





# Restaurant Della Casa

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat im Schüsseli mit Kernen    
11.00


Gemischter Huussalat    
13.00

Delli Tatar mit einem Wachtelspiegelei    
Vorspeise 23.00  
Hauptgang 33.00

Nüsslisalat mit Speck und Croutons    
auf Wunsch mit Ei  
17.00

Vorspeisen Variation  
Nüsslisalat mit Belper Knolle  
Dellitartar mit Wachtelei und Rauchlachs  
30.00


## Aus dem Suppentopf


Kürbiscremesuppe mit Curry, Kokos und Ingwer   
dazu Kürbis-Apfelchutney und geröstete Kernen  
13.00


# Restaurant Della Casa


## Hauptspeisen

Hausgebeizter Suure Mocke  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse  
37.00

In Butter gebratenes Kalbslebergeschnetzeltes mit Steinpilzen   
frischen Kräutern und knuspriger Rösti  
37.00


Kalbsbratwurst «Kinderfest»   
Zwiebelsauce und knusprige Rösti  
33.00

Berner Platte   
mit Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck  
Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark  
Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  
41.00

Zürich Geschnetzeltes   
mit Champignonsauce und knuspriger Rösti  
40.00


# Restaurant Della Casa

Wienerschnitzel  
Pommes Frites und Marktgemüse  
45.00


Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten   
Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Spinat  
45.00

Delli-Cordon bleu (Schwein)  
vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse  
Pommes Frites und Marktgemüse  
41.00

Ochsenschwanzragout mit gebratenen Makronen  
41.00



Spaghetti Delli   
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons,  
Tomatenspaghetti und Parmesan  
33.00

Gebratenes Schweinssteak mit Äplermagronen  
Apfelmus und Röstzwiebeln  
29.00

Rindsfiletgulasch Stroganoff   
an sämiger Paprikasauce mit Portwein dazu Wildreismix  
41.00

# *Restaurant Della Casa*

Kalbs Cordon bleu in Nusspanade mit Mont d'or  
Rohschinken und Salbei  
Pommes Frites und Marktgemüse  
48.00

Schweinsfilet Medaillon    
mit Pfeffer, Kräutern und Grappa  
dazu Venere Risotto und Marktgemüse  
37.00

## **Aus dem Wasser**

Gebratene Zandermedaillons mit Mandel-Pistazienkruste  
auf Linsen-Lauchgemüse mit Petersilienkartoffeln  
40.00



Saltimbocca vom Wolfsbarsch  
mit Pesto von getrockneten Tomaten und Basilikum  
Venere Risotto und Blattspinat  
37.00

# *Restaurant Della Casa*

## **Vegetarische Hauptspeisen**

Äplermagronen  
mit Apfelmus und Röstzwiebeln  
27.00

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung  
dazu Linsen-Lauchgemüse  
29.00

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

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