

# Gazzetta Della Casa

Sonderbeilage  
**TAGESMENU**

MAI 2024



## 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



## Cordon Bleu Variationen im Della Casa

Woher stammt diese Kreation eigentlich und woher der Name?

Es gibt viele Geschichten rund um die Herkunft. Der Name selber kommt nach laut einer These aus der französischen Küche. Umgangssprachlich bedeutet der Name auch «Küchenfee». Die bekannteste These rund um das Cordon bleu geht auf den Seemann Leopold Ziegenbein zurück. Im Jahr 1929 sollte Ziegenbein das Kommando eines neuen Schnelldampfers übernehmen. Der Seemann setzte neue Massstäbe: in nur 4 Tagen, 17 Stunden und 42 Minuten überquerte dieser den Atlantik. Damit holte er sich den Preis des «blauen Bandes» eine Auszeichnung für die schnellste Atlantiküberquerung. Der Rekord wurde nur 1 Jahr später von einem Schwesterschiff gebrochen. Dies liess Ziegenbein nicht auf sich sitzen und stellte im Jahr 1933 wieder einen neuen Rekord auf. Damit holte er sich zum 2. Mal den Sieg. Um diesen zu feiern, lud der Seemann zu einem grossen Fest ein in dem ein Schweizer Koch ein ganz besonderes Menu mit Käse kochen sollte.

Dieser hatte aber bereits das Kalbsfleisch zu geschnitten und überlegte sich wie er nun den Käse und das Fleisch kombinieren könnte. Nach längerem Tüfteln legte er den Käse in das Fleisch ein und panierte dieses.

Den Gästen schien es zu schmecken, zu Ehren der Trophäe nannte er das Gericht Cordon bleu also blaues Band.

Chefsculinar.de

### Vorab

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Huussalat	11.00
Delli Tatar mit Wachtel <i>Vorspeise</i>	23.00
<i>Hauptgang</i>	33.00
Nüsslisalat mit Speck und Croûton, Ei auf Wunsch	14.00

### Suppe

Tomatensuppe mit Sauerrahm-Balsamico-Piniencrème und Basilikumpesto	11.00
---	-------

### Zwischendurch

<b>Ufem Houzplättli mit Brot u Senf</b>	
*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 Petersilien- kartoffeln	
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
Spaghetti Delli Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Cham- pignons, Tomatenspaghetti und Parmesan	31.00
Ochenschwanzragout mit gebratenen Makronen	39.00
Gebratenes Schweinssteak mit Älplermagronen, Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00

### Cordon Bleu

Delli-Cordon bleu (Schwein) vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse, Pommes Frit- tes und Marktgemüse	38.00
Cordon bleu von der Rindschuft gefüllt mit pikanter Chorizo und Trüffel- käse dazu Pommes Frites und Marktgemüse	46.00
Tessiner Cordon bleu vom Schwein mit Rohschinken, Tessiner Käse, Pesto und Tomaten dazu Pommes Frites und Marktge- müse	38.00
Appenzeller Kalbs Cordon bleu mit Mostbröckli und Appenzeller Käse dazu Pommes Frites und Marktgemüse	46.00
<b>Vegi Cordon bleu</b> im Pfannkuchenmantel mit grillierten Zucchini und Auberginen, Tomaten, Basili- kum und Mozzarella dazu Pommes Frites und Marktgemüse	27.00

### Süsses

Eiskaffee Delli- Art	12.00
Zwätschge Lisi Zwetschgensorbet mit Brand und pochierten Zwetschgen	12.00
Kugel Glace	4.00
Rahmzuschlag	2.00
<b>Glaccaromen:</b> 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 Marinierte Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace	12.00

### Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets mit Gemüse-Kräuterbutter dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat	37.00
--	-------

### Ohne Fleisch

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	25.00
---	-------

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

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

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

<b>Mixed leaf salad in a bowl</b> Saladier aux laitue composite	9.00	<b>Lamb's lettuce salad with bacon and croutons</b> Please let us know if you wish added eggs	14.00
<b>Mixed salad „Della Casa Style“</b> Salad „Maison“ mëlée	11.00	Salade de mâche aux lardons et croutons, si vous voulez aux œufs	
<b>Steak tartare “Delli Style” with quail egg</b>	Entrée 23.00		
Tatar de „Delli“ au l'œuf de caille	Plat principal 33.00		

## Soups / Soupe

<b>Tomato soup with balsamico-pine-sour cream and basil pesto</b> Crème de tomates au crème aigre au balsamico et pignon pesto au basilic	11.00
--	-------

## Main Courses / Plat principal

<b>Sour roasted beef with mashed potatoes and market vegetables</b> Rôti de bœuf braisé „Suure Mocke“ à la maison Pommes purée et légumes de marché	35.00	<b>Oxtail ragout with pan-fried pasta</b> Ragout de queue de bœuf aux macarons sautée	39.00
<b>Fried sausage with onion sauce hash browned potatoes</b> Saucisse de veau de St. Gallen grillée à la sauce aux oignons et Rösti	31.00	<b>Pork steak with Äplermagronen Swiss speciality</b> Steak de porc au Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen)	27.00
<b>„Bernese Platte“ speciality from Bern</b> 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)	37.00	<b>Beef Cordon bleu with piquant Chorizo and truffle cheese french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de bœuf aux Chorizo piquant et fromages aux truffes Berner frites et légumes marchés	46.00
<b>„Zürich Geschnetzeltes“ speciality from Zurich</b> 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	<b>Pork Cordon bleu with smoked ham, cheese (Ticino), pesto and tomatoes french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de porc aux jambon cru, fromages (Tessin) pesto et tomates, Berner frites et légumes marchés	38.00
<b>Viennese Schnitzel french fries and market vegetables</b> Escalopes viennoise Pommes frites et légumes de marché	43.00	<b>Veal Cordon bleu with smoked dry meat (Mostbröckli), cheese (Appenzeller) french fries and market vegetables</b> Cordon bleu de veau aux viande séchée à la fumée (Mostbröckli) fromages (Appenzeller), Berner frites et légumes marchés	46.00
<b>Beef entrecote with herb butter, Belper Knolle (cheese), rocket and tomatoes, fin cuted potatoes and spinach</b> Entrecôte de bœuf au beurre aux herbes, Belper Knolle (fromage), rucola Tomates, pommes allumettes et l'épinards	43.00		
<b>Cordon bleu (of pork) „Delli Style“ with ham and cheese french fries and market vegetables</b> Delli-Cordon bleu (porc) aux jambon et fromages Pommes frites et légumes marchés	38.00		
<b>Veal liver stripes with boletus and fresh herbs hash browned potatoes</b> Rayures de foie de veau sauté aux bolets, herbes fraîches et Rösti	35.00		
<b>Spaghetti Delli</b> Veal strips, ham, champignons, tomatoe spaghetti Emincé de veau, jambon, champignons, spaghetti aux tomates	31.00		

## Fish dishes / Poisson

<b>Perch filet with vegetables-herbs butter, potatoes and leaf spinach</b> Filet de perches au beurre de légumes-herbes pommes de terre, épinards en branches	37.00
--	-------

## Vegetarian dishes / Végétarien

<b>Äplermagronen Swiss speciality macaroni, potatoes, onions and melted cheese served with apple purée and baked onions</b> Macaron „Alpoise“ (Äplermagronen) Macarons, pommes de terre, oignons et fromage au compote de pommes et oignons	25.00
<b>Vegi Cordon bleu (omelette) filled with grilled courgette and aubergine tomato, basil and mozzarella, french fries and market vegetables</b> Végétarien -Cordon bleu (omelette) farci aux courgette et aubergine grillées, tomates, basilic et mozzarella Berner frites et légumes marchés	27.00

## Sweets / Dessert

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

# 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
<b>In Flaschen</b>		
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		
<b>Rosé</b>		
Merlot Rosato Delizia	7.20	50.40
Merlot, Cantina il Cavaliere, Tessin Ch. Rolaz		
<b>Rotweine</b>		
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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.Moules-edy.ch)

## Unsere Produkte

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



## Was läuft in Bern

### Gurtenbahn in Betrieb

Ab 16. Mai fährt die Bahn wieder auf den Hausberg

### Grand-Prix von Bern

18. Mai 2024 Strassenlauf in der Stadt Bern

### Gurten Frühlingsfest

26. Mai 2024, Gurten

### Tag der Nachbarschaft

31. Mai 2024  
Feiern Sie mit Ihren Nachbarn

### Frauenlauf Bern

9. Juni 2024  
Lauf durch die Stadt Bern

## Öffnungszeiten Pfingsten

### Pfingsten, 19. Mai 2024

Geschlossen

### Pfingstmontag, 20. Mai 2024

Geschlossen

### April – Juni, September

Mo-Fr: 10.00 - 23.30 Uhr

Samstag 10.00 - 17.00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

### Juli – August

Samstag: geschlossen

Sonntag: geschlossen

### Betriebsferien

13. – 28. Juli 2024

## Delliskop

### Sternzeichen Zwilling

21.05 – 21.06

Vielseitig interessiert wie die Zwillinge sind, neigen sie dazu, sich über die unterschiedlichsten Themen zu unterhalten. Das gilt auch fürs Essen. Die Themen am Tisch beschäftigen sie dabei im Vorfeld viel mehr als die Menüplanung. Wichtig ist, dass die Zubereitung schnell geht und nicht anstrengt. Wundern Sie sich nicht, wenn Sie ein Gericht serviert bekommen, von dem Sie noch nie gehört haben. Da schlägt der Forschergeist der Zwillinge durch, die mehr als experimentierfreudig sind.

Leicht und bekömmlich soll es sein und man muss es ohne viel Aufwand essen können – so sieht es aus, das Idealmenü der Zwillinge. Mit vollem Mund spricht es sich schliesslich nicht so leicht.

## Gopher Delli

Danke an alle Restaurants die jeweils ein Bein an ihrem Tischen ein kleines Stück kürzer machen, um unseren Vater die ersten 20 Minuten zu beschäftigen!.“



Ich bin jetzt  
MEGANER.  
Ich esse alles,  
was MEGA gut  
schmeckt.