



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Der Churzschlusshousi

Eigetelech het er ja Hans Baur gheisse. Aber wül er es Elektrogeschäft näbem Durchgang gfüert het, isch sy Name ggä gsi.

Är het gstaglet, – d.h. ds Muu het bi ihm nie nachemöge, wül er unerchannt schnäll gredt het.

Win er zu mene Militärgöppel cho isch, blybt es Rätsel. Aber das Velo het a mene rägnerische Tag e wichtige Rolle gspilt.

Am Voraabe het di elteri Bande wider einisch zuegschlage. Zu dere hei der Heiru Würgler, der Lüggu Hürzeler, der Küre Vorburger – für üs der Tutti, der Rönu Chräbs, der Bärtu – my Brüetsch, der Lisu Pensa, der Kuenz Rönu, der Leuebärger Wale u der jung Matzinger gehört. Us farbigem Papier hei si der Nameszug vom Gurte-Bier usgschnitten u a di schöni Latärne vor em Ladenygang bim Churzschlusshousi gchläbt. Richtig gedige het's usgseh. Dermit hei si däm Grossmuul, wo im Blaue Chrüz isch gsi, eine wöllen ynebrämse.

Am andere Tag het's dä geng no nid emal gmerkt, aber all Lüt hei Fröid gha u sy sogar äxtra ga luege, so unter andernen o my Vatter. Wo aber am Aabe vor versamleter Bande der Matzinger, mit Blick uf d Latärne, der Baur gfragt het, ob er nöierdings o Bier verchouffi, isch ihm der Chrage platzt. Es paar Ggümp isch er dene Giele nache, het aber gmerkt, dass si schnäll sy. Also isch er zrüg, het im Durchgang der Militärgöppel under ds Allerwärtische gchlemmt u dene nache. Voor im Schuelhuusrank het er se fasch ygholt gha. Aber mir hei no grad gseh, wi's ne mit em subere wysse Schurz i der Kurve fürchterlech überstellt het uf der nasse Straass.

I gebührendem Abstand hei mer sy Heichehr z Fuess gnosse. Der Schurz isch schwarz gsi, derfür der Gring chäsigs wys. Ganz klar, dass er zum Chriesi isch ga Aazeig mache.

Der Chriesi het wi meischtens i settige Fäll die Mäldig nid wytergleitet. Aber er het erreicht, dass di Giele sech sy ga entschuldige u d Bierreklame hei abegno.

Im glyche Huus, grad ob em Baur, sy Kuenzes oder Aeschlimaa's gwohnt. Wie me dene richtig seit, han i eigetelech nie gwüsst, o hütt nid. Der Jüngsch, der Jüre, isch mit mir i d Schuel, ihm het men Aeschlimaa gseit, em eltere Brüetsch Kuenz u der Schwoscht, der Käthle, wider Aeschlimaa, der Mueter o so, u em Vatter wider Kuenz.

Ganz im Gagesatz zum Elektrobuur isch das e sounätti Familie gsi, het aber under em Parteerbewoner glitte.

No einisch e Stock höher sy Rüeegs gwohnt mit ihrne zue Giele. Der Wilu u der Mäxu hei mer so guet ussbildet, dass si speter im erschten SC Bärn Yshockey gspilt hei.

Us üsere herte Schuel isch no eine gross usecho, nämlech der Becher Erhärtu, wo im glyche Verein erfolgrych gstocheret u non e Schwoscht, d Erika, het gha. Übrigens hei o d Rüeegg-Gielen e chlyni Schwoscht müesse goume.

Zrüg zum Erhärtu: Nie hätt i ddänkt, dass son es grosses Muu würdi funktioniere. Der Häre het mer's aber bewise. Nid, dass er's für Frächheite missbruucht hätt, derzue wär der Unterbou no z bring gsi. Aber speter het sech sy Körper so mächtig entwickelt, dass er e gfürchtete Verteidiger uf em Ys worde isch. Aber pägget het er wi der Miggu Pensa, nume no lüter.

D Erika het ender den Eltere nachegschlage u isch weniger ufgfalle. Das heisst, d Mueter Becher isch mer bim Lafere hüüfig ufgfalle. Unden am Stützli het si mit der Märittäschen i der Hand stundelang chönne mit emnen Opfer schwätze.

### 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 Obschtbärg  
von Ruedi Straub  
erschieden im Zytglogge Verlag.



**Les Salades du Marché****Marktsalate**

*Bouquet de salades estivales coloré d'une variation de tomates* 9  
Bunter Sommersalat mit einer Tomatenvariation

«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 à la fleur de sel et sa saladine de «Granny Smith» au Sauternes* 24  
Hausgemachte Entenleberterrine, serviert mit «Granny Smith»-Salat mit Sauternes

*Tartare de boeuf servi avec des toasts et cognac, calvados ou whisky* 21/31  
Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

*Mille-feuilles d'aubergines au tomates mi-confites et mozzarella «Bufala», émulsion au basilic* 19/26  
Mille-feuilles von Auberginen, leicht kandierte Tomaten und Büffelmozzarella an Basilikum-Emulsion

**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

*Velouté de petits pois et ses fines tranches de suprême de poularde fumé* 12  
Erbsencremesuppe mit geräucherter Poulardenbrust

**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» glacé au vin rouge, lit de ratatouille fine* 48  
Mit Rotweinreduktion glasiertes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an kräftigem Jus, serviert auf einem Beet von feinem Ratatouille

**Les Poissons****Aus dem Wasser**

*Médailillon de cabillaud cuit au four, caviar d'aubergines et coulis de poivrons à l'huile vierge* 39  
Im Ofen gebackenes Kabeljaumedailillon auf Auberginenkaviar und Peperonicoulis

*Poêlée de crevettes géantes au lard fumé et saladine de jeunes feuilles de moutarde au citron* 39  
Sautierte Riesenkrevetten mit Bauernspeck und mit Zitrone marinierter Senfblättersalat

*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**

*Taglierini frais au concassé de tomates et basilic agrémenté de copeaux de Belperknolle* 17/27  
Taglierini mit frischen Tomaten-Concassé und Basilikum, garniert mit gehobelter Belperknolle

## 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 Mädchen-schule 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>Panna cotta et sa saladine de fruits des bois au Porto</i>	12
Panna Cotta mit frischen, in Porto marinierten Waldbeeren	
<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

*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
<b>Vully</b> <i>Sélection du Domaine Chasselas</i>	2010	5.20
<b>Bianco Ticino Prà</b> <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2010	6.90
<b>Epresses Pêche Mignon</b> <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.90
<b>Aigle Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2009	7.20
<b>Petite Arvine Château Lichten</b> <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	09/10	7.50
<b>Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner</b> <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2010	7.90
<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2010	7.20
<b>Le Sarda blanc</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50

**Le Rosé**

<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Château d'Auvernier, Auvernier Pinot Noir</i>	2010	6.90
--	------	------

**Les Rouges**

<b>Aigle rouge Sang Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	2009	6.50
<b>Pinot Noir Héphaistos</b> <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	7.20
<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b> <i>Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot</i>	2009	7.20
<b>Sarda Malet Réserve</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2006	6.90
<b>Pequeno Pintor Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano</b> <i>Trincadeira, Aragonez</i>	2007	7.50
<b>Montecucco Riserva Barrica</b> <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.80
<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b> <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2005	7.90

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

<b>Jacquart</b> <i>Brut Tradition, Reims Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	bouteille 84.- flûte 12.-
<b>Prosecco</b> <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.Émilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2006	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2007	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe, 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 Pequeno Pintor	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonez	2005	69.-
		2007	54.-

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, 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	07/08	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 Starder	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.-

