



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Sammlige

Nid nume Schnee het me gsammlt. Fasch alls isch dere Wuet underworfe gsi. Metall isch nid i Ghüderchessel gwanderet, das isch separat abgholt worde. Bi Zubers hei si Meitschi, bi Pensas Giele gsammlt. Ds Papier het d Schuel gno, mit de Chuchiabfäll het men em Chäller-Buur syni Söi gmeschtet. U o vo den Ähri, em Holz u de Tannzäpfe han i scho bbrichtet. Ähnlech wi ds Gwächs sy d Buechnüssli ufgläse, uf d Schütz bbracht u dert mit Öl abggulte worde. Rosshegelen u Eichle hei der Tierpark u der Grossmetzger Pulver abgno.

Dä Pulver isch der heimlech Chünig vo Bärn gsi. Däm hei ds halbe Gantrischgebiet, ds schöne gloubsäägelete Kurhuus Gurnigel, e Huuffe Hüser u Gschäft z Bärn u tuusegi vo Schaf ghört.

Vo ihm het me folgendi Begäbeheit verzellt: Mit sym Chüechutzeler u emne gsunde Durscht im Hals het er däm Zuestand im «Düdü» (ds «Du Théâtre») wölle gan es Änd mache. Statt es schöns Bier het er aber es Chärtli uftischtet übercho. Druff isch der Hiwys gstande, dass nume Here mit Grawatte bedient wärdi. Der Pulver het du däm Zedeli- statt Bierbringer d Ohre zämegstuuchet: D Grawatte heig er zwar deheim gla, aber ds Gäld hätt er grad by sech, für die Schyssbeiz z chouffe.

Dass es scho denn e Huuffe Vereinen u Organisationene het ggä, wo für alli müglechen u unmügliche Zwäcke gsammlt hei, isch klar. Das het me bis hütt no nid verlehrt. Aber denn isch sogar ds Silberpapier ume Schoggi ume wäg em Staniolghalt gsammlt u wider verwärtet worde, u alti Wule hei d Soldatemüeter wider verlismet.

Für Boum- u Haselnüss hei mer üsi gheimen Örtli gwüsst.

Di gröschte Haselnüss hei blöderwys hinder emne hööche Zuun uf e Vatter u mi gwartet. Einisch sy mer em Morgen em Vieri dert häre, äben i Park vom von-Tavel-Schlössli. Trozdam mer gwüsst hei, dass di Herrschaften e Wachhund hei la umelungere, sy mer übere hööch Ysezuun ghläderet. We nid d Angscht vor em Fidu wär gsi, hätt i mi chönne richtig fröie a dene Huuffe schöne, grosse Haselnüss. Gleitig hei mer üse Sack gfüllt gha u sy scho uf em Heiwäg, aber äben ersch uf em Zuun obe gsi wo das Utier isch cho z rennen u päägge, wi we mer öppis gstole hätte. I bi guet däne glandet, aber der Vatter isch mit de Hose blybe bhange. E Bruchlandig, e Driüangel i de Hosebei un en usglärte Nussack sy d Folge gsi.

Mi muess sech die Situation vorstelle: Morgen em halbi Füfi, Totestilli, numen änet em Zuun brüelet e Hund nach Mönschefleisch, u mir zwe müesse no mindeschten zäh Minute d Nüss es zwöits Mal ufläse. Hie u dert sy Liechter aaggange i de Hüser, o im Schlössli het itz blöderwys eis bbrönnt. Da isch du o üs es Liecht ufgange.

Bim Heiga het der Vatter zwar es paarmal uf d Hosen abegschilet, aber a de Nüss het er e Schysfröid gha. D Mueter a de Hose du weniger.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage



Eine Geschichte aus dem Buch
«Öppe so isch's gsi»
Gielezyt im Obschtbärg
von Ruedi Straub
erschieden im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Bouquet de salades hivernales coloré de lamelles de carottes et pain croustillant aux fines herbes 9
 Bunter Wintersalat mit gehobelten Karotten und Kräuter-Brotchips

«Salade Obstberg» 14
Mesclun de salades aux lardons, croûtons et champignons sautés
 «Obstberg Salat»
 Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

Fromage de chèvre frais mariné au poivre citronné, accompagné de salades au balsamique de Modena 17
 Mit Zitronenpfeffer mariniertes Ziegenkäse, begleitet von einem Salatbouquet

Les Entrées**Vorspeisen**

Fines tranches de jambon de Parme affiné, mousse au Parmesan et grissini maison 19
 Trio von Parmaschinken, Parmesanmousse und hausgemachten Grissini

Terrine de foie gras de canard maison en manteau de pistaches et son chutney au figues 24
 Hausgemachte Entenleberterrine im Pistazienmantel, serviert mit Feigenchutney und Toast

Tartare de boeuf servi avec des toasts et cognac, calvados ou whisky 21/31
 Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

Poissons et crustacés du jour dans une bisque de homards, sauce rouille et croûtons à l'ail 19
 Hummercreme mit pochierten Fischfilets und Krustentieren nach Angebot, Sauce Rouille und Knoblauchbrot

Les Potages**Suppen**

Crème de persil racine et ses chips de parmesan 12
 Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Parmesanchips

Velouté de bolets et julienne de poireaux frits 12
 Steinpilzcremesuppe mit Lauchstroh

Les Viandes**Vom Land**

Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons 34
 «Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli und Croûtons

Cordon-bleu «Obstberg», fine tranche de veau Suisse avec jambon de Neuchâtel et vieux Gruyère, accompagné de pommes allumettes 39
 Cordon-bleu «Obstberg» mit Neuenburger Beinschinken und gelagertem Greyerzer, serviert mit Pommes allumettes

Magret de canard de Bourgogne aux poivres concassés, orange confite à l'extra vierge et corbeille de blettes 42
 Rosa gebratene Entenbrust aus dem Burgund mit buntem Pfeffer, serviert mit in Olivenöl kandierten Orangen und einem Rahmmangold-Körbchen

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» gratiné façon niçoise, jus court et petits légumes glacés 48
 Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» à la Niçoise mit einer Oliven-Petersilienkruste und glasiertem Gemüse

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaille de cabillaud cuit au four, chiffonnade d'endives aux tomates confites 39
 Gebratenes Kabeljaumedaille mit gedünstetem Brüsseler und getrockneten Tomaten

Queues de crevettes géantes dans un pesto à la rucola et cœur de cicorino poêlés 39
 Sautierte Riesenkrevetten-Schwänze mit Rucolapesto und Cicorinoherzen

Poisson frais selon la pêche du jour
 Frischer Fisch nach Tagesangebot

Garnitures à choix:

Pommes sautées au romarin, Pommes allumettes, Riz de Camargue, Taglierini frais, Spätzli maison

Beilagen nach ihrer Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Hausgemachte Spätzli

Les Plats Végétariens**Vegetarische Gerichte**

Risotto Carnaroli au merlot, noisettes et brisures de fromage chèvre affiné (20 min de préparation) 17/27
 Merlot-Risotto mit Haselnüssen und Z'Büni-Ziegenkäse (Zubereitungszeit 20min)

Gigantoni di magro au jus de persil et copeaux de Cironé 17/27
 «Gigantoni di Magro» mit Petersilienjus und gehobeltem Cironé-Käse

Zur Eröffnung der neuen Omnibus-Linie S (Schosshalde)

Wir bringen der Quartierbevölkerung zur Kenntnis, dass
Freitag, den 31. August 1934 von 15 bis 17 Uhr
 mit den geschmückten neuen Wagen Gratisfahrten für die Schuljugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchensekundarschule Laubeck.

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.



Les Desserts**Desserts**

Parfait glacé au pain d'épices, croustillant aux amandes et citron 12
Lebkuchenparfait mit Mandel-Zitronen-Krokant

Moelleux au chocolat et son cœur au noir de Madagascar, quenelle de Fior di latte 12
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Madagaskar-Herz, serviert mit Fior di latte-Glace

Crème brûlée maison au safran et ses pistaches caramélisées 12
Crème brûlée mit Safran und karamelisierten Pistazien

Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly 12
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation) 12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)

Giolito- exclusivité de glaces italiennes
Giolito- die exklusive Italienische Glace

Vaniglia, Cioccolato, Caffé Ristretto, Nocciolo, Cocco, Fior di Latte, Amarena Sorbetto, Mango Sorbetto, Limone Sorbetto, Fragola e Fragoline Sorbetto, Fior di Latte

boule 4
Kugel

chantilly 1
Rahm

Les Fromages**Käse**

Assiette de fromages doux et corsés affinés par Juhmi 15/19
Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen

Wir beziehen unseren Käse vom exklusiven Käse-Spezialisten Jumi.

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank****Les Blancs**

	Jg	1 dl
Vully <i>Sélection du Domaine Chasselas</i>	2010	5.20

Bianco Ticino Prà <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2010	6.90
--	------	------

Epesses Péche Mignon <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.90
---	------	------

Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2009	7.20
--	------	------

Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	2010	7.50
---	------	------

Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2010	7.90
--	------	------

Roero Arneis <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2010	7.20
---	------	------

Le Sarda blanc <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50
--	------	------

Le Rosé

Oeil de Perdrix <i>Château d'Auvernier, Auvernier Pinot Noir</i>	2010	6.90
--	------	------

Les Rouges

Aigle rouge Sang Royal <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	2009	6.50
--	------	------

Pinot Noir Héphaistos <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	7.20
---	------	------

Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro <i>Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot</i>	2009	7.20
---	------	------

Sarda Malet Réserve <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2006	6.90
---	------	------

Pequeno Pintor Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano <i>Trincadeira, Aragonez</i>	2007	7.50
---	------	------

Montecucco Riserva Barrica <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.80
--	------	------

Rioja Reserva Conde de Valdemar <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2005	7.90
---	------	------

Vin blanc doux

Sauternes <i>Château Mayne du Hayot Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>	2006	bouteille 69.- flûte 9.50
---	------	------------------------------

Champagne & Prosecco

Jacquart <i>Brut Tradition, Reims Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	bouteille 84.- flûte 12.-
---	------------------------------

Prosecco <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna» Prosecco</i>	bouteille 54.- flûte 8.-
---	-----------------------------



Les Vins en bouteille Flaschenweine

Les vins blancs année bouteille

Suisse			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	2010	36.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	09/10	49.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2009	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	2009	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2010	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	2010	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2010	49.-

France			
Picpoul de Pinet	Château Roubié, Languedoc, Picpoul	2009	42.-
Le Sarda blanc	Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu	2009	45.-
Sancerre	Domaine Serge Lalue, Loire, Sauvignon Blanc	2009	54.-

Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2010	52.-

Le rosé suisse			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2010	48.-

Les vins rouges

Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	08/10	49.-
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2009	46.-
Pinot Noir Héphaïstos	Cave Emery Ayent Pinot noir	2009	52.-
Humagne rouge	Vins des Chevaliers, Salgesch Humagne Rouge	2010	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot	2009	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2008	79.-

France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2006	65.-
Domaine des Tours	E.Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2008	49.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2008	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	07/08	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	49.-
Château Loudenne	Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet Franc	2005	62.-
Château Ramafort	Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	2005	69.-
Château La Grâce Dieu	St.Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2006	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2007	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2004	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2007	96.-

Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2006	56.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2005	58.-

Portugal			
Quinta do Soque Reserva	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	05/08	69.-
Pequeno Pintor	Socieda Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonéz	2007	54.-

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegolo, Cabernet	2007	54.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2005	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	2008	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2009	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	109.-

Piemonte			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2008	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2008	74.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	2009	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

Veneto			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2007	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	06/07	83.-

Sicilia			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2009	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina	2007	72.-
Mille e una notte	Nero d'Avola, Cabernet Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2006	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	65.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2007	69.-

USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2008	65.-

Les Trouvailles – die Entdeckungen			
Roda I Riserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2005	98.-
Château de Fonsalette Blanc	Château Rayas, Rhône Grenache Blanc, Clairette, Marsanne	2005	92.-
Château de Fonsalette Rouge	Château Rayas, Rhône Grenache, Cinsault, Syrah	03/05	109.-
Châteauneuf-du-Pape	Château Vaudieu, Rhône Grenache, Syrah, Mourvedre	04/06	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

