

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

DEZEMBER 2024



Wir wünschen Ihnen...

Liebe Gäste

In dieser turbulenten Welt, die uns immer wieder vor neue Herausforderung stellt, möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen für Ihre Treue und Ihr Vertrauen bedanken. Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant Della Casa begrüssen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten frohe und besinnliche Weihnachten, erholsame Feiertage und einen friedlichen Start ins neue Jahr. Möge diese festliche Zeit Ihnen Ruhe, Freude und viele unvergessliche Momente bringen.

Wir freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr wieder für Sie da zu sein und Sie mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Frohe Weihnachten und ein glückliches, gesundes neues Jahr!

Herzlich Nilgün Bersel Burkhalter, Tobias Burkhalter und das ganze Delli Team

Unsere Weinempfehlung

Weisswein


Zähringer Cuvée Blanc
Region de Trois Lacs, Hämmerli
1 dl 8.00 / Flasche 56.00

Rotwein


Il Moro
Merlot, Tenuta Castello di Morcote,
Tessin
1 dl 8.50 / Flasche 59.50

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
<i>Vorspeise</i>	
<i>Hauptgang</i>	33.00
Nüsslisalat mit Speck 	15.00
und Cröton, Ei auf Wunsch	
Vorspeisen Variation	28.00
Nüsslisalat mit Belper Knolle, Delli-tartar mit Wachtelei und Rauchlachs	

Suppe

Kürbiscremesuppe 	11.00
mit Curry, Kokos und Ingwer dazu Kürbis-Apfelchutney und geröstete Kernen	

Zwischendurch



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

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	35.00
mit Kartoffelstock und Marktgemüse	
Zürich Geschnetztes 	38.00
mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	
In Butter gebratenes 	35.00
Kalbslebergeschnetztes mit Steinpilzen, frischen Kräutern und knusprige Rösti	
Wienerschnitzel 	43.00
mit Pommes Frites und Marktgemüse	
Kalbsbratwurst «Kinderfest» 	31.00
Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	
Rindsentrecôte 	43.00
mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten, Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Spinat	
Delli-Cordon bleu (Schwein)	39.00
vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse, Pommes Frites und Marktgemüse	
Spaghetti Delli 	31.00
Kalbsgeschnetztes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	





Ochsenschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Gebratenes Schweinssteak mit Älplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00
Rindsfiletgulasch Stroganoff 	39.00
an sämiger Paprikasauce mit Portwein dazu Wildreismit	
Kalbs Cordon bleu in Nusspanade mit Mont d'or, Rohschinken und Salbei Pommes Frites und Marktgemüse	46.00
Schweinsfilet Medaillon 	35.00
mit Pfeffer, Kräutern und Grappa dazu Venere Risotto und Marktgemüse	

Aus dem Wasser

Saltimbocca vom Wolfsbarsch 	35.00
mit Pesto von getrockneten Tomaten und Basilikum, Venere Risotto und Blattspinat	
Gebratene Zandermedaillons mit Mandel-Pistazienkruste auf Linsen-Lauchgemüse mit Petersilienkartoffeln	38.00

Ohne Fleisch

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung dazu Linsen-Lauchgemüse	27.00
Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	25.00
Süsses	
Eiskaffee Delli- Art 	12.00
Zwätschge Lisi 	12.00
Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00
Glaccaromen: Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Schokolade, Zwetschgensorbet, Zimt, Zitronensorbet und Mangosorbet	

Ämmitaler Gschlaber 	12.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	
Coupe Nesselrode 	
Kleine Portion	12.00
Portion	14.00
Vermicelles mit Meringue, Rahm 	
kleine Portion	11.00
Portion	13.00
Heisse Rotweinzwetschgen 	13.00
mit Zimtglace	

Restaurant Della Casa Schauplatzgasse 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“ méele	11.00		
Steak tartare “Delli Style” with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf de caille	Entrée 23.00 Plat principal 33.00		
Variation of appetizer with Lamb's lettuce salad, Belper Knolle (cheese) Steak tartare “Delli Style” with a quail egg and smoked salmon Variation de l'entrée avec salade de mâche au Belper Knolle (fromage) Tatar de „Delli“ au l'œuf de caille, saumon fumé	28.00		

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 „Suere 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	Cordon bleu (veal) crumbed with nuts, filled with Mont d'or cheese Raw ham and sage, pommes frites and market vegetables Cordon bleu (veau) panée aux noix, farci au Mont d'or (fromages) jambon cru et sauge, pommes 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, choucroutte, pommes persil, saucisse de langue, langue de veau, saucisse de Vienne et moelle	37.00	Beef goulash stroganoff with creamy parika – port wine sauce, wild rice Goulache de boeuf stroganoff à la crème au paprika et porto, riz sauvage	39.00
„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	Pork fillet medaillon with pepper, herbs and Grappa Venere Risotto and vegetables Médaillon de filet de porca au poivre, herbes et Grappa Venere risotto et légumes du marché	35.00
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		
Spaghetti Delli Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00		
Oxtail ragout with pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	39.00		

Fish dishes / Poisson

Pikeperch filet crusted with almonds and pistachio, lentils-leek vegetables and potatoes with parsley Filet de sandre encrouté aux amandes et pistaches sur légumes de lentilles et poireaux et pommes nature aux persils	38.00
Saltimbocca from Sea bass with Pesto of dried tomatoes and basil Venere Risotto and leaf spinach Saltimbocca de loup de mer au pesto de tomates séchées et basilic Venere Risotto et épinards en branches	35.00

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
Quinoa balls filled with yoghurt on lentils-leek vegetables Boule de Quinoa farci de yaourt sur légumes de lentilles et poireaux	27.00

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochés	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		
Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00	Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 11.00 13.00
Additional cream / supplément crème	2.00	Warm prunes with cinnamon ice cream Pruneaux chauds à la glace à la cannelle	13.00
Flavor / Aromes Vanilla, strawberry, caramel, mocca, chocolate, cinnamon prune sorbet, mango sorbet and lemon sorbet Vanille, fraise, caramel, chocolat, pruneaux sorbet, canelle, mangue, citron		Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanille et meringues	12.00

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	7.50	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



Glühwein

Versuchen Sie unseren hausgemachten Glühwein !

Wärmen Sie sich genüsslich auf, wenn es draussen kalt wird
CHF 5.00 / 2 dl



Unsere Silvestermenu 2024



**Silvestermenu
2024**

Grilliertes Medaillon vom Seeteufel
mit lauwarmen Salat
von Kürbis und Linsen
auf hauchdünn aufgeschnittenem
mariniertem Kohlrabi und Randenchips
* * *

Rindsfilet am Stück rosa gebraten
mit Steinpilz-Kräuter Ragout
und glasierten Rispentomaten
dazu Kartoffelgratin mit reifem Gruyère
und Gemüsegarntur
* * *

Exotische Fruchtsuppe
mit Passionsfrucht - Panna Cotta
und Schokoladensorbet

CHF 96.00 / Person

Restaurant Della Casa, Bern
031 311 21 42

Zum Erledigen:

Tipp 1

KEIN STRESS!

Tipp 2

Glühwein
oder heisse Schokolade trinken

Tipp 3

Weihnachtskarten verschicken

Tipp 4

Wohnung
mit Lichterketten dekorieren

Tipp 5

Lebkuchen backen

Tipp 6

Kitschige
Weihnachtslieder singen

Tipp 7

Vorrat an
Weihnachtsgüetzi auffüllen

Tipp 8

Entspannen
und ein Buch lesen



Unsere Öffnungszeiten über Weihnachten / Neujahr

Sonntag, 22. bis Donnerstag, 26. Dezember 2024
Geschlossen

Freitag, 27. - Samstag, 28. und Montag, 30. Dezember 2024
10.00 – 23.30 Uhr offen

Dienstag, 31. Dezember 2024 Silvester
17.00 – 01.00 Uhr offen

Mittwoch, 1. und Donnerstag, 2. Januar 2025
Geschlossen

**ab Freitag, 3. Januar 2025 heissen wir Sie wieder
herzlich Willkommen im Delli!**

Gopfer Delli

Ein Mann fragt seine Frau:
"Schatz, was wünschst du dir
denn zu Weihnachten?" Die
Frau: "Die Scheidung!"
Er: "Na, so viel wollte ich
eigentlich nicht ausgeben!"



"Du hast gestern am
Glühweinstand echt toll
getanzt."

"Getanzt? Junge, ich habe
versucht zu stehen."

Delliskop

Sternzeichen Schütze

23.11 – 21.12

Unternehmungslustig und aktiv wie die Schützen sind, werden sie wohl selten allein zu Hause speisen. Entweder sind sie irgendwo unterwegs oder sie haben spontan Freunde zum Essen eingeladen. Sollte einmal etwas schiefgehen, dann sind die Schützen eher amüsiert und beweisen sich in der Improvisation. Schon in der Küche sieht man, wie viel Raum die Schützen brauchen – und wie gern sie reisen. Die Parmesanreibe wurde vom letzten Urlaub aus Italien mitgebracht, der Wok aus Thailand importiert und das Rezept stammt aus Südafrika. Der Speiseplan ist oft ein kulinarischer Streifzug durch fremde Gefilde, heimische Gerichte gibt es dagegen eher selten.