



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Seminar Muristalden I

Als das Evangelische Seminar 1863 in den eigens für diesen Zweck errichteten ersten Bau oberhalb des Muristaldens einzog, hatte es die bewegten Gründerjahre bereits hinter sich. Vikar Friedrich Gerber hatte 1854 in Aarwangen eine Privatschule ins Leben gerufen, um «christliche Bildungselemente ins Volk zu bringen». Dabei versuchte er, der religionsfeindlichen Grundhaltung der radikalen Politiker eine konservative Gesinnung entgegenzuhalten. Trotz mehrerer Umzüge, zunächst nach Bern und danach innerhalb der Stadt, wuchs die Schule stetig. Bald fand sie im Gymnasiallehrer Theodor von Lerber einen weiteren Lehrer und Förderer.

Ursprünglich war die Schule als Vorbereitung auf das Theologiestudium gedacht; bereits 1855 fand jedoch die Erweiterung zu einem Lehrerseminar statt. Nachdem 1862 die Lateinschule mangels genügender Anmeldungen geschlossen werden musste, konzentrierte man sich ausschliesslich auf die Lehrerausbildung. Mitglieder der Evangelischen Gesellschaft und Leute aus Berns konservativen Kreisen, von denen viele dem 1831 entmachteten Patriziat angehörten, zählten zu den verlässlichsten Stützen der Privatschule. Durch deren finanzielle Hilfe konnte 1863 auf dem Muristalden ein geeignetes Grundstück



Das Seminar nach 1880. Im zweiten wesentlich schlichter gehaltenen Schulhausbau war ursprünglich die Musterschule untergebracht.

Brasserie Obstberg

Bantigerstrasse 18
CH-3006 Bern

Fon 031 352 04 40

Fax 031 352 04 42

info@brasserie-obstberg.ch

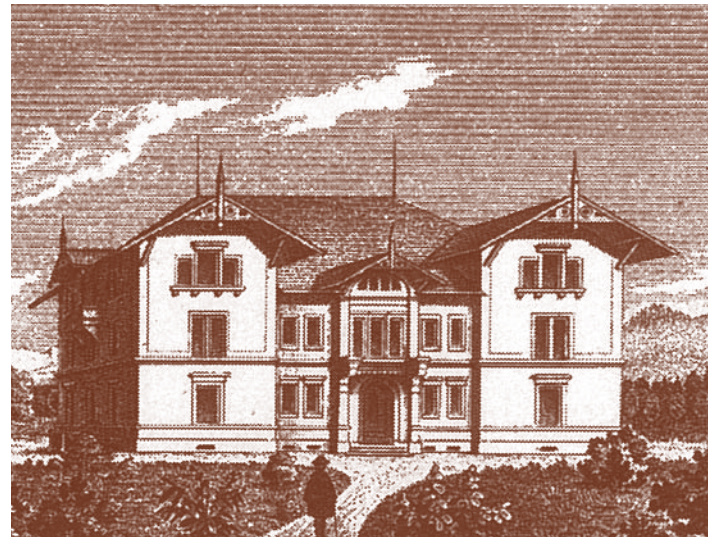
www.brasserie-obstberg.ch

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 11.00 – 23.30h

Samstag 18.00 – 23.30h

Sonntag geschlossen



Das erste Schulhaus des Seminars Muristalden von 1863. Der Bau wurde später seiner Zierform beraubt, bildet aber heute noch den Kern der Schulanlage.

erworben und das bereits erwähnte Schulhaus «für zirka 30 Zöglinge» errichtet werden.

Dieses erste Schulhaus, ein streng symmetrischer Sandstein- und Putzbau mit turmartigem Eck-Risaliten, ist im Kern bis heute erhalten geblieben. Das Dach mit den zahlreichen Quergibeln und den filigranen Holzarbeiten im Schweizer Holzstil ist allerdings leider verschwunden. 1876 wurde der Beschluss gefasst, das Seminar durch eine Musterschule zu ergänzen, um den angehenden Lehrern eine Möglichkeit zu praktischen Übungen zu bieten. Ein Neubau wurde geplant und konnte 1880 bezogen werden. Das schlichte, dreistöckige Schulhaus nahm die verspielte Art des älteren Baus nicht auf. Vielmehr gab es sich streng und zweckmässig. Bereits zehn Jahre später wurden die beiden Bauten durch einen Zwischentrakt miteinander verbunden. Die drei Bauphasen konnten zu dieser Zeit noch sehr gut an den drei Trakten abgelesen werden. Später sind die verschiedenen Fassaden einander angeglichen worden, so dass die chronologische Abfolge der einzelnen Gebäudeteile heute nicht mehr ohne weiteres erkennbar ist. Dem Neubau im Süden von 1924/25 wartete übrigens das gleiche Schicksal: auch er, ursprünglich ein Solitärbau, wurde durch einen später eingefügten Verbindungsbau in den Gesamtkomplex integriert.

Fortsetzung in unserer September Ausgabe.

Auszug aus dem «Quartierführer Stadt Bern – Obstberg /Schosshalde» vom Berner Heimatschutz, Regionalgruppe Bern



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade d'été à la macédoine de concombre, olives et poivrons avec vinaigrette au basilic 9
Bunter Sommersalat an frischem Basilikum-Dressing mit Gurken, Oliven und Peperoniwürfeli

«*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, chèvre chaud sur un pain au thym 15
Märtsalat mit grilliertem Thymianbrot und warmem Ziegenkäse

Les Entrées**Vorspeisen**

Carpaccio de boeuf mariné au citron et huile d'olives extra vierge, rucola et copeaux de parmesan 19/29
Rindscarpaccio mit Zitronensaft, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und Parmesansplitter

Foie gras de canard à la fleur de sel, confit de pêches au vinaigre de framboises et pain grillé 22
Entenleber-Terrine mit Fleur de Sel, grilliertem Brot und frischem Pfirsich-Confit an Himbeeressig

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

Tian de légumes méditerranéen au balsamique et brisures de vieux Parmesan 17
Lauwarme, grillierte Aubergine, Zucchini und Peperoni mit Aceto Balsamico und Parmesan-Splitter

Les Potages**Suppen**

Gaspacho «Andalusia» et sa brunoise de légumes 9
Kalte Gazpacho «Andalusia» mit bunten Gemüsegewürfelchen

Bisque de homard à la crème fraîche et cognac 15
Hummersüppchen mit Crème fraîche und Cognac

Les Viandes**Vom Land**

Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons 31
«Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli und Croûtons

Carré d'agneau d'Australie en croûte de Provence, sauté de haricots verts et tomates San Marzano avec un jus à l'ail doux 38
Saftiges Lammrack aus Australien am Stück gebraten mit Provençalkruste, sautierten grünen Bohnen mit San Marzano-Tomaten und leichtem Knoblauch-Jus

Escalope de veau viennoise, viande suisse, avec pommes allumettes 39
Wienerschnitzel aus zartem Schweizer Kalbfleisch mit Pommes allumettes

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus», avec un jus au Bordeaux et romarin et une fleur de courgette farcie à la ratatouille fine 46
Zartes Rindsfilet Tournedos vom «Irish Black Angus» Rind an einem Bordeaux-Jus mit frischem Rosmarin, begleitet von einer mit Ratatouille gefüllten Zucchini-Blüte

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Filets de loup de mer grillés, sautés de jeunes épinards aux olives et tomates dattes 38
Wolfsbarschfilet vom Grill mit sautiertem Jungspinat an Oliven und Datteltomaten

Sauté de noix de St. Jacques, sauce homardine et poêlée de fenouils aigre douce 39
Gebratene Jakobsmuscheln mit Hummerschaum auf lauwarmem Fenchelsalat

Queues de crevettes géantes flambées au Pastis, jus aux limettes et chili 39
Riesencrevetten-Schwänze in Pastis flambiert mit scharfem Chili-Limetten-Jus

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, Camarque Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln mit Crème fraîche

Le Plat végétarien**Vegetarisches Gericht**

Triangoli aux artichauts, sauté de roquette et pesto aux tomates séchées 26
Artischocken-Triangoli mit sautiertem Rucola und feinem Pesto aus getrockneten Tomaten

**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>Panna cotta et fruits des bois marinés au Porto</i>	12
Panna Cotta mit frischen, in Porto marinierten Waldbeeren	
<i>Mousse au chocolat et crème de Gruyère</i>	12
Mousse au chocolat et crème de Gruyère	
<i>Crème brûlée «Provençale» à la lavande</i>	12
Crème brûlée «Provençale» mit Lavendel	
<i>Variations de sorbets et abricots marinés à la vanille et poivre noir</i>	12
Sorbet Variationen mit in Vanille und schwarzem Pfeffer marinierten Aprikosen	
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	

«Häagen Dasz»: Super Premium Ice Cream
Belgian Chocolate, Baileys, Vanille, Macadamia Nut
«Häagen Dasz»: Super Premium Ice Cream
Belgian Chocolate, Baileys, Vanille, Macadamia Nut

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

Les Fromages**Käse**

<i>Variation de fromages sur assiette</i>	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	2007	6.80
Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Chasselas	2007	7.20
Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre</i> Petit Arvine	2007	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	7.50
Shiraz Barossa <i>Peter Lehmann, Barossa Valley</i> Shiraz	2005	7.50

Vin blanc doux

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

Champagne & Prosecco

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



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs

		année	bouteille
Suisse			
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	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	2007	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2007	54.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2008	45.-

France			
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			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2008	48.-

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

Les vins rouges

Suisse			
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	2008	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot	2007	52.-
Merlot del Ticino Sassi Grossi	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio, Merlot	2007	78.-

France			
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	2000	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.Éstephe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	1999	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2004	96.-

année bouteille

Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2005	53.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2004	58.-

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toscana 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			
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	2005	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

Veneto			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2005	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2005	83.-

Sicilia			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2008	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2005	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2003	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2005	68.-

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

USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2006	65.-

Les Trouvailles – die Entdeckungen			
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.-
Solaia IGT	Marchese Antinori, Toscana	2002	158.-

