



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

D Milchzähne

Nid, dass my Jugendzyt öppe wichtig wär. Wäägerli nei. Aber dihr söllet gseh, was me früecher alls het la läbe. Nach hüttige Massstäb bin i es usgsprochnigs Wägwürfchind gsi. Bring u nüt im Ging.

Drum het mi d Mueter mit Liebi, Milch u Breili ufpäppelet. D Milchzähn sy wäge der Milch zwar schön wyss worde, aber lang han i se nid dinne gha.

Bim Chalbelihänken a der Wöschstange bin i drufgheit. D Schwoscht, d Vrene, isch under em Chalb gstande u het's gchutzelet. Ds Grien am Boden isch du im Muu gsi, derfür d Zähn am Bode. D Vrene het Ranzeschnittli übercho uni g es Busbilett für i d Insel. Trotz Naselümpe u andere Hudle, wo mer d Mueter a Suooeschlitz ddrückt het, sy d Chleider u nahdinah o der Bus u zletscht ds Tram rot aagloffte.

I der Polyklinik het d Mueter bin Y gang ds Nummer 85 zoge. Dinnen im Wartsaal hei schon en Unmängi Lüt uf üs gwartet. Allergattig Wunde, Verbänd u Krücke hei mi aaggaffet u zäme ghüschelet. Dür nen anderi Türen isch e wyssi Frau ynecho u het i d Masse grüeft: «Nummer 23, bitte!» E bbrochnen Arm isch mit der Wyssen use. D Mueter het mer du dä Betriib erklärt. Die i der wysse Schöibesyg d Schwöschter. U scho han i der Unterschid zwüsche Schwöschter u Schwoscht begriffe gha. All die Lüt warti uf e Doktor. Wül's denn no keni Tascherächner het ggä, han i nid gwüsst, dass no 61 Bobo vor uf Pfleg plange. Aber d Mueter het gmerkt, dass mir zwöi kes Pyjama bin is hei zum Übernachte u het schnäll gschalte. Churz vor mym Verblüete isch d Türe wider uuf u d Mueter zur Schwöschter ggange. Die het e giftige Blick i my roti Höhli gwagt. Wahrschynlech han ig en eländen Y druck gemacht. Uf all Fäll bin i als Nummer 23A dran cho.

Mi het mi in e hälle, kahle Ruum gschobe u uf ene Schrage gleit, so dass ds Bluet nümme use, derfür yne gloffen isch. I ha diräkt in e riisegi Bländi ggöigt, aber ds Liecht isch ersch aazüntet worde, won es paar wyssi Brüeder i der Türe erschine sy. Der eltischt Brüetsch het mi gschouet, vor allem ds Muu du Ouge. Loufend sy wyteri Hach echo, jede het mer i Schredder glotzet, wi di Frömden i Bäregraben abe. Hätt i de Büchse derby gha, wär i ga sammle. Der eltischt Brueder het du halb dütsch, halb ghüslet us mym Muu e wahri Fundgruebe gmacht u gredt u gredt. I ha gar nid gwüsst, dass i so vil dinne ha. Mit den Ouge isch er o nid zfriede gsi u het öppis vo Hirnerschütterig gschwaflet. Also han i doch es Hirni gha.

Nächhär het eine vo denen öppe zwänzg Chnächten a d Seck müesse. Er het mer mit ere Pincette Härd u Steinli us Zahnliücken und Fleisch ggrüblet, het immer wider mit Watten nache-tupfet u mer zletscht gseit, i syg e tapferer Büebu. I ha's ggloubt u bi mit der Muetter heitrötschgelet. Won i mi du dert im Spiegel ha gschouet, han i ersch afa gränne win e Schlosshund.

Grad schön han i nid usgeh mit dere Zahnliücken u dicke Gschwulst drum ume. Drum het me mi dinne bhalte u hinder em Ofeguggeli versteckt, we Bsuech isch cho.

I d Schuel hei si mi ersch es Jahr speter geschickt. Lang hei si gwärweiset zwüsche der Prim u em Härdöpfelgymer, won i nid wyt hätt gha u näbeby gseit d Schuel für di geischtig Obdachlosen isch gsi. Si hei du gfunde, we d Zähn nache u d Bei graad gwachse syge, chönnt me's ja wenigstens emal probiere. Mit de Scheiche hei si sech zwar trumpiert, aber d Zähn sy tatsächlech nachegwachse, u de grad mit Haar dranne. Drum han i mi bi jedem Zügnis chönnen userede.

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 automnales agrémenté de raisins et de noix grillées 9
Bunter Blattsalat mit Trauben und gerösteten Nüssen an weissem Balsamicodressing

«*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**

Jambon de chevreuil et sa compote de pommes au vin blanc servie tiède, croustillants de pain 19
Reh-Rohschinken mit lauwarmem Weisswein-Apfelkompott und Brotchips

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

Les Potages**Suppen**

Crème de courge et ses crostini à la ricotta et ciboulette 12
Kürbiscremesuppe mit Ricotta-Schnittlauch-Crostini

Bisque de homard garnie de croûtons à la sauce rouille 14
Hummerbisque mit «Sauce Rouille»

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

Entrecôte de cerf d'Autriche aux poivres concassés, marrons glacés au vin rouge et estouffade de choux de Bruxelles 42
Rosa gebratenes, österreichisches Hirschentrecôte an buntem Pfefferjus, serviert mit glasierten Marroni und gedünstetem Rosenkohl

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 Selleriechiffonade

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaille de flétan blanc sur un sauté de courge, olives et pignons au romarin 39
Gebratenes Medaillon vom weissen Heilbutt auf einem Kürbis-Olivenragout mit Pinienkernen

Mille-feuilles de Saint-Jacques au safran et sa saladine tiède de fenouil 39
Sautierte Jakobsmuscheln an Safrancreme, serviert mit lauwarmem Fenchelsalat

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 et sa persillade de champignons du jour, parsemé de copeaux de Belperknolle (20 min de préparation) 17/27
Carnaroli-Risotto mit Pilzragout und gehobelter Belperknolle (Zubereitungszeit 20 min)

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

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>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 à la lavande</i> Crème brûlée mit Lavendel	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, Stracciatella, Caffé Ristretto, Pistacchio, 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>	09/10	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 Héphaïstos <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>	2010	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>	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	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	2008	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	2008	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	2009	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot	2009	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	08/09	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	07/08	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2010	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2010	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	04/06	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	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	2007	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	2006	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	2006	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

