

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

APRIL 2025

Spargeln im Della Casa...



Schon im alten Ägypten war Spargel als Nahrungsmittel und Heilpflanze bekannt. Die hellen Stangen galten dort als „Speisen der Götter“, die den Pharaonen vorbehalten waren. In der Antike entdeckten die Römer und Griechen den Spargel und entwickelten erste Anbaumethoden.

Die Römer waren es wahrscheinlich auch, die den Spargel über die Alpen nach Mitteleuropa brachten. Mit dem Zusammenbruch des römischen Reiches geriet der Spargel aber in Vergessenheit. Erst im 15. Jahrhundert tauchte er wieder auf – als Heilpflanze, die Mönche in Klostergärten anbauten. Im 16. Jahrhundert fand der Spargel seinen Weg in die Küchen europäischer Fürsten. Er galt als kostbare Delikatesse und wurde nur zu besonderen Anlässen aufgetischt. 1804 wurde Spargel das erste Mal konserviert, aber für den normalen Bürger war er immer noch unerschwinglich. 1840 eröffnete die erste Spargelkonservenfabrik in Deutschland und immer mehr Bauern begannen, ihre Felder auf Spargelanbau umzustellen. Heutzutage werden weltweit über 200'000 ha Spargeln zum Verkauf angebaut.

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 	
<i>Vorspeise</i>	23.00
<i>Hauptgang</i>	33.00
Nüsslisalat mit Speck 	
und Crêton, Ei auf Wunsch	15.00
Delli Tatar 	
mit grünen Spargelspitzen, Belper Knolle, süss-saurer Rhabarber und Wachtelspiegelei	
<i>Vorspeise</i>	26.00
<i>Hauptgang</i>	36.00

Suppe

Spargelrahmsuppe 	12.00
mit Bärlauchpesto und gehobelter Belper Knolle	

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	

Hauptgang

Berner Teller 	37.00
Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck, Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	35.00
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	
Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse, Pommes Frites und Marktgemüse	39.00
Spaghetti Delli 	31.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	

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


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

Ochenschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Gebratenes Schweinssteak mit Äplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	28.00
Rindsentrecôte 	48.00
mit Belper Knolle, Rucola und Cherrytomaten, grüne und weisse Spargel an Sauce Hollandaise	
Gebratene Tranche 	35.00
von der Kalbsleber und Niere auf Spargelspitzen dazu pochiertes Rhabarber, Röstzwiebeln und Rösti	
Weisse Spargel 	32.00
mit Raclettekäse überbacken dazu ein Spiegelei und Sauce Hollandaise	
Portion Buure Hamme	+ 10.00
Spargelrisotto 	28.00
mit Rohschinken, Kresse und Parmesan	
Weisse Spargel 	31.00
mit Sauce Hollandaise	
Portion Buure Hamme	+ 10.00





Aus dem Wasser

Gebratene Zandermedaillons auf Nüdeli mit Morcheln, Spargel, Rahm und Kräuter	40.00
---	-------

Ohne Fleisch

Spargelrisotto 	27.00
mit Mini Burrata, süss-saurem Rhabarber Kresse und Zitronenöl	
Äplermagronen 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
Glacearomen: Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Schokolade, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet Mangosorbet und Passionsfruchtsorbet	
Ämmitaler Gschlaber 	12.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	
Pistazien Panna Cotta 	13.00
im Weckglas mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren	
Emmentaler Meringues Halbgefrorenes mit Rhabarberkompott	11.00
Coupe Romanoff	12.00
Marinierte Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace	

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

Erdgeschoss: Montag - Freitag 10.00-23.30, Samstag 10.00-17.00 Uhr, Sonntag geschlossen

Üsi Charte uf änglisch u französisch

Starters / Entrée

Mixed leaf salad in a bowl Saladier aux laitue composite	9.00	Steak tataré "Delli Style" with green asparagus, rhubarb sweet and sour, Belper Knolle (cheese) and quail egg Tatar de „Delli“ au asperges vertes, Belper Knolle (fromage) Rhubarbe aigre-douce et l'œuf de caille	Entrée 26.00 Plat Princ. 36.00
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	23.00		Entrée
			Plat principal 33.00
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 wild garlic pesto and Belper Knolle (cheese) Crème d'asperges au pesto de l'ail des ours et Belper Knolle (fromage)	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	Beef entrecote with Belper Knolle (cheese), rocket and tomatoes, green and white asparagus, hollandaise sauce Entrecôte de bœuf au Belper Knolle (fromage), rucola Tomates, asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise	48.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	31.00	White asparagus with hollandaise sauce Asperges blanches à la sauce hollandaise with ham / avec jambon	31.00 +10.00
„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	White asparagus au gratin with raclette cheese fried egg and hollandaise sauce Asperges blanches gratiné au fromages raclettes, œuf plat, à la sauce hollandaise with ham / avec jambon	32.00 +10.00
„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	Asparagus risotto with raw ham, cress and parmesan Risotto aux asperges au jambon cru, cressons et parmesan	28.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00	Roasted veal liver and kidney with asparagus peaks Poached rhubarb, baked onions and Rösti Sautéed foie et rognon de veau aux pointes d'asperges, rhubarbe pochée oignons et Rösti	35.00
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 sauté	39.00		
Pork steak with Äplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen)	28.00		

Fish dishes / Poisson

Pikeperch filet with noodles, morels, asparagus cream and herbs Filet de sandre aux nouilles aux morilles, asperges, crème et aux herbes	40.00
--	-------

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
Asparagus risotto with Burrata, rhubarb sweet and sour with cress and lemon oil Risotto aux asperges au Burrata, rhubarbe aigre-douce, cressons et huile au citron	27.00

Sweets / Dessert

Prune sorbet with schnapps and poached prunes Sorbet pruneau avec schnapps et pruneaux pochés	12.00	Pistachio Panna Cotta with Grand Marnier marinated strawberries Panna Cotta à la pistache aux fraises marinées et au Grand Marinié	13.00
Ice coffee Deli Style / Café glacé à la maison	12.00	Crème brûlée with vanilla ice cream and Meringue Crème brûlée à la glace à la vanille et meringues	12.00
Ice cream flavor / Aromes de glace Per SCOOP / par boule	4.00	Meringues parfait with rhubarb compote Parfait aux meringues aux compote de rhubarbe	11.00
Additional whipped cream / supplément crème 2.00		Coupe Romanoff with vanilla – and strawberries ice cream and marinated strawberries Coupe Romanoff à la glace à la vanille et à la fraise, aux fraises marinées	12.00
Flavor / Aromes Vanilla, strawberry, caramel, mocca, chocolate, Sorbet : prune, mango, lemon, passion fruit Vanille, fraise, caramel, mocca, chocolat, Sorbet : pruneaux, mangue, citron et fruit de la passion			

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

Opa knickt einen Grashalm ab und kaut auf ihm rum.

Enkel: „Opa bekommen wir jetzt ein neues Auto?“

Opa: „Wie kommst du denn jetzt auf die Idee?“

Enkel: „Na, weil Papa gesagt hat, wenn Opa ins Gras beißt, bekommen wir ein neues Auto!“



Denk dran:

Stressed

rückwärts gelesen heisst

Desserts

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 2025

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.