



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Schneehütte

Der Spezialischt für Schneehütten isch my Vatter gsi. Er het is vo Riiseboute verzellt, wo si füecher gmuuret heige. Also hei mer ne bim Wort gno, wo d Frou Holle ds erschtemal im Winter ihres Gilger usschüttlet. Zersch het er is im Garte amene chlyne Hüttli d Technik vom Ufbou u ds Ushöhle zeigt. Gradi Muure, guet stungge, geng chli Wasser zum Binde druuf. D Muur ringsum het geng chli höher müesse sy als ds innere Material, so dass me der Schnee het chönne drufschufle.

Bim Ushöhle het me höllisch müessen uf passe, dass d Muur nid z dünn worden isch. Drum het me it emne Mässer vo Zyt zu Zyt drygstoche u d Dicky gmässe. Wo d Hööchi isch erreicht gsi, het me ds Dach mit Wasser veryset. Ussen isch ds Dach flach bblibe, inne het e Wölbig der nötig Halt ggä. D Türe u ds Fänschter sy useghoue worde. O uf em Bode het men e Schneeschicht la sy, dass es dinne schön warm blybt. Für d Abluft isch emne chlyne scherge Loch gägenüber em Ygang gsorget gsi. So het di verbruuchi Stinkluft chönnenen entwyche, we d Türe mit emne Sack isch zueta worde.

Mit der Zyt hei mer is de a grossi Objekt häregwagt. Di gröschti Schneehütte isch einisch über ds Wuchenänd entstande. Si isch a üsem Stützli, also uf der Straass, vom Schuemacher zdürab ggange u öppe füzäh Meter läng gsi. Halbi Hushaltige sy ynegschleipft worde, mi het dinne ggässe, gspilt u zwüschyne geng wider dran umebbaschtlet. Sogar en alte Teppich het nid gfählt. Zu allem zuechen isch no d Yszytaabbroche u die Hütte isch Ysbärg worde.

Em Mäntimorge het's em Wägmeischer rächt hinderegstrählt, won er das Verchehrshinder nis gschouet het. Derzue mues i no säge, dass dä Bou bis ad Kurve häre cho isch. We also es Outo chli elegant d Kurve schnitte hätt, wärs' schön i der Schneehütte glandet. Aber wül di Hütte pickelhert veryset isch gsi, het sogar der Straassechnebel ygseh, dass an en Abbou nid z dänken isch.

So nahdinah het dä Bou de doch glitte, aber e riisigen Yshuuffe isch no wuchelang uf der Straas gläge.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag geschlossen



Eine Geschichte aus dem Buch
«Öppe so isch's gsi»
Gielezyt im Obschtbärg
von Ruedi Straub
erschiene im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade de cœur de laitue et trevisana, copeaux de parmesan et fines herbes 9
Lattichherzen und Trevisana mit Parmesan und Kräutern

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

Terrine de canard maison en robe de jambon cru, accompagnée d'un bouquet de salades 17
Hausgemachte Ententerrine im Rohschinkenmantel, begleitet von einem winterlichen Salatbouquet

Les Entrées**Vorspeisen**

Poissons et crustacés, selon l'arrivage, pochés dans un fumet au safran 19
Klare Safransuppe mit pochierten Fisch- und Krustentieren nach Angebot

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

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

Ravioli à la ricotta gratinés au parmesan et sauté de côtes de bette et sauge 17/27
Überbackene Ricotta-Ravioli mit Parmesan, sautiertem Mangold und Salbei

Les Potages**Suppen**

Crème de scorsonère parfumée à la vanille 12
Schwarzwurzelsuppe mit Vanille parfümiert

Goulache de boeuf et crème acidulée au pommes 12
Rindsgulaschsuppe mit Apfelsauerrahm

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

Suprême de poularde des Dombes sous une croûte à la moutarde, radis noir étuvé et grenade 37

Saftige Maispouardenbrust aus der Dombes mit einer Senfkruste auf gedünsteten, schwarzen Radiesschen und Granatapfel

Tournedos de bœuf «Irish Black Angus» et sa crème au Roquefort, 47
accompagné de légumes d'hiver glacés

Zartes Rindsfilet-Tournedos vom Irish Black Angus an Roquefortcreme, serviert mit glasiertem Wintergemüse

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médailon de truite saumonée des Fjords sur un lit de chou blanc au paprika et crème acidulée 37

Gebratenes Fjord-Lachsforellemedaillon auf Paprika-Kabis mit Sauerrahm

Coquilles Saint-Jacques gratinées avec sauce homardine 39
Gratinierte Jakobsmuscheln mit einem Hummerschaum

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**

Poêlée de gnocchi de pommes de terre aux artichauts, olives, fèves et tomates concassées 26

In Olivenöl sautierte Kartoffel-Gnocchi mit Artischocken, Oliven, dicken Bohnen und Tomaten-Concassés

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 Schulkinder ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchensekundarschule 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 mangue</i> Panna Cotta mit Mango Coulis	12
<i>Crème brûlée à l'Amaretto et amandes grillées</i> Crème brûlée mit Amaretto und gerösteten Mandeln	12
<i>Carpaccio d'ananas au vin rouge et poivre noir, espuma de noix de coco</i> Carpaccio von Rotweinananas mit schwarzem Pfeffer und Kokos-Espuma	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

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

Les Fromages**Käse**

<i>Variation de fromages sur assiette</i> Schöne dekorierte Käsevariationen aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen	15/19
--	-------

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 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.-



Les Vins en bouteille Flaschenweine

Les vins blancs année bouteille

Suisse			
Schafiser	Rebgut der Stadt Bern Chasselas	2008	39.-
Epresses 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			
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	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	04/06	96.-

Espagne			
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			
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	2006	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	2005/2006	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.-

