



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Holzen u Tannzäpfele

Di meischte Hüser im Obschtbürg sy i de Zwänzgerjahr bbout worde. Im undere Teil, am Wattewylwäg, Tavelwäg u Cholerwäg sy di Bessere deheime gsi, ällwäg no hütt. Mit dene Lüt hei mer chuum Kontakt gha, aber umso meh under üs, der Loubeggbande.

Drei jugedlechi Bande hei sech bbildet: Die, wo im Ggäggeli-rubletealter sy gsi, d Schüeler, u de ändlech die, wo d Tschaagge scho hinder sech hei gha. Em meischten isch bi de Schüeler underno worde. Für anders, öppe für d Schuel oder d Eltere, het me chuum Zyt gha.

Diversi Spiil sy zur Uswahl gstande, teils überliferet, anderi hei mer sälber erfunde. Etlechi wett i chli neecher beschryben i anderem Zämehang. Hie syge nume di gängige Lärmveraastaltigen erwähnt. Da isch emal Völkerle, Schlagerle, Tschueplen u Kantönerle. Das tönt simpel u nach Schuelturne, isch es aber nid gsi. Was i der Tschaagge mit Schidsrichter u still isch vor sech ggange, het uf der Straass geng es Höllegschrei usglöst u het meischtens mit emnen usgwachsne Gstüürm gändet.

No öppis hei mer vil gmacht – näb em Schutte: Mit sälber gsaagete Brättli het men an e Balle ghoue un ihm Tennis gseit.

Nid nume gspilt isch worde, o nützelechi Sache sy, sälte zwar, uf em Programm gstande. Nid, dass öppe mir Goofen uf setzig abschtruusi Gedanke cho wäre. Das hei d Elteren usgheckt. Aber i schwache Stunde hei o mir emal gfolget.

Zu de schönen Ereignis im Jahr hei nämlech d Holzeten u ds Tannzäpfele ghört.

Praktisch jedi Familien isch mit emne Leiterwägeli usgrüschtet gsi, nume mir hei e zwöiredrige Chare gha. Zersch isch jedi Familie für en Eigebedarf es paarmal i Schosshaldewald tschirget, bis d Vorrät für e Winter glängt hei. Aber jede Herbscht isch die ganzi Banden einisch für Zubers i Mundi-

gewald glaatschet. Wül i der Familie Zuber sibe Modi ume-gstürmt sy u ersch der Jüngscht es Schnäbi het gha, isch es nüt als billig gsi, dass me dene ghulfe het. Unterwägs het men allerhand Schabernack tribe, bis das Holz u d Tannzäpfen ändlech im Garte bi Zubers sy glandet.

Mit üsem Holz isch für e Vatter de ds Saage losggange. Natürlich alls vo Hand. Eigenartigerwys het er das Holz nid im Freie, nei, im Chäller inne gsaaget u gspalte. Zur Entschuldigung mues i säge, dass juscht drüber, im Parteer, mir gwohnt hei, aber dä Lärme isch ds ganze Huus uuf gstige. I vermuete, dass das d Retourkutsche het bedüet derfür, wül Preisigs oben üs jede Suntigmorgen ihre Zuckerstock uf em steinige Chuchibode verschlage hei. Der Vatter het das zwar nie mitübercho, wül är um die Zyt scho lang uf em Wankdorf ussen am Stumpe ghätschet het. Aber d Mueter het ihm's mängisch gchlagt.

Ds Holz isch verschide gschytet worde. Ds Tannige fyn zum Aafüüre, ds Buechige grob. Zletscht isch im Chäller ei Wand bis zoberscht mit Holz verdeckt gsi. Derzue het me Chole, di chlynen Eierbriquets u di normale Briquets derzuegchouft. So vil het's nämlech bbruucht, dass me di zwöi chlyne, gfräasigen Öfeli, eis i der Chuchi u eis i der Stube, der ganz Winter het chönne fuetere.

Nach em Chrieg het sech di finanzielli Lag chli entspannt. Drum het me gfunde, mir heigen i der Stube besser Platz als i der änge Chuchi. 1945 isch der erscht Radio inschtalliert worde, was is sowiso i d Stube tribe het.

D Mueter het vom Herbscht bis i Früelig immer öppis im Ofeguggeli zum Deere gha: Nüss, u vor allem jedi Sorten Obscht. Bevor men i d Fädere verschwunden isch, het der Vatter vor em Verlösche vo der letschte Gluet non es Briquet mit ere füechte Zytig umwicklet u drufta. So het me chönnen Aafüürholz spare, wül em Morge ds Öfeli geng no Gluet im Buuch het gha.

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
erschienen im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Bouquet de salades hivernales et sa variation de courges, vinaigrette au balsamique 9
Bunter Blattsalat mit einer Kürbisvariation an Balsamico-Dressing

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

Roulades croustillantes de chèvre frais aux olives et poivres accompagnées de salades au balsamique et fines herbes 17
Ziegenkäseroulade mit Oliven und Pfeffer, begleitet von einem Salatbouquet

Les Entrées**Vorspeisen**

Suprêmes de caille poêlés, compote d'oignons rouges aigre-douce et bouquet de salades à la moutarde de Pommery 19
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Zwiebelkompott, begleitet von einem kleinen Salatbouquet an Pommerysenf-Sauce

Terrine de foie gras de canard maison en manteau de pistaches et son chutney au figues 24
Hausgemachte Entenleberterrinen 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 courge et ses crostini à la ricotta et ciboulette 12
Kürbiscremesuppe mit Ricotta-Schnittlauch-Crostini

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

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 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, Speckwürfelchen 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

Entrecôte de chevreuil en croûte parfumée au genièvre, choux rouges et poires au sirop 42
Rosa gebratenes, österreichisches Rehentrecôte mit einer Wachholderkruste, serviert mit Rotkraut und Jagd-Birnen

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» sur une chiffonnade de céleri-pomme au thym, jus court au raisins 48
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an Traubenjus, begleitet von Selleriechiffonnade

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaille de loup de mer sur un lit de choux plumes, émulsion de betteraves rouges au citron 39
Gebratenes Wolfsbarschmedaillon auf einem Federkohlbeet an Randenemulsion mit Zitrone

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)

Taglierini frais au pesto de courges, noix grillées et chips de parmesan 17/27
Frische Taglierini mit Kürbispesto, gerösteten Baumnüssen und Parmesanchips



Les Desserts**Desserts**

<i>Mousse aux marrons accompagnée de pruneaux marinés au vin</i> Marronimousse mit Rotwein-Dörrpflaumen	12
<i>Gâteau aux amandes et sa mousse au chocolat de Madagascar</i> Mandelküchlein mit Madagaskar-Schoggimousse	12
<i>Crème brûlée maison au safran et ses pistaches caramélisées</i> Crème brûlée mit Safran und karamelisierten Pistazien	12
<i>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i> Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation)</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)	12

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

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

<i>boule</i> Kugel	4
<i>chantilly</i> Rahm	1

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 flûte	69.- 9.50
---	----------------------------	--------------

Champagne & Prosecco

Jacquart <i>Brut Tradition, Reims Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	bouteille flûte	84.- 12.-
Prosecco <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna» Prosecco</i>	bouteille flûte	54.- 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	03/04	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.-

année bouteille

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	2005	69.-
Pequeno Pintor	Socieda Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonéz	2007	54.-

Italie

Toscana

Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, 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	07/08	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.-

