

Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage
TAGESMENU

APRIL 2024

Spargeln im Delli



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 Klostersgärten 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

Compleo Cuvée Blanc
Pinot Gris, Chardonnay
Staatskellerei Zürich
1 dl 6.00 / Flasche 42.00

Compleo Cuvée Noire
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin
Staatskellerei Zürich
1 dl 6.80 / Flasche 47.60



Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Delli Tatar mit Wachtelei	23.00
<i>Vorspeise</i>	
Hauptgang	33.00
Nüsslisalat mit Speck und Croûton, Ei auf Wunsch	14.00
Delli Tartar mit grünen Spargelspitzen, Belper Knolle, Basilikum-Zitronenöl und Wachtelspiegelei	25.00
<i>Vorspeise</i>	25.00
Hauptgang	34.00

Suppe

Spargelrahmsuppe mit Bärlauchpesto und gehobelter Belper Knolle	11.00
---	-------

Zwischendurch

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

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

Ochsenschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Gebratenes Schweinssteak mit Äplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00
Schweinsfiletmedaillons mit Senf-Estragonkruste, Portweinjus und Spargelrisotto	36.00
Spargelrisotto mit Rohschinken, Kresse und Parmesan	26.00
Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise Portion Buure Hamme	31.00 + 10.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets mit Gemüse-Kräuterbutter dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat	37.00
Gebratene Zandermedaillons mit Mandel-Pistazienkruste auf Risotto mit grünem Spargel	38.00

Ohne Fleisch

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung dazu Spargelrisotto und Bärlauchpesto	27.00
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, Zwetschge, Zitronensorbet, Mangosorbet	
Ämmitaler Gschlaber	12.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Meringue	

Pistazien Panna Cotta im Weckglas mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren	13.00
Emmentaler Meringues Halbgefrorenes mit Rhabarberkompott	11.00
Coupe Romanoff	12.00
Marinierte Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace	

Restaurant Della Casa Schauplatzgasse 16 - 3011 Bern 031/311 21 42 della-casa@nbb-bern.ch
Erdgeschoss: Montag-Freitag 10.00 - 23.30 Uhr, Samstag 10.00-17.00 Uhr, 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 croutons, si vous voulez aux œufs	14.00
Mixed salad „Della Casa Style“ Salad „Maison“ mëlée	11.00		
Steak tartare “Delli Style” with quail egg Tatar de „Delli“ au l'œuf de caille	Entrée 23.00 Plat principal 33.00		
Steak tartare “Delli Style” with green asparagus, Belper Knolle (cheese) Basil-lemon-oil and quail egg Tatar de „Delli“ au asperges vertes, Belper Knolle (fromage) huile au Basilic-citron et l'œuf de caille	Entrée 25.00 Plat Princ. 34.00		

Soups / Soupe

Asparagus cream soup with wild garlic pesto and Belper Knolle (cheese) Crème d'asperges à l'ail des ours et Belper Knolle (fromage)	11.00
---	-------

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	Oxtail ragout with pan-fried pasta Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	39.00
Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	31.00	Pork steak with Älplermagronen Swiss speciality Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Älplermagronen)	27.00
„Bernier 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 (Bernier 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	Medallions of pork filet crusted with mustard and tarragon Jus with port wine, asparagus risotto Médailles de filet de porc encrouté aux moutarde et l'estragon Jus au porto et risotto aux asperges	36.00
„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	White asparagus with hollandaise sauce Asperges blanche à la sauce hollandaise with ham / avec jambon	31.00 +10.00
Viennese Schnitzel french fries and market vegetables Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00	Asparagus risotto with raw ham, cress and parmesan Risotto aux asperges au jambon cru, cressons et parmesan	26.00
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	38.00		
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		

Fish dishes / Poisson

Perch filet with vegetables-herbs butter, potatoes and leaf spinach Filet de perches au beurre de légumes-herbes pommes de terre, épinards en branches	37.00
Pikeperch filet crusted with almonds and pistachio, with green asparagus risotto Filet de sandre encrouté aux amandes et pistaches sur risotto aux asperges vertes	38.00

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 with green asparagus risotto and wild garlic pesto Boule de Quinoa farci de yaourt sur risotto aux asperges vertes et pesto d'ail des ours	27.00

Sweets / Dessert

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

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)	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
Münchener 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		
Compleo Cuvée Blanc	6.00	42.00
Pinot Gris, Chardonnay, Staatskellerei Zürich		
St.Saphorin AOC	7.80	54.60
Chasselas, Riem, Daep & Co. AG, Lavaux		
Merlot Bianco Lansilo	7.00	49.00
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin		
Sauvignon Blanc	7.50	52.50
Staatskellerei Zürich		
Rosé		
Merlot Rosato Delizia	7.20	50.40
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin Ch. Rolaz		
Rotweine		
In Exelsis rouge, Waadt	6.60	46.20
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets, Ch. Rolaz		
Côte du Rhône, Saint Esprit rouge AOC	7.00	49.00
Syrah, Grenache, Maison Delas Frères		
Merlot del Ticino, Artù DOC	7.20	50.40
Merlot, Roberto Belossi, Cantina il Cavaliere, Contone		
Compleo Cuvée Noire	6.80	47.60
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin, Staatskellerei Zürich		
Aione IGP Toskana	9.00	63.00
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc		
Podere L'Aione, Montecatini		
Ferratus AO	7.20	50.40
Tempranillo, Cuevas Jimenez, Ribera del Duero		

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.faeiribeizli.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 Zunftratszimmer und der Wäbere Chäller sowie im Sommer die kleine Terrasse unter den Lauben. www.restwebern.ch

Schloss Ueberstorf / Schlossstrasse 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

Unsere Produkte

FÄHRI-ISCHTEE 5dl Eistee aus dem Fähribeizli	10.50	AMARETTI 50G täglich frisch ca. 10 Stk.	3.80
KRÄUTERPASTE 100g Feine Paste aus frischen Saisonkräutern	8.50	8G KAFFEE 250G Unsere Hausmischung, Mittlerer Röstegrad 80% Arabica, 20% Robusta	8.50
AIGNE WEINSALZ 80g Zur Verfeinerung von Fleisch, Fisch und Käsegerichten	9.00	BIERGLAS DELLI 3dl Aufdruck Aquarell Della Casa	6.50
RISOTTO DELLA CASA 145g Mit Steinpilzen und Tomaten	7.50	VIELLE POIRE 5dl Limtierte Abfüllung 42%	33.50
EXTRA VERGINE Fruchtig, sehr tiefer Säurewert. Sorgfältig von Hand geerntet, am gleichen Tag gepresst und filtriert	25.00	GRAPPAIONE CLASSICA Destillierere Nannoni Paganico	69.00
		GRAPPAIONE RISERVA 18 Monate im Barrique gereift	75.00



Was läuft in Bern

Schulferien Stadt Bern

6. – 21. April 2024

Internationales Jazzfestival Bern

19. März bis 25. Mai 2024

36. Seifenkistenrennen

26. - 28.4.2024

Klösterlistutz

BEA / Pferd 2024

3. – 12. Mai 2024

Publikumsmesse mit Lunapark und vielem mehr.

Bern Expo

Öffnungszeiten

Auffahrt / Pfingsten

Auffahrt, 9. Mai 2024

Geschlossen

Pfingsten, 19. Mai 2024

Geschlossen

Pfingstmontag, 20. Mai 2024

Geschlossen

April - September

Mo-Fr: 10.00 - 23.30 Uhr

Samstag 10.00 - 17.00 Uhr

Sonntag: Geschlossen



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.

Gopher Delli

Ein Kind im Restaurant schmeisst ein Wasserglas um. Der Kellner zur Mutter: "Kein Problem, ich bringe Ihnen gerne ein neues." Die Mutter ganz cool: „Danke, bitte blond und es sollte Harry Potter mögen!“



Denk dran:

Stressed

rückwärts gelesen heisst

Desserts