

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

MÄRZ 2025

Frühling im Della Casa...

Draussen wird es langsam grün.
Die Zweige sind noch nackt, doch bald
ändert sich ihr Kleid und der ganze Wald
und die Wiesen werden blühn.

Erste Schneeglöckchen strecken sich fromm.
Das Weiss glänzt und der Himmel blaut
als wäre es für immer, und man vertraut:
Er kommt, er kommt nicht, er kommt....
(M.B. Hermann)



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







Vorab

Bunter Blattsalat 	9.00
Gemischter Huussalat 	11.00
Delli Tatar mit Wachtelei 	
Vorspeise	23.00
Hauptgang	33.00
Nüsslisalat mit Speck 	
und Crôuton, Ei auf Wunsch	15.00
Delli Tartar mit grünen Spargelspitzen, Belper Knolle, Kressen-Zitronenöl und Wachtelspiegelei	
Vorspeise	25.00
Hauptgang	34.00

Suppe

Spargelrahmsuppe 	12.00
mit Rohschinkenstreifen, Kressenöl und Croûtons	

Zwischendurch


Ufem Houzplättli mit Brot u Senf	
*Lyonerwurst 	18.00
Gemischtes Plättli 	25.00
Berner Hamme 	25.00
Fleischchäs 	17.00

Hauptgang

Berner Teller 	37.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck, Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark, Sauerkraut und Petersilien- kartoffeln	
Hausgebeizter Suure Mocke	35.00
mit Kartoffelstock und Marktgemüse	
Zürich Geschnetzeltes 	38.00
mit Champignonsauce und knuspriger Rösti	
In Butter gebratenes 	35.00
Kalbslebergeschnetzeltes 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
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Cham- pignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	

Ochenschwanzragout	39.00
mit gebratenen Makronen	
Hausgemachter Hackbraten	28.00
vom Schweizer Rind und Aaretaler Durocschwein mit Speckwürfel und Champignon an Rotweinjus, Kartoffel- stock und Marktgemüse	
Gebratenes Schweinssteak 	28.00
mit Äplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	
Kalbskopf mit Senfvinaigrette 	32.00
und Petersilienkartoffeln	
Gantrisch Cordon Bleu	39.00
vom Schweinsnierstück aus dem Gant- rischgebiet gefüllt mit Schinken vom Län- genberg und Rüeeggisberger Chlosterchäs Pommes Frites und Marktgemüse	

Aus dem Wasser

Gebratene Zandermedaillons 	38.00
mit Mandel-Pistazienkruste auf Risotto mit grünem Spargel	



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





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

Ohne Fleisch

Gebackene Quinoakugeln	27.00
mit Joghurtfüllung auf Spargelrisotto	
Äplermagronen	25.00
mit Apfelmus und Röstzwiebeln	

Süsses

Eiskaffee Delli- Art 	12.00
Zwätschge Lisi 	12.00
Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00
Glacearomen: Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Schokolade, Zwetschgensorbet, Zimt, Zitronensorbet Mangosorbet und Passi- onsfruchtsorbet	

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
Pistazien Panna Cotta 	13.00
im Weckglas mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren	

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
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mêlée		11.00
Steak tartare „Delli Style“ with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf de caille	Entrée Plat principal	23.00 33.00
Steak tartare „Delli Style“ with green asparagus, Belper Knolle (cheese) cress-lemon-oil and quail egg Tatar de „Delli“ au asperges vertes, Belper Knolle (fromage) huile au cresson-citron et l'œuf de caille	Entrée Plat Princ.	25.00 34.00

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
---	-------

Soups / Soupe

Asparagus cream soup with raw ham, cress oil and croutons Crème d'asperges au jambon cru, huile de cresson, croûtons	12.00
--	-------

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
„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
„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 (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

Homemade meat loaf with swiss beef and Durocpork from Aaretal with bacon and musrooms, red wine jus, mashed potatoes and vegetables Pain de viande maison au bœuf de la suisse et Durocporc d'Aaretal aux lards et champignons, jus de vin rouge, purée de pommes de terre et légumes	28.00
Pork steak with Äplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen)	28.00
Calf's head with vinaigrette and potatoes with parsley Tête de veau à la vinaigrette et pommes nature au persil	32.00
Cordon bleu (pork) „Gantrisch Style“ with ham and cheese from the region french fries and market vegetables Cordon bleu (porc) « Gantrisch » aux jambon et fromages de la région, Pommes frites et légumes marchés	39.00

Fish dishes / Poisson

Pikeperch filet crusted with almonds and pistachio, Risotto with green asparagus Filet de sandre encrouté aux amandes et pistaches sur risotto aux asperges vertes	38.00
--	-------

Vegetarian dishes / Végétarien

Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes, onions and melted cheese served with apple purée and baked onions Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) Macarons, pommes de terre, oignons et fromage au compote de pommes et oignons	25.00
Quinoa balls filled with yoghurt on asparagus risotto Boule de Quinoa farci de yaourt sur risotto aux asperges	27.00

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochées	12.00
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Per ball / par boule	4.00
Additional cream / supplément crème	2.00
Flavor / Aromes Vanilla, strawberry, caramel, mocca, chocolate, cinnamon Sorbet : prune, mango, lemon, passion fruit Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, canelle, Sorbet : pruneaux, mangue, citron et fruit de la passion	

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
Puréed chestnuts with meringue and whipped cream Vermicelles avec meringue et crème Chantilly	small 11.00 13.00
Pistachio Panna Cotta with Grand Marnier marinated strawberries Panna Cotta à la pistache aux fraises marinées au Grand Marinier	13.00
Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanilla et meringues	12.00

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
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 Cavalieri, 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



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.faehribeizli.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

Öffnungszeiten Ostern

Karfreitag, 18. April

Geschlossen

Karsamstag, 19. April

10.00 - 17.00 Uhr

Ostersonntag, 20. April

Geschlossen

Ostermontag, 21. April

Geschlossen

**Ab April ist am Samstag das Delli von 10.00 bis 17.00 Uhr offen,
Montag bis Freitag weiterhin bis 23.30 Uhr**

Gopfer Delli

Zwei Hühner bestaunen die bemalten Eierbecher im Laden, sagt die eine:

„Die haben aber schöne Kinderwagen hier!“



Auf dem Hühnerhof kurz vor Ostern:
„Nanu, du legst ja kugelrunde Eier“ sagt die eine Henne.
Antwortet die andere Henne:
„Ja, das ist ein Spezialauftrag vom Golf Club.“

Was läuft:

Schulferien Stadt Bern

05. – 20. April 2025

Museumsnacht

21. März 2025

Internationales Jazzfestival Bern

25. März – 31. Mai 2025

36. Seifenkistenrennen

25. - 27.4.2025

Klösterlistutz

BEA / Pferd 2024

25. April - 4. Mai 2025

Publikumsmesse mit Lunapark und vielem mehr.

Bern Expo

Frühling - Tipps

Sonne

Tanke Vitamin D und balsamiere deine Seele

Helle Farben

Orange, Gelb egal was, her mit hellen Farben

Vitamine tanken

Gemüse und Obst haben viele Vitamine

Frühjahrsmüdigkeit

Lass dich nicht anstecken! Verteile deine gute Laune

Blühende Blumen

Geh raus und suche die ersten Frühblüher

Delliskop

Sternzeichen Widder

21.3-20.4

Ein Gericht darf alles sein, nur nicht kompliziert. Seien Sie also nicht erstaunt, wenn Sie einen Widder beim Auftauen einer Tiefkühlpizza oder beim Genuss von Fast Food ertappen. Tempo geht über alles, auch beim Verzehr der Speisen. Fleisch wird hoch geschätzt, Vegetarier sind eher die Ausnahme. Schnell ist das erste Stichwort, scharf das zweite: scharf angebraten und vor allem scharf gewürzt lieben es die Widder. Der Widder ist zudem ein richtiger Rohkosttyp, was zweierlei Gründe hat. Zum einen schätzt er die ursprüngliche Kraft und den intensiven Geschmack, wie er nur in ungekochtem Gemüse steckt. Zum anderen findet er Rohkost praktisch, denn so kann er schnell in etwas hineinbeissen, wenn er Hunger hat.