



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Ds Schuelhuus-Renne

Längwilig isch es üs nie gsi. Aber bsunderi Aaläss hei iri Schätte voruus gworfe. Da isch emal ds wichtigschte Renne vom Jahr gsi, wo us emne bsundere Grund im Spätherbscht stattfunde het: ds Schuelhuusrenne, wo me zähmal um d Modisek gsprungen isch u so füf Kilometer abgspuelet het.

Scho Tage vorhär isch trainiert worde. Bi Einzelstart isch geng uf Zyt gloffe worde, so dass dä Alass e ganze Namittag het dduuret. Ds Bsundere dranne u der Grund vom Herbschtermin sy d Pryse gsi: gstolni Frücht. Da isch ke Spalier u Boum im Quartier sicher gsi vor üsne Roubzüg. D Birligrosmueter am Klarawäg het, wi der Name seit, d Bire (am Spalier) nimm sälber müessen ablase, bim Alemaa sy hindenusse schöni Trübel ghanget, i der Stuckimatte hei müesse die farbigeschten Öpfel draglouben, u Läderachs hei äbe, wi bereits erwähnt, unfreiwillig Aprikose gspändet.

D Modi hei usnahmswys o dörfe mitmache, hei äbefalls hert derfür trainiert u sy separat klassiert worde. Erstuunlech, was es paar vo dene Modi gleischtet hei. Mir Giele hein is müesse d Lungen

us em Lyb seckle, damit mer nid undere Chare sy cho. Vergliche het me di Zyte nämlech glych. Es zwöits, traditionsrychs Renne het uf e Schnägg vor em Schosshaldewald u zrugg gfüert, wo der nahrhaft Büürestutz isch drinne gsi.

Das Renne het d Eigenart gha, dass alls het müesse gsecklet wärde. Wär nimm het mögen u gloffen isch, isch usgschide.

Aber di gröschti Leischtig hei nid öppe mir vollbracht, wo gsecklet sy, nei, der Lädi Üelu, wo jedem zur Kontrolle mit em Trottinett nachegfahren isch. Unzählegi Mal het er dä Wäg gmacht, so das am Schluss d Redli un är grouchnet hei.

Anderi Wettrenne het men uf d Bei gstellt, aber numen einisch stattfunde u sy drum nid i d Gschicht yggange. Z erwähne sy ds Haschpelstäge-Renne u ds Renne bis zum Wankdorf u zrugg mit Massestart.

Wül die Renne nid sy begleitet gsi, het's jedesmal es fürchterlechs Gstürm ggä u sy sdum stillschwygend vergässe worde.

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 Obschtbärg
von Ruedi Straub
erschieden im Zytglogge Verlag.



Les Vins en bouteille Flaschenweine

Les vins blancs

Suisse		année bouteille	
Schafiser	Rebgut der Stadt Bern Chasselas	2008	39.-
Epeses 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.-
Merlot del Ticino Sassi Grossi	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio, Merlot	2007	78.-

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.-



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Puits de salades printanières et sa vinaigrette aux petits légumes 9
Bunter Frühlingssalat im Brotmantel mit Gemüse-Vinaigrette

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

Petit fromage de chèvre mariné au poivre cirroné, servis avec un bouquet de salades et tranches de baguette rustique grillées 15
Mit Zitronenpfeffer mariniertes Ziegenkäse, begleitet von einem Salatbouquet und geröstetem Hausbrot

Les Entrées**Vorspeisen**

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

Terrines de foie d'oie et de canard, réduction de balsamique et pain toast grillé 29
24 (nur Entenleber)
Gänse- und Entenleberterrine mit einer Balsamico-Reduktion, serviert mit grilliertem Toast

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

Poissons et crustacés du jour sautés en persillade sur un lit de tagliatelle fraîches aux légumes 17/27
Frische Tagliatelle mit Gemüse, sautiertem Fisch- und Meeresfrüchteragout im Petersilienmantel

Les Potages**Suppen**

Essence de choux-pommes au safran et ses raviolini à la ricotta 12
Kohlrabiessenz mit Safran und Ricotta-Ravioli

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

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

Carré d'agneau d'Australie en croûte de thym citron et légumes printaniers glacés 39
Saftiges Lammrack aus Australien am Stück gebraten mit Tyhmiankruste und glasiertem Frühlingsgemüse

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

Les Poissons**Aus dem Wasser**

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

Crevettes géantes «provençale» sautées au fines herbes et à l'ail 39
Sautierte Riesenkrevetten «Provençale» mit frischen Kräutern und Knoblauch

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 frais aux asperges et ses pointes en ragoût fin, brisures de vieux parmesan 26
«Ravioli agli asparagi» mit Spargelragout an Olivenöl und gut gereiftem Parmesan

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

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.



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>Salade de filets de pamplemousse à la menthe poivrée et quenelle de «Campanancia sorbetto»</i> Grapefruitfilets mit Campanancia 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, Campanancia 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
Epresses 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 Sang Royal <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 Giornico Riserva Oro <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 Riserva Barrica <i>Colle Massari, Toskana</i> Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet	2006	7.50
Rioja Reserva Conde de Valdemar <i>Martinez Bujanda, Rioja</i> Tempranillo, Mazuelo	2004	7.50
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.-

