



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Der Wucheplatz

Sackgäld han i nid kennt. Chöle han i numen aavert-rout übercho für ga z kömerle, u de het's d Mueter uf e Rappen abzellt. Gäld isch wäret em Chrieg e raren Artikel gsi, nid nume bi üs deheim. Der einzig Luxus het me sech gleischtet, wen em Suntigaabe jedem Familiemitglied es Pläggli Schoggi isch verteilt worde.

Aber i bi elter u gröser worde, u dermit sy o myni Bedürfnis gwachse. Es isch derzuecho, dass d Schwobe volländs ufe Gring übercho u d Waffe gstretcht hei. D Lüt hei ufgschnuufet, mi het's förmlech gehört, u Optimismus het sech breit gmacht.

O bi den amerikanische Soldate, won es paar Tag i d Schwyz ihre Sold sy cho dürela u bi üs es nöis Mödeli hei ybbürgeret: ds Chätsche. Jede vo dene GIs het der Chifel im Rhythmus vo re junge Chue bewegt. Natürlich hei mir Giele das o probiert, aber läär isch es chli längwylig worde, u mir hei du usegfunde, dass me Gumi bruucht, äbe Chätschgumi.

Findegi Schwyzer Fabrikante hei sofort es Produkt lanciert, wo aber nume gäge Gäld isch z ha gsi. Si hei aber d Qualität no nid im Griff gha, dä Brei im Muu isch nach es paar Minute verbrösmelet. Entweder hei d Ami andere Spöifer oder bessere Chätschi gha.

Hie also isch z erschtemal der Wunsch nach egetem Chlotz bi mir uftoucht.

Der Vatter het gfunde, öppen es Fränkli i der Wuche würdi my Charakter nid versieche, aber bi ihm syg's nid abzhole. Das mües i scho sälber organisiere.

So bin i uf d Socke u ha nach Grübel gsuecht u o gfunde.

Zoberscht a der Bantigerstraass het der Apothegger Kohli sys Gift verchouft. Jede Samschtignamittag han i dert Magaziner u Uslöiffer gspilt. Der Lohn, es Fränkli plus Trinkgäld, wo du äbe zu Chätschgäld worden isch, han i guet chönne bruuche. Hingäge der frei Namittag het mi je lenger je meh gheglet. Wen i mit em Gschäftsgöppel dür ds Quartier bbüglet bi, hei d Kolege gschuttet, u das isch nid schön gsi z luege.

Es paar Mal isch es vorcho, dass d Scheiche hei wölle schutte statt tschalpe. So han i ds Vehikel parkiert u bi em Ruef vom Höchere gfolgt. Es Viertelstündli han i mit emne Defäkt a der Chötti chönne begründe.

Der Clou dranne isch, dass i so der einzig Profischütter i der Horde bi gsi: Mit emne Stundelohn von zwänzg Rappe bin i uf ene Gage vo mene Füfi cho für di Viertelstund, zahlt vom Drogehändler Kohli.

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 Obschtbürg
von Ruedi Straub
erschieden im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade de pain de sucre et trevisana aux copeaux de parmesan et fines herbes 9
Zuckerhutsalat und Trevisana mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern

«*Salade Obstberg*» 12
Mesclun de salades aux lardons, croûtons et champignons sautés
«Obstberg Salat»
Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

Chèvre frais mariné au poivre citroné, garni d'un puit de salades et de pain grillé 15
Mit Zitronenpfeffer und Olivenöl mariniertes Ziegenkäse, begleitet von Wintersalat und getoastetem Brot vom Bäcker

Les Entrées**Vorspeisen**

Saumon d'Ecosse mariné maison au citron et à la fleur de sel, bouquet de portulac aux herbes et crème fraîche 17
Roh mariniertes Schottischer Lachs mit Zitrone und Fleur de Sel, begleitet von Portulak und Crème fraîche

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel et sa poire marinée en chutney 24
Hausgemachte Entenleberterrine mit Chutney von pochierten Birnen, serviert mit Toast

Tartare de boeuf servi avec des toasts et cognac, calvados ou whisky 19/29
Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

Taglierini frais aux poireau, noix et Boursin 17/27
Frische Taglierini mit Lauch, Baumnüssen und Kräuterfrischkäse

Les Potages**Suppen**

Crème de betteraves rouges et son nuage de caillé au poivre citroné 12
Randencremesuppe mit Hüttenkäse an Zitronenpfeffer

Velouté Parmentier à la marjolaine et ses tranches croustillantes de lard séché 12
Kartoffel-Majoransuppe mit Crème fraîche und getrocknetem Bauernspeck

Les Viandes**Vom Land**

Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons 32
«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 Dordogne rôti au miel de lavande et endives caramélisées à l'orange 39
Rosa gebratene Dordogne-Entenbrust an Lavendel-Honigjus mit karamellisiertem Brüsseler

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» sur un lit de légumes racine à la façon d'une ratatouille, jus corsé 47
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an kräftigem Jus auf einem Rübengemüse-Ratatouille mit Thymian

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaille de cabillaud sur un lit de chou blanc braisé au noilly prat, réduction de vin rouge 37
Kabeljaumédaille auf mit Noilly Prat geschmortem Kabis, serviert mit einer Rotweinreduktion

Crevettes géantes poêlées sur un lit d'épinards, sauce légère au pastis flambé 39
Sautierte Riesenkrevetten mit Winterspinat an flambiertem Pastis-Schaum

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, Pommes écrasées à la crème fraîche

Beilagen nach ihrer Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln mit Crème fraîche

Le Plat Végétarien**Vegetarisches Gericht**

Ravioli au fromages et noix, sauce crèmeuse au roquefort et épinards d'hiver 26
Nuss-Ricotta-Ravioli an Roquefortsauce mit sautiertem Winterspinat

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**

<i>Moelleux au chocolat et sa glace au «Yogourt Frutti di Bosco» (15 min de préparation)</i>	12
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Frutti di Bosco-Glace (Zubereitungszeit 15min)	
<i>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i>	12
Vermicelles mit Meringue und Rahm	
<i>Crème brûlée maison aux filets d'orange</i>	12
Crème brûlée mit Orangenfilets	
<i>Parfait glacé au pain d'épices et pruneaux marinés au Kir</i>	12
Lebkuchenparfait mit Weisswein-Cassis-Zwetschgen	
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	

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

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco, Nocciola, Caffè Ristretto, Cannella, Limone Sorbetto

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>	2009	5.20
Bianco Ticino Prà <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2009	6.50
Epesses Péche Mignon <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.80
Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2009	7.20
Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	2009	7.50
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2009	7.90
Roero Arneis <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2009	6.80
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>	2009	6.90
--	------	------

Les Rouges

Aigle rouge Sang Royal <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	08/09	6.50
Pinot Noir Héphaistos <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	6.90
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot</i>	2008	6.90
Sarda Malet Réserve <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2005	6.90
Montecucco Riserva Barrica <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.50
Rioja Reserva Conde de Valdemar <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2004	7.80
Shiraz Barossa <i>Peter Lehmann, Barossa Valley Shiraz</i>	2006	7.50

Vin blanc doux

Sauternes <i>Château Mayne du Hayot Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>	1999	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	2009	36.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2009	48.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	07/08	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	08/09	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2009	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	2009	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	45.-

France			
Picpoul de Pinet	Château Roubié, Languedoc, Picpoul	2008	42.-
Le Sarda blanc	Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu	2009	45.-
Sancerre	Domaine Serge Lalue, Loire, Sauvignon Blanc	2007	54.-

Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2009	48.-

Le rosé suisse			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2009	48.-

Les vins rouges

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

France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2003	65.-
Château des Tours	E.Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2007	58.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2007	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	49.-
Château Loudenne	Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet Franc	2004	62.-
Château Ramafort	Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	2005	69.-
Château La Grâce Dieu	St.Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2004	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	2006	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	53.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2004	58.-

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2007	52.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2005	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	2007	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2008	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	98.-

Piemonte			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2008	69.-
Langhe Nebbiolo Staderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2007	72.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	2008	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	2006	83.-

Sicilia			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	08/09	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2006	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2007	68.-

Australie			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2006	58.-
Cabernet-Sauvignon Peppers'Marananga	P.Lehmann, Barossa Valley Cabernet Sauvignon	2004	68.-

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	2003	109.-
Châteauneuf-du-Pape	Château Vaudieu, Rhône Grenache, Syrah, Mourvedre	2004	89.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

