



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Der Schläckstängeldokter

Üse Spiilplatz isch d Straass gsi. Ds Stützli am Steigerwäg, wo mer im Parteer vom Dreiezwänzgi gwohnt hei, het en ansehlechi Neigig gha, äbe gäbig, für im Winter mit der Gyben abezouen oder mit de Fasstübeli unden e Chrigheler z schrysse.

Gschuttet isch meischtens am änere Stützli worde, wül dert zwöi natürlechi Gool gstande sy: linggs e Wöschstange u rächts e Luftschacht, wo mit Drahtglächt isch abdeckt gsi. Ds rächte Gool isch mindeschtens vier Mal chlyner als ds andere gsi, aber das het kene gstört.

Hütt cha me sech das Gnuusch chuun meh vorstelle, we zwölf Gielen uf denen öppe 40 m² ere Tennisboole nachegrennt sy. Dass es da nid grad lysli zueggangen isch, dörfti klar sy. D Aawoner hei aber mit wenigen Ausnahme beidi Ouge reschpaktiv Ohre zueddrückt.

Luschtigerwys het ab u zue eine reklamiert, wo schwärhörig isch gsi, d.h. ufem besseren Ohr nüt meh ghört het, der bärtig Kurz. I den erschte Jahr het er no em Quartiertschugger telefoniert, aber der Chriesi, e Polizischt wi im Märlibuech, isch immer uf üsere Syte gsi. Drum isch der Giftzwäng Kurz zur Sälbschthilf gschritte u het is d Tenere gmugget, we si sech i sy Garte verirrt het.

Grad under em Schuttplatz het es Straassetunäll – für üs der Durchgang – under emne Wohnblock gfüert. Natürlech hei dert Lüt gwohnt u di beiden Ygäng 17 u 19 hei allergattig Mönsche benützt. Di halbi Hütte het Gyge gspilt oder isch süsch musisch belaschtet gsi.

Bi Chrischtes het ds halbe Stadtorcheschter am Boge zoge, sy doch si u är i dere Kapälle ga stryche, u o d Tochter Beata het di glychi Chrankheit gha. Offebar isch das Übel aasteckend gsi, wül's im 19 grad no einisch drü verwütscht het. Bi Kuenzes hei d Käthlen u der Jüre, bi Bours der Bertrand am Holz gchratzet. Der Seniorbauer het offebar ke Gyge ghat, derfür het er güebt für e Chor im Stadttheater.

En einzegi Familie isch normal gsi i dene zwe Husgäng: Rüeegs. Normal het für üs bedüet, dass die zwe Giele, der Wilu u der Mäxu, Durchschnittsgymcher sy gsi, d Mueter e nätti u der Vatter e stolze. Vilech hei mer is das o numen ybbildet, wül är der einzig im Quartier isch gsi, wo mit gradem Rüggen umegloffen isch. Nei, das stimmt nid, es het no eine ggä, aber dä zien i speter düre Ggaggo.

So isch de em Wächtig um d Wett Lärme gmacht worde. Dinne het me gsungen u ggygelet, dusse hei mir Giele probiert, dä Lärme z übertöne, was is meischtens o glungen isch.

Der Suntigmorgen isch bedütend stiller verloffe. Zwe Grossfamilie, Pensas u Zubers, sy katholisch u drum i der Chilche gsi. Der erbärmlech Räschte vo üs Proteschtante het wohl oder übel a üsem Stützli uf ds Änd vo der Seelemassage gwartet. So zwüsche Nüüni u Zäni isch de albe vo der Schosshaldestraass här en eltere Heer cho z spaziere. Es usserodentlech pfligts Üssers, wysse Schnouuz, schwarzi Schale, glychfarbige Mantel mit Pelzchrage, Stock, Melone u Gamasche a de dunkle Schue. Baaseldytsch het er gschwätzt, u mit üs Goofen isch er immer fründlech gsi. Kene het sy Name gwüsst, e richtig gheimnisvolli Figur.

D Sach isch no spannender worde, wen er wider vor der Beckerei Alemaa, won er ds Suntigsdessär isch ga chrame, uftouchet isch. Bim Ygang het er nämlech heimlech üs Goofe zellt u bim Zrüggcho jedem e Schläckstängel i d Hand ddrückt.

Es mues e ryche Kärli gsi sy, denn wäred am Chrieg het doch niemmer Gäld für settegi Delikatässe gha. I ha di Lutscher bsunders gärn gha, wül si schön i myni Zahnlücke passt hei. D Frou Alemaa het der Heer alben under der Tür mit emne «Uf Widerluege, Herr Dokter» verabschiedet. Wül me sy Namen äbe nid het gwüsst, het men ihm eifach der Schläckstängeldokter gseit.

We mer scho a der Beckerei sy: I de Chriegsjahr hei d Zänzgerstückli no zwänz Rappe u Zänerstückli es Zäni gchoschtet. No lang het me ne Zäner- und Zwänzgerstückli gseit, wo si scho ds Mehrfache gchoschtet hei. Chouffe hei mer zwar keni chöne, aber bim Brotposchte hei mer d Nasen a der Schutzschybe breitddrückt. Was doben im Lade für tüürs Gäld isch verchouft worde, het is der Bachstubeghilf bi Abwäseheit vo sym Meischter us em Bachstubefänschter düer d Gitterstäb vergäbe ggä. Di War isch ersch no früscher gsi. Hütt würd me däm PR (Public Relations) säge, aber denn het der Alemaa kes Verständnis ufbracht für settegi Späss. Stolz sy mer mit der Creamschnitten i der Hand u mene verschmierte Muul vor em Lade düregstolziert, so dass is d Alefrou gseh u der Buezer drufaben e Schreege dinn gha het.

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 agrémenté de lamelles de légumes et de fines herbes 9
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern

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

Pressé de chèvre frais et poivrons, salades aux graines de moutarde grillées 17/24
Ziegenkäse-Peperoni-Terrine mit einem Salatbouquet und gerösteten Senfkörnern

Les Entrées**Vorspeisen**

Jambon de Parme et ses perles de melons au porto et poivre rose 19
Dünn geschnittener Parmaschinken mit in Portwein und rosa Pfeffer marinierten Melonenkugeln

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

Terrine de légumes méditerranéens, émulsion d'anchois et bouquet de salades 19/26
Mediterrane Gemüseterrine mit Auberginen, Zucchetti und Peperoni an feiner Sardellensauce, begleitet von einem Salatbouquet

Les Potages**Suppen**

Gaspacho à la mode andalouse accompagné d'une crème fraîche aux piments et de crostini au basilic 12
Gaspacho «Andalusia» mit Chili-Crème fraîche und Basilikum-Crostini

Crème de cresson et ses crevettes géantes poêlées, quenelle de crème au citron 14
Kressecremesuppe mit Zitronenrahm und sautierten Riesenkrevetten

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

Carré d'agneau d'Irlande en croûte d'olives et sa corbeille de haricots et tomates 42
Rosa gebratenes, Irländisches Lammrack mit Olivenkruste, begleitet von einem Bohnen-Körbli

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» en robe de pistou, lit de courgettes à la provençale 48
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» mit Basilikumpesto, serviert auf einem Provenzalischen Zucchetti-Beet

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, 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**

Risotto Carnaroli et sa crème acidulée aux champignons du jour, parsemé de copeaux de Belperknolle (20 min de préparation) 17/27
Carnaroli-Risotto mit Pilzragout und Crème fraîche, serviert mit gehobelter Belperknolle (Zubereitungszeit 20 min)

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>Meringué à la glace pistache et chocolat, crème double et petits fruits</i>	12
Hausgemachte Meringue mit Pistache und Schokoladenglace	
<i>Mousse glacée aux fraises Mara des bois</i>	12
Mousse glacée mit «Mara des Bois»-Erdbeeren	
<i>Crème brûlée maison à la lavande</i>	12
Crème brûlée mit Lavendel	
<i>Clafoutis aux raisins et sa glace «Fior di latte»</i>	12
Trauben-Clafoutis mit Fior di Latte-Glace	
<i>Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation)</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)	

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 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>	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	2009	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	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	04/05	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, Aragonez	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.-

