



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Der Pflanzblätz bim Egelmöösli

Bevor me cha a ds Pflanze gah, mues öppis i Bode. Das isch scho denn eso gsi. Zwar het me di roue Chuchiabfäll mit uf e Pflani gno, wo grad hinder em Egelmöösli isch gsi, dert, wo hütt d Ggägglelirubleten isch, u mit em Komposcht ddünet, aber das het nienehäre glängt.

Hie chan i e wichtegi Inschtitution yflächte: der Chäller-Buur. Er het sys Guet grad näb em Turnplatz Wyssloch gha u isch einisch i der Wuche cho d Söichüble lääre. Dert drinne sy di gchocheten Ässräschten ufbewahrt u zum Abholen usegestellt worde. Die Söitränki het er in es grosses Fass gschüttet, üse Chessel chy usgschwänkt u wider häregstellt. Im Winter, we's gschneit het, isch der Chäller Housi mit Ross u Schneepflug aaggrückt u het der Wägmeischer unterstützt.

Doch zrüg zum Pflanzblätz u syre Düngig. Eini vo mynen Ufgaben isch gsi, jede Morgen em Zäni uf ds Konsumross z warte. Das isch eso genau programmiert gsi, dass es juscht vor Bosses Ygang syni Öpfle het la flädere. We de der Chare wytergfahren isch, bin i mit dem Zwöiradwägeli, em Scharysen u der Schufle scho underwägs gsi, di Bouele ga a mi rysse, besser gseit e ds Chäreli z gheie.

Em Rosspludi bin i der ganz Tag uf der Spur gsi, wül vo de Remonten allpott Märebrätscher sy verbycho mi ihrne Glebere. So isch üse Pflani fasch zu mene Rossblätz worde; ds Gmües het zwar nid dernaa gschmückt, aber üppig gwuecheret.

A mene Namittag im Spätsommer het mi d Mueter wider einisch überredt mitzcho. Es isch grad Zyt für ds Härdöpfle gsi, u als Dank für ds Mitcho han i ddörfen es Füürli mache u drin zwe Härdöpfel brägle. Das isch natürlech e bsundere Läckerbisse gsi.

Wo mer am Aabe näb em Egelmöösli düer ds Gässli ufgrochlet sy, he's plötzlech Flügeralarm ggä. Es isch Vorschrift gsi, im Alarmfall i ds nächschte Huus z flüchte, was mer

o fasch gmacht hei. Ds nächschte wär aber d Loeb-Villa gsi, u dert yne hei mer is nid getrout, wül si e böse Hund gha hei. Also sy mer no über d Schosshaldestraass übere i ds Chalet Erika, wo hütt no steit. Di luschtegi u liebi Frou, won is ynegheisse het, han i vor- u nächhär nie meh gseh, weis aber hütt no, dass si Brand het gheisse. Mir sy mit Tee u Güezi bewirtet worde u ersch lang nach em Ändalarm heigschuenet.

Im Ygang under üs isch der Eggebärger deheim gsi, Wirt vom Egelmööslibezli im Winter u vom Rosegartedancing im Summer. Dühr läset rächt, im Rosegarte, ganz früecher der Bärner Fridhof oder d Gnagihoschtet, isch bi Musig vo menen Orcheschter o tanzet worde. Aber my Kontakt zum Eggebärger het sech uf e Winter beschränkt.

We's lengeri Zyt isch chalt gsi, het der alt Wieland ds zuegromen Egelmöösli gsprützt für ds Schlööferle. Wen ig em zäh vor Achti vor em Huus wartet ha, bin i grad rächt cho, em Eggebärger öppis hälfen abeztrage. Derfür han i ds Ytrittsgäld vo zwänzg Rappe chönne spare. Ufggange isch der Eger ersch im Nüüni, aber bis denn han i ghulfe Tee plodere, d Nussgipfel tischelen u d Beiz heize. Der bescht Chund isch der Ysmeischer Wieland gsi. Dä isch nie ohni Fahnen umegloffte u het wahrschynlech no z Zäng mit Schnaps putzt.

Als Schlööf han i Dräiörgeli gha. Mi het nene o Absatzmörder gseit. We me z fescht aazoge het, isch der Absatz abgheit. Mit em sälber zämegschrubte Hokeypadi han i de gspilt bis zmittag. Aber de bin i nid öppe hei. D Mueter het mer über e Haag ds Ässe bbracht, dass ig em Namittag nid ha müesse zale. Drum het me mer nume der Egelmöösli-eröiber gseit.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h
Samstag 18.00–23.30h
Sonntag geschlossen

Betriebsferien vom 1.1.2010
bis 10.1.2010

über die Feiertage

Donnerstag 24.12 18.00–23.30h
Freitag 25.12 geschlossen
Samstag 26.12 18.00–23.30h
Sonntag 27.12 geschlossen
Montag 28.12 11.00–23.30h
Dienstag 29.12 11.00–23.30h
Mittwoch 30.12 11.00–23.30h
Donnerstag 31.12 18.00–spät



Eine Geschichte aus dem Buch

«Öppe so isch's gsi»

Gielezyt im Obschtbärg

von Ruedi Straub

erschienen im Zytglogge Verlag

Die Texte wurden uns freundlicherweise von Christian Schmocker zusammengetragen.



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade hivernale et ses crostini de pain aux herbes 9
Wintersalat mit Kräuter-Brotchips

«Salade Obstberg» 12
Mesclun de salades aux lardons, croûtons et champignons sautés

«Obstberg Salat»
Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

Bœuf bouilli et jambon persillé, bouquet de salades et sauce au raifort 15
Wintersalate mit einer Terrine von Schinken, Siedfleisch und Petersilie an Meerrettichschaum

Les Entrées**Vorspeisen**

Poissons et crustacé du jour pochés dans une nage de homards 19
Hummercreme mit pochierten Fisch- und Krustentieren nach Angebot

Foie gras de canard à la fleur de sel, confit de figues et pain grillé 24
Entenleber-Terrine mit Fleur de Sel, grilliertem Brot und einem Feigen-Confit

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

Taglierini frais à la julienne de carottes rustiques et tomates cherry ramato 17/27
Taglierini mit einer Variation von Karotten-Julienne und Ramato Cherrytomaten

Les Potages**Suppen**

Soupe de paille et ses copeaux de Mostbröckli 12
Heusuppe mit Mostbröckli

Crème de persil et ses chips de parmesan 12
Petersiliencreme mit Parmesanchips

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 l'Emmental et vieux Gruyère, accompagné de pommes allumettes 39

Cordon-bleu «Obstberg» mit Emmentaler Beinschinken und gelagertem Greyerzer, serviert mit Pommes allumettes

Classique magret de cannette «du Charolais» à l'orange, endive belge meunière 38

Junge, rosa gebratene Entenbrust aus dem Charolais à l'orange classique, begleitet von Brüsseler meunière

Tournedos de bœuf «Irish Black Angus» poché au vin rouge, jus court et échalotes confites 47

Zartes Rindsfilet Tournedos vom «Irish Black Angus» im Rotwein pochiert mit seinem Jus und konfierten Schalotten, serviert mit glasiertem Wintergemüse

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Filet de sandre poêlé sur un lit de choux frisés à la crème d'estragon 39

Gebratenes Zanderfilet auf Estragon-Rahmwirsing

Coquilles Saint-Jacques gratinées, beurre-blanc au Noilly Prat 39

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Noilly Prat-Sauce

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, Knoedel au torchon

Beilagen nach ihrer Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Serviettenknödel

Le Plat végétarien**Vegetarisches Gericht**

Risotto venere sous un carpaccio de Parmesan 26
Risotto Venere mit 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 Schul-
jugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchen-
sekundarschule Laubeck.

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.



Les Desserts**Desserts**

<i>Duo au chocolat noir, gâteau au chocolat et sa mousse accompagnés de crème de Gruyère</i> «Duette von Zartbitterschokolade», Schokoladenkuchen und seine Mousse mit Crème de Gruyère	12
<i>Panna cotta et son coulis de kakis frais</i> Panna Cotta mit Kaki-Coulis	12
<i>Crème brûlée à l'Amaretto et amandes grillées</i> Crème brûlée mit Amaretto und gerösteten Mandeln	12
<i>Parfait glacé au pain d'épices et ses tranches d'orange séchées</i> Lebkuchenparfait mit Blutorangenchips	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	12

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

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
Epesses 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 <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	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.-



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	2008	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	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			
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.Éstèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	1999	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	04/06	96.-

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, 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			
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			
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	2007	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2005	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2005	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2004	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.-

