Cuvée Blanc	8.00	56.00
Region de Trois Lacs, Hämmerli		
Petite Arvine	9.00	63.00
Domaine Jean-René Germanier, Wallis		
Rosé		
Merlot Rosato Delizia	7.20	50.40
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin Ch. Rolaz		
Rotweine		
Gayda Sphère	7.00	49.00
Syrah, Domaine Gayda, Pays d'Oc		
Ceres Crianza	7.50	52.50
Tempranillo, Bodegas Asenjo & Manso, Ribera del Duero		
Humagne Rouge	8.00	56.00
Domaine Jean-René Germanier, Wallis		
Il Moro	8.50	59.50
Merlot, Tenuta Castello di Morcote, Tessin		
Aione IGP Toskana	9.00	63.00
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc		
Podere L'Aione, Montecatini		

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



Sauser

Sauser, pasteurisiert (1.5% Vol)	1 dl	3.30
Riem, Daep & Co	5dl	16.50



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 / 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 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 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 Distilliere Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPAIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Herbst - Tipps

Tipps 1

Herbst geht durch den Magen
Geniessen Sie zum Beispiel
eine Kürbissuppe

Tipps 2

Werden Sie Hotelmanager
Nicht alle Vögel fliegen in den
Süden, ein kleiner Nistkasten kann
helfen.

Tipps 3

Lassen Sie einen
Drachen steigen

Tipps 4

Werden Sie am
Basteltisch kreativ
Kastanien und Nüsse sind dekorativ

Tipps 5

Es ist Pilz – Zeit
Achtung nicht jeder Pilz ist essbar!

Tipps 6

Kalte dunkle Abende laden
zum Lesen ein

Öffnungszeiten

Ab Oktober
Mo - Sa 10.00 - 23.30 Uhr
Sonntag: Geschlossen



Delliskop

Sternzeichen Skorpion
24.10 – 22.11

Sinnlich muss das Essen für Skorpione sein und Spaß machen! Sie mögen es kräftig und deftig gewürzt, stehen aber auch auf leckere Desserts. Überhaupt sind sie in ihren Vorlieben nicht festgelegt - und auch deshalb gern gesehene, weil unkomplizierte Gäste. Die geheime Leidenschaft der Skorpione gilt jedoch der österreichischen Küche, vor allem den Süßspeisen: Kaiserschmarrn, Apfelfrutzel, Nockerln... Damit kochen Sie sich bei ihnen mitten ins Herz. Gibt's vorweg auch noch Tafelspitz und zum Anstoßen Grünen Veltliner, wird sich ein Skorpion wie im Himmel fühlen.

Gopfer Delli

Ich mag den Herbst.
Er schreit dich nicht
pausenlos an:
„Geh raus, es ist schönes
Wetter!“
Er tätschelt dir den Kopf
und sagt:
„Bleib liegen, es ist OK.“



Wie kommt der
Elefant vom Baum?
Er setzt sich auf ein Blatt
und wartet auf den Herbst.