





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

Delli Tartar mit grünen Spargelspitzen  
Belper Knolle, Kressen-Zitronenöl und Wachtelspiegelei
Vorspeise 27.00
Hauptgang 36.00


Aus dem Suppentopf


Spargelrahmsuppe 
mit Rohschinkenstreifen, Kressenöl und Croûtons
14.00


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

Hausgemachter Hackbraten vom Schweizer Rind
und Aaretaler Durocschwein mit Speckwürfel
und Champignon an Rotweinjus
Kartoffelstock und Marktgemüse
30.00



Restaurant Della Casa

Gebratenes Schweinssteak 
mit Älplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln
30.00

Kalbskopf mit Senfvinaigrette  
und Petersilienkartoffeln
34.00

Gantrisch Cordon Bleu
vom Schweinsnierstück aus dem Gantrischgebiet
gefüllt mit Schinken vom Längenberg
und Rüeeggisberger Chlosterchäs
Pommes Frites und Marktgemüse
41.00

Aus dem Wasser



Gebratene Zandermedaillons mit Mandel-Pistazienkruste  
auf Risotto mit grünem Spargel
40.00

Restaurant Della Casa

Vegetarische Hauptspeisen

Äplermagronen
mit Apfelmus und Röstzwiebeln
27.00

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung
auf Risotto mit grünem Spargel
29.00

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

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