



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Ds Migros

Im Quartier sy Grücht umeggange, dass es rychi Lüt gäb, wo all Tag Fleisch ufe Tisch chömi. Mir hei's natürlech nid ggloubt, nume dervo tröimt. We me Würscht no zum Fleisch zellt, isch settegi War höchstens zwöimal i der Wuchen uftischt worde, der Suntigsbraten ygrächnet. My Mueter isch ds Fleisch geng uf e Märit a der Chesslergass (hütt Münschtergass) ga poschte. Der Schindler Fritz us Grosshöchstette het e Fleischstand gha u isch e Schuelkoleg vo ihre gsi. Dä het di schönste Bitzli für se reserviert u öppedie es Kilo Söischmutz under em Tisch schwarz, das heisst ohni Märggeli, i d Tasche gschmugglet.

Mit em Ychouffen isch es überhoupt so e Sach gsi. D Frou Marchand isch e Chundin gsi vom Vatter, wo mit Damen- u Herewösch greiset isch. Drum isch men i ihres Spezereilädeli ggange u nid i ds Konsum. Bim Kiosg-Köbu isch es glych gsi: Gschäft u Gäggeschäft. Win es Bollwärch hei sech d Lüt drum gwehrt, wo a der Schosshaldestraass ds erschte Migros ufta het. Uf die Lüt het me mit de Finger zeigt, wo sech dert yne gwagt hei.

Mi cha die Situation öppe mit den Aafäng vom «Blick» verglyche.

Bi myr Gotte, wo der Breiterainplatzkiosg gfüert het, hei d Chunden albe «der Bund mit» verlangt u der «Blick» im «Bund» ygschoben übercho.

Aber zrüg zum Migi, vo däm me haarströibendi Gschichte verzellt het. Es zali d Produzänte schlächt, derzue syg d War höchstens zwöitklassig. Aber wi's eso isch, der eget Gäldseckel isch eim am neechste, u mit der Zyt het sech's umegredt, dass ds Gmües dert no früscher syg als bim Buur oder bim Köbu.

Eine, wo bsunders gäge Duttli gwätteret het, isch der freisinnig Gmeinrat Dübi gsi. Er het i der Schosshalden obe gwohnt, isch städtische Schueldiräcker un e bornierte Hagu gsi. Scho vo syre Funktion här han i dä Maa nid chönne schetze. Ändgültig e Löu isch er de aber i mynen Ouge worde, wo sy Aatrouti uf der Straass my Schwoscht aaghoue het, ob si äch schnäll für den im Migros öppis gäng ga poschte. I ha natürlech di politische Zämehäng nume vom Vatter ghört. Bi de nächste Wahle isch der Dübi ömel nid uf Vatters Zedel gstande, u speter isch er tatsächlich abgwählt worde. Sy Frou isch sicher froh gsi, wül si vo denn aa ohni Hemmigen i ds Migi het ddörfe.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Auf Anfrage



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



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Bouquet de salades printanières, jeunes épinards, 9
copeaux de parmesan et sa vinaigrette au balsamique blanc
Bunter Frühlingssalat mit jungem Blattspinat
und gehobeltem Parmesan an weissem Balsamico-Dressing

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

Salade du marché et son chèvre chaud 15
sur une baguette rustique grillée
Frischer Marktsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
auf Ruchbrot vom Bäcker

Les Entrées**Vorspeisen**

Saumon d'Ecosse fumé maison sur un lit de salades 17
et légumes croquants avec sa crème au raifort
Hausgeräucherter Schottischer Lachs begleitet
von Frühlingssalat und Gemüsevariation,
serviert mit Meerrettichsauce

Terrine de foie gras de canard, 24
réduction de balsamique et pain toast grillé
Entenleberterrine mit einer Balsamico-Reduktion,
serviert mit grilliertem Toast

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

Variation d'asperges vertes, blanches et sauvages 17/27
accompagnées de jambon de Parme
ou de saumon fumé maison
Lauwarme Variation von grünen, weissen
und wilden Spargeln, serviert mit Parmaschinken
oder hausgeräuchertem Lachs

Les Potages**Suppen**

Crème d'asperges et ses fines tranches 12
de pain grillé au oignons nouveaux
Spargelsuppe mit Frühlingzwiebel-Brotchips

Velouté à l'ail des ours et son nuage de crème acidulée 12
Bärlauchcreme mit Sauerrahm

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 Schul-
jugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchen-
sekundarschule Laubeck.

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.

Les Viandes**Vom Land**

Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé 32
au Bourgogne, garni de champignons,
lardons et croûtons
«Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn
im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli
und Croûtons

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

Carré d'agneau d'Irlande en robe de tomates séchées 39
et basilic sur une fricassée de haricots
Saftiges Lammrack aus Irland am Stück gebraten in einem
Mantel aus getrockneten Tomaten und Basilikum auf einer
Variation von Bohnen

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» 47
sur un lit d'asperges, crème acidulée et
copeaux de «Belperknolle»
Zartes Rindsfilet Tournedos vom «Irish Black Angus»
mit gehobelter Belperknolle und Sauerrahm auf Spargeln

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaillon de turbot sur une fricassée de pois mange-tout, 37
petits pois et pleurotes
Gebratenes Steinbutt-Médaillon auf sautierten Kefen,
Erbsen und Austernpilzen

Noix de Saint-Jacques sautées dans une nage de homards 39
et son émulsion de cébettes
Sautierte Jakobsmuscheln an Hummerschaum
mit Frühlingzwiebel-Öl

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 mousseline à la
crème fraîche

Beilagen nach ihrer Wahl:

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

Le Plat végétarien**Vegetarisches Gericht**

Ravioli à l'ail des ours légèrement crémés 26
et sa fine julienne de légumes printaniers
Bärlauchravioli an einer leichten Rahmsauce
mit Gemüsejulienne



Les Desserts**Desserts**

<i>Variation sur le chocolat, composée d'une mousse, d'un gâteau et d'une crème glacée</i> «Schokoladenvariation» Schokoladenkuchen und seine Mousse, serviert mit Schokoladeneis	12
<i>Panna cotta et son coulis au fraises «mara des bois»</i> Panna Cotta mit «Mara des Bois»-Erdbeer Coulis	12
<i>Crème brûlée à l'Amaretto et amandes grillées</i> Crème brûlée mit Amaretto und gerösteten Mandeln	12
<i>Rhubarbe marinée au rhum et poivre noir et son «Sorbetto Fragola e Fragoline»</i> Marinierte Rhabarbern mit schwarzem Pfeffer und Rum, serviert mit Fragola e Fragoline Sorbetto	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	12

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

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco, Nocciola, Caffé Ristretto, Mango Sorbetto, Limone Sorbetto, Fragola e Fragoline Sorbetto

boule 4
Kugel

chantilly 1
Rahm

Les Fromages
Käse

Variation de fromages sur assiette 15/19
Schöne dekorierte Käsevariationen aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen

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

	Jg	1 dl
Schafiser <i>Rebgut der Stadt Bern</i> Chasselas	2008	5.90
Bianco Ticino Prà <i>Guido Brivio, Mendrisio</i> Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2008	6.50
Epesses Péche Mignon <i>Henri Contesse, Cully</i> Chasselas	2008	6.80
Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Chasselas	2008	7.20
Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre</i> Petit Arvine	2008	7.50
Roero Arneis <i>Malvirà Canale</i> Arneis	2008	6.80
Le Sarda blanc <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i> Marsanne, Roussanne, Macabeu	2008	6.50

Le Rosé

Oeil de Perdrix <i>Château d'Auvernier, Auvernier</i> Pinot Noir	2008	6.90
---	------	------

Les Rouges

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

Vin blanc doux

Sauternes <i>Château Mayne du Hayot</i> Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	1999	bouteille 69.- flûte 9.50
--	------	------------------------------

Champagne & Prosecco

Jacquart <i>Brut Tradition, Reims</i> Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	bouteille 84.- flûte 12.-
Prosecco <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna»</i> Prosecco	bouteille 54.- flûte 8.-



Les Vins en bouteille Flaschenweine

Les vins blancs

Suisse		année bouteille	
Schafiser	Rebgut der Stadt Bern Chasselas	2008	39.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2008	48.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2007/08	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	2007	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2008	54.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2008	45.-

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

Italie		année bouteille	
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2008	48.-

Le rosé suisse		année bouteille	
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2008	48.-

Les vins rouges

Suisse		année bouteille	
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2007	46.-
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2007	46.-
Pinot Noir Héphaïstos	Cave Emery Ayent Pinot noir	2007	49.-
Humagne rouge	Vins des Chevaliers, Salgesch Humagne Rouge	2007	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2007	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2007	79.-

France		année bouteille	
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2003	65.-
Domaine des Tours	E. Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2005	45.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Counoise	2006	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2005	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.Émilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2004	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2004	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	1999	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2006	96.-

Espagne		année bouteille	
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		année bouteille	
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2006	52.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2003	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	2005	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2005	98.-

Piemonte		année bouteille	
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2006	69.-
Langhe Nebbiolo Staderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2006	72.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	2007	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

Veneto		année bouteille	
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2006	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2006	83.-

Sicilia		année bouteille	
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2007	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2005/2006	115.-

Sardegna		année bouteille	
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2004	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2006	68.-

Australie		année bouteille	
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2005	58.-
Cabernet-Sauvignon Peppers'Marananga	P.Lehmann, Barossa Valley Cabernet Sauvignon	2004	68.-

USA, Californie		année bouteille	
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2007	65.-

Les Trouvailles – die Entdeckungen		année bouteille	
Roda I Riserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2002	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.-

