



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Lärme u Rüeffe

We's stimmt, dass der höchst Hoger der Thorbärg syg, de isch der Obschtbärg der lütischt gsi. Nid nume mir Goofe hei e Heidelärme veraastaltet, nei o di Grosse hei sech bemerkbar gmacht. Der Milcher zum Byspiil het einisch läng, der Päcklpöschtelers zwöimal churz glüet. Der Gäldpöschtelers het überhaupt nid müesse, wül d Lüt scho under der Türe gwartet hei. Ds Schabzigmännli het e Glogge gha u derzue gjodlet im Husgang, em Gmüesbuur sy Chare het bim Brämse so lut quietschet, dass er gar kes Inschtrumänt het bbruucht. We my Vatter wi fasch jeden Aabe myni Schue nöi plägget het, isch der Her Becherno am Holzsaage gsi. Öppedie het d Frou Aeschlimaa em Churzschlusschousi im Garte müese d Meinig säge, was bitter nötig isch gsi. U das het albe nid grad fyn tönt.

Der Schuemacher a üsem Stützli het mit üs um d Wett Lärme gmacht, aber fasch immer verlore. Wen er a syne Kunschlädersonen umegfreeset u ghämmeret het, isch das für üs scho fasch Musig gsi. Derzue het's fein gschmöckt vo Lym u Schuesalbi. Öppis Luschtigs, womesech hütt leider abgewöhnt het, isch ds Rüeffe gsi. Vor jedem Ässe hei d Müeter ihri Goofe müesse sueche. Em Zwölfi zmittag sy us allne Fänschter Nämme pägget worde: Willi, Max, Bertrand, Bene, Peter, Vrene und so wyter.

Bi der Frou Pensa het das e Chehr dduuret, bis all a der Suppe gschlabet hei. Si het en eige Technik gha für e Wale. Wüldäm ällwäg d Schnudernasen alben i d Ohre gloffen isch, het er ds erschte Rüeffe nie ghört. Zersch het si Walti pägget, ds zwöimal Walter u ds drittmal Wale, u de het er sofort gwüsst, dass es ärnscht gilt.

My Mueter het dä Trick speter o überno, aber abgchürzt. Si het grad mit Rüedu aagfange. We mi d Schwoscht het müesse cho hole, isch's scho nimm guet gsi. De han i gwüsst, dass di andere d Suppe scho im Buuch hei.

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
erschienen im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Cœur de pain de sucre aux fines herbes, vinaigrette au boursin et noix grillées 9
Zuckerhutsalat mit frischen Kräutern an einer Boursin-Baumnuss-Vinaigrette

«Salade Obstberg» 14
Mesclun de salades aux lardons, croûtons et champignons sautés
«Obstberg Salat»
Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

Fromage de chèvre frais mariné au poivre citronné, accompagné de salades au balsamique de Modena 17
Mit Zitronenpfeffer mariniertes Ziegenkäse, begleitet von einem Salatbouquet

Les Entrées**Vorspeisen**

Carpaccio de canard fumé et sa saladine d'endives à l'orange 19
Carpaccio von geräucherter Entenbrust, serviert mit Endiviansalat und Orangenfilets

Terrine de foie gras de canard maison en manteau de pistaches et son chutney au figues 24
Hausgemachte Entenleberterrine im Pistazienmantel, serviert mit Feigenchutney und Toast

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

Gratiné de poissons et crustacés du jour sous un sabayon à la tomate 19
Fisch und Krustentiere nach Tagesangebot gratiniert mit Tomatensayon

Les Potages**Suppen**

Crème de persil racine et ses chips de parmesan 12
Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Parmesanchips

Velouté de salsifis au cidre et sa julienne de pommes 12
Schwarzwurzelcremesuppe mit «suurem Moscht» und Apfeljulienne

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

Filet de selle d'agneau de l'Emmental aux citrons confits, mousseline aux haricots de Soisson et persil 42
Rosa gebratenes Emmentaler Lammrücken-Filet mit leicht kandierten Zitronen, serviert mit einem Soisson-Bohnen-Petersilienmousseline

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» gratiné façon niçoise, jus court et petits légumes glacés 48
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» à la Niçoise mit einer Oliven-Petersilienkruste und glasiertem Gemüse

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaille de cabillaud cuit au four, chiffonnade d'endives aux tomates confites 39
Gebratenes Kabeljaumedaille mit gedünstetem Brüsseler und getrockneten Tomaten

Noix de Saint Jacques sur un lit tiède de betteraves rouges, salsa à l'avocat 39
Sautierte Jakobsmuscheln auf einem Beet von roten Randen mit Avocado-Salsa

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, Spätzli maison

Beilagen nach ihrer Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Hausgemachte Spätzli

Les Plats Végétariens**Vegetarische Gerichte**

Risotto Carnaroli au champagne, rosettes de brocoli et amandes grillées 17/27
(15 Min. de préparation)
Champagner-Risotto mit Broccolirösschen und gerösteten Mandeln
(Zubereitungszeit 15 Min.)

Gigantoni di magro au jus de persil et copeaux de Cironé 17/27
«Gigantoni di Magro» mit Petersilienjus und gehobeltem Cironé-Käse

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 Schulpugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchensekundarschule Laubeck.

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.



Les Desserts**Desserts**

Parfait à la nougatine et ses fines tranches d'ananas mariné au vin rouge 12
Nougatine-Parfait mit feinen Tranchen von Rotwein-Ananas

Moelleux au chocolat et son cœur au noir de Madagascar, quenelle de Fior di latte (15 Min. de préparation) 12
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Madagaskar-Herz, serviert mit Fior di latte-Glace (Zubereitungszeit 15 Min.)

Crème brûlée maison à la fleur d'oranger et ses filets d'orange caramélisés 12
Crème brûlée mit Orangenblüten-Essenz und caramelsierten Orangenfilets

Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly 12
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation) 12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)

Giolito- exclusivité de glaces italiennes
Giolito- die exklusive Italienische Glace

Vaniglia, Cioccolato, Caffé Ristretto, Nocciolo, Cocco, Fior di Latte, Amarena Sorbetto, Mango Sorbetto, Limone 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**

Vully Jg 1 dl
Sélection du Domaine Chasselas 2010 5.20

Bianco Ticino Prà
Guido Brivio, Mendrisio 2010 6.90
Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc

Epresses Péche Mignon
Henri Contesse, Cully 2009 6.90
Chasselas

Aigle Royal
E. Waldvogel, Aigle 2009 7.20
Chasselas

Petite Arvine Château Lichten
Rouvinez vins, Sierre 2010 7.50
Petit Arvine

Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner
Steiner, Ligerz 2010 7.90
Chardonnay

Roero Arneis
Malvirà Canale 2010 7.20
Arneis

Le Sarda blanc
Domaine Sarda-Malet, Roussillon 2009 6.50
Marsanne, Roussanne, Macabeu

Le Rosé

Oeil de Perdrix
Château d'Auvernier, Auvernier 2010 6.90
Pinot Noir

Les Rouges

Aigle rouge Sang Royal
E. Waldvogel, Aigle 2009 6.50
Pinot Noir

Pinot Noir Héphaistos
Cave Emery, Ayent 2009 7.20
Pinot Noir

Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro
Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio 2009 7.20
Merlot

Sarda Malet Réserve
Domaine Sarda-Malet, Roussillon 2006 6.90
Grenache, Syrah, Mourvedre

Pequeno Pintor Societa Agricola 2007 7.50
da Sossega, Lda., Alentejano
Trincadeira, Aragonez

Montecucco Riserva Barrica 2009 7.80
Colle Massari, Toskana
Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet

Rioja Reserva Conde de Valdemar
Martinez Bujanda, Rioja 2005 7.90
Tempranillo, Mazuelo

Vin blanc doux

Sauternes 2006
Château Mayne du Hayot bouteille 69.-
Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle flûte 9.50

Champagne & Prosecco

Jacquart
Brut Tradition, Reims bouteille 84.-
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier flûte 12.-

Prosecco
Valdobbiadene «Bianca Vigna» bouteille 54.-
Prosecco 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	09/10	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	2009	42.-
Le Sarda blanc	Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu	06/07	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	08/10	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	2010	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot	2009	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2008	79.-

France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2006	65.-
Domaine des Tours	E.Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2008	49.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2008	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2008	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	49.-
Château Loudenne	Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauv, Cabernet Franc	2005	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.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2004	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2007	96.-

année bouteille

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 Socieda Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonez	05/08 2007	69.- 54.-

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegliolo, Cabernet	08/09	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	2009	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	2008	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	06/07	83.-

Sicilia			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	09/10	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	04/06	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

