



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Ds Bankgeheimnis

Als guete Schwyzer u Nachwuchssparer ha o ig es Kässeli gha u gly mal mit der erschte Million aagfange. I bu hütt no a der glyche. Ds Kässeli isch für Dummi grächnet gsi, äbe für mi: es Holzchalet mit gheimen Usgang. Speter, z spät, hani der Trick usegfunge. eis vo de Scheieli het sech la usezieh, we me die Gäldhütte uf e Chopf gstellt het.

Üsi Arbeitsteilig isch klar gsi. I ha der Chlotz dürfen im Schlitz uf em Dach la yneplumpse, der Vatter het ds Gäld usegno, wen ig e Chouf ha müesse tätige. Das isch aber so sälte vorcho, dass das Chalet gäng schwerer worden isch. Drum bin i jede Jänner mit em Vatter, em Sparheft u em meh oder minder gfüllte Kässeli uf d Bank.

Vo dere han i my ganz eigewillegi Vorstelig gha. I der Meinig, der Maa hinder em dicke Glastürli würdi myni zur Deponie bbrachte Zwänzgi, Fünfzgi u Fränkli i re Schublade ufbewahre, wo my Name druff sygi, han ig ihm uf d Finger gluegt, ob der das Gsparten ou würtlech zum richtige Huuffe legi. Er het sech nie trumpiert. Immer het er's nach em Zel-

len i di glychi Holztrucke gleit u nächhär ds Sparheft nachetreit, inklusiv der Jahreszins. Der Vatter het zwar erklärt, dass dä Zins der Lohn für flyssigs Spare syg. Aber i ha dere Sach nid rächt trouet. I ha ender vermutet, dass mer d Eltern ab u zue, äbe als Lohn, e Batze zum Maa i der Bank tragi.

Myni Vorstelige si volländs über e Huuffe gleit worde, won ig e Schuttboole ghouft ha. Für die Inveschtition han i müesse d Resärven i der Stadt aaknabbere. Wo mer aber der Glastürlimaa es Zwänzger- u zwöi Fünfennötli häregschobe het, han i nen uf dä Irrtum uferksam gmacht. Settegi Schyne heig i nie bbracht. Nach Chüschelen u Schmunzle mit mym Vatter het er mer das Gäld dür egeti Fränkli, Fünfzgi u Zwänzgi ersetzt. Uf em Heiwäg het mi du der Vatter über e Bankmechanismus ufklärt. Alls han i natürlech nid begriffe; o hütt no nid.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag geschlossen

Betriebsferien vom 1.1.2010

bis 10.1.2010



Eine Geschichte aus dem Buch
«Öppe so isch's gsi»
Gielezyt im Obschtbürg
von Ruedi Straub
erschieden 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
- Mesclun de salades hivernales et ses rillettes de canard sur pain grillé* 17
Wintersalat mit Enten-Rillette auf getoastetem Brot

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
- 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
- Ravioli à la ricotta, petits pois et tomates légèrement crémés* 17/27
Ricotta-Ravioli mit Erbsen, Tomaten und Rahm

Les Potages**Suppen**

- Crème de choucroute et ses tranches de saucisson sec* 12
Sauerkrautsuppe mit Trockenwurst
- Potage aux pommes de terre et marjolaine, chips de pain aux olives* 12
Kartoffel-Majoran-Suppe mit Olivenbrotchips

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
- Braisé de joues de veau de l'Oberland et ses légumes, façon «Grand-Mère», servi avec des pommes de terre à la ciboulette* 41
Geschmorte Oberländer Kalbskinn-Backen nach Grossmutter Art, serviert mit Schmor Gemüse und Schnittlauchkartoffeln
- Tournedos de bœuf «Irish Black Angus» à la bordelaise, jus au vin rouge et à la moelle, accompagné de légumes d'hiver glacés* 47
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom Irish Black Angus «Bordelaise», begleitet von Rotweinjus und Markbein, serviert mit glasiertem Wintergemüse

Les Poissons**Aus dem Wasser**

- Médailon de saumon mi-fumé à la moutarde à l'ancienne, posé sur un lit de légumes* 39
Halb geräuchertes Lachsmedaillon mit Moutarde à l'ancienne, serviert auf einem Gemüsebeet
- 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 au choux frisés et sa mousseline de petits pois au mascarpone* 26
Wirsingrisotto mit einer Mousseline von Mascarpone und grünen Erbsen

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>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 <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.-
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	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	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	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.-

