



# LE JOURNAL DE L' OBSTBERG

10 centimes

## Die Villa von Tavel

Gegen Ende des 19. Jh. setzte im Westen der Schosshalde, im Obstberg, eine rege Bautätigkeit ein. Typisch für jene Zeit sind die zahlreichen Backstein-Bauten mit ihren lustigen Giebeln, Mansarden und Balkonen. Architekten sprechen von «Schlössliromantik». Aus jener Epoche stammte auch die Villa von Tavel, die 1878 an der Schosshaldenstrasse (Nr. 22) erbaut, aber schon 90 Jahre später wieder abgebrochen wurde. Dort hatte Rudolf von Tavel seine historischen Romane und Erzählungen geschrieben, die noch manches bernische Büchergestell zieren.



Die Südfront der Villa von Tavel. Der Turm links stand ursprünglich freier. Seine Wirkung wurde bei der Umwandlung in ein Zweifamilienhaus durch Zubauten etwas beeinträchtigt. Rechts im Parterre befand sich das Arbeitszimmer Rudolf von Tavels. Bild aus dem Jahre 1950. (Foto: zgv)



Das Arbeitszimmer Rudolf von Tavels auf der Südseite der Villa 1950, in welchem er seine berühmte Schriften verfasst hat.

### Brasserie Obstberg

Bantigerstrasse 18  
CH-3006 Bern

Fon 031 352 04 40

Fax 031 352 04 42

info@brasserie-obstberg.ch

www.brasserie-obstberg.ch

### Öffnungszeiten

Montag – Freitag 11.00 – 23.30h

Samstag 18.00 – 23.30h

Sonntag geschlossen



Und so präsentiert sich 2004 die der Schosshaldenstrasse zugekehrte Nordfassade.

«Jä gäll, so geit's!» heisst das bekannteste Werk von Rudolf von Tavel (1866 – 1934). Es war das erste, das er berndeutsch schrieb. Darin kommt eine Geschichte vor, die in der Schosshalde spielt. Die Alte Eidgenossenschaft war soeben untergegangen:

... «Wo's im Grauholz äne chrumm gangen isch und dr Landsturm und ds ander Chriegsvolk hooggis-booggis über ds Büündefäld yne cho und dür d'Schosshalden uus dervo gloffen isch, het dr Unggle Mäni an sym Huus la d Felläde zuetue.» ... Durch einen Spalt beobachtet er die Lage. Als er ein um Hilfe schreiendes Mädchen heranrennen sieht, das von einem Husaren verfolgt wird, nimmt Mäni seine Flinte, «steckt der Louf dür ds härzförmig Heiterloch vom Fellade, und wie der Husar vorby isch, seit er: 'Tiens bougre!' und schiesst – Päng! Aber o wetsch! Er het in der Ufregung der Ladstücken im Louf vergässe. Dä sumset usen und – pft! – dem Ross i d'Hinterbacke. Das steit bolzgrad uuf, der Husar schiesst mit sym Chopf a ne Boumascht, dass me's änet dem Huus het ghöre chnätsche, und tätscht hindenabe wie ne Maltersack. Ds Ross isch mit sym hölzige Stil ventre-à-terre dervo, und der Husar isch i der schönschte Merze-Gülle gläge, der Chopf bis zum Chini i sy Pelzchappen yne ghnätschet, und het ekeis Glid grüehrt.» ... Wohin mit ihm? Mänis Pächterin rät zum «Bschüttloch», «so lang er no sturmen isch». Ihr Mann überlegt: «U we men ihm e Stei an Gring bung u ne de nach em Vernachten i ds Möösligheiti?» Der Knecht ist dagegen: «Emu i fergge ne nid dert ache.» Schliesslich endet der Husar aber nicht im Egelsee, sondern wird «nume bis uf e nächschte Hubel gfüehrt und dert über ds Bord abgläart» (wo er später wieder zu sich gekommen ist und den Weg in die Stadt gefunden hat ...)

Auszug aus dem «Quavier 41/05»



## Les Vins en bouteille

## Flaschenweine

## Les vins blancs

		année	bouteille
<b>Suisse</b>			
Schafiser	Rebgut der Stadt Bern Chasselas	2008	39.-
Epeses 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	2007	54.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2008	45.-

<b>France</b>			
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.-

<b>Italie</b>			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2008	48.-

<b>Le rosé suisse</b>			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2008	48.-

## Les vins rouges

<b>Suisse</b>			
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	2008	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2007	52.-
Merlot del Ticino Sassi Grossi	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio, Merlot	2006	78.-

<b>France</b>			
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.Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2004	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2004	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	1999	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2004	96.-

<b>Espagne</b>			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2005	53.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2004	58.-

<b>Italie</b>			
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toscana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2006	52.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2003	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi	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.-

<b>Piemonte</b>			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2006	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2006	72.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	2005	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

<b>Veneto</b>			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2005	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2005	83.-

<b>Sicilia</b>			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2008	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2005	115.-

<b>Sardegna</b>			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2003	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2005	68.-

<b>Australie</b>			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2005	58.-
Cabernet-Sauvignon Peppers'Marananga	P.Lehmann, Barossa Valley Cabernet Sauvignon	2004	68.-

<b>USA, Californie</b>			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2006	65.-

<b>Les Trouvailles – die Entdeckungen</b>			
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.-



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

*Salade d'été aux perles de melons et vinaigrette au balsamique blanc et à la menthe poivrée* 9  
Bunter Sommersalat an weissem Balsamico-Dressing mit Melonenkugeln und frischer Pfefferminze

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

*Salade du marché, chèvre chaud sur un pain au thym* 15  
Märitsalat mit grilliertem Thymianbrot und warmem Ziegenkäse

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Carpaccio de boeuf mariné au citron et huile d'olives extra vierge, rucola et copeaux de parmesan* 19/29  
Rindscarpaccio mit Zitronensaft, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und Parmesansplitter

*Foie gras de canard à la fleur de sel, confit de pêches au vinaigre de framboises et pain grillé* 22  
Entenleber-Terrine mit Fleur de Sel, grilliertem Brot und frischem Pfirsich-Confit an Himbeeressig

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

*Tian de légumes méditerranéen au balsamique et brisures de vieux Parmesan* 17  
Lauwarme, grillierte Aubergine, Zucchini und Peperoni mit Aceto Balsamico und Parmesan-Splitter

**Les Potages****Suppen**

*Gaspacho «Andalusia» et sa brunoise de légumes* 9  
Kalte Gazpacho «Andalusia» mit bunten Gemüsegewürfeln

*Bisque de homard à la crème fraîche et cognac* 15  
Hummersüppchen mit Crème fraîche und Cognac

**Les Viandes****Vom Land**

*Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons* 31  
«Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeln und Croûtons

*Carré d'agneau d'Australie en croûte de Provence, sauté de haricots verts et tomates San Marzano avec un jus à l'ail doux* 38  
Saftiges Lammrack aus Australien am Stück gebraten mit Provençalkruste, sautierten grünen Bohnen mit San Marzano-Tomaten und leichtem Knoblauch-Jus

*Escalope de veau viennoise, viande suisse, avec pommes allumettes* 39  
Wienerschnitzel aus zartem Schweizer Kalbfleisch mit Pommes allumettes

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus», avec un jus au Bordeaux et romarin et une fleur de courgette farcie à la ratatouille fine* 46  
Zartes Rindsfilet Tournedos vom «Irish Black Angus» Rind an einem Bordeaux-Jus mit frischem Rosmarin, begleitet von einer mit Ratatouille gefüllten Zucchini-Blüte

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

*Filets de loup de mer grillés, sautés de jeunes épinards aux olives et tomates dattes* 38  
Wolfsbarschfilet vom Grill mit sautiertem Jungspinat an Oliven und Datteltomaten

*Sauté de noix de St. Jacques, sauce homardine et poêlée de fenouils aigre douce* 39  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Hummerschaum auf lauwarmem Fenchelsalat

*Queues de crevettes géantes flambées au Pastis, jus aux limettes et chili* 39  
Riesencrevetten-Schwänze in Pastis flambiert mit scharfem Chili-Limetten-Jus

**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, Camarque Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln mit Crème fraîche*

**Le Plat végétarien****Vegetarisches Gericht**

*Ravioli aux citron, sauté de côtes de bettes et sauge avec un fin caviar d'aubergines* 26  
Zitronen-Ravioli an sautiertem Mangold und Salbei mit einem feinen Auberginen-Kaviar

## 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>Panna cotta et fruits des bois marinés au Porto</i>	12
Panna Cotta mit frischen, in Porto marinierten Waldbeeren	
<i>Mousse au chocolat et crème de Gruyère</i>	12
Mousse au chocolat et crème de Gruyère	
<i>Crème brûlée «Provençale» à la lavande</i>	12
Crème brûlée «Provençale» mit Lavendel	
<i>Variations de sorbets et abricots marinés à la vanille et poivre noir</i>	12
Sorbet Variationen mit in Vanille und schwarzem Pfeffer marinierten Aprikosen	
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	

«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>	4
Kugel	
<i>chantilly</i>	1
Rahm	

**Les Fromages****Käse**

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

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank****Les Blancs**

	Jg	1 dl
<b>Schafiser</b>		
<i>Rebgut der Stadt Bern</i>	2008	5.90
Chasselas		
<b>Bianco Ticino Prà</b>		
<i>Guido Brivio, Mendrisio</i>	2008	6.50
Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc		
<b>Epesses Péche Mignon</b>		
<i>Henri Contesse, Cully</i>	2007	6.80
Chasselas		
<b>Aigle Royal</b>		
<i>E. Waldvogel, Aigle</i>	2007	7.20
Chasselas		
<b>Petite Arvine Château Lichten</b>		
<i>Rouvinez vins, Sierre</i>	2007	7.50
Petit Arvine		
<b>Roero Arneis</b>		
<i>Malvirà Canale</i>	2008	6.80
Arneis		
<b>Le Sarda blanc</b>		
<i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i>	2008	6.50
Marsanne, Roussanne, Macabeu		

**Le Rosé**

<b>Oeil de Perdrix</b>		
<i>Château d'Auvernier, Auvernier</i>	2008	6.90
Pinot Noir		

**Les Rouges**

<b>Aigle rouge Sang Royal</b>		
<i>E. Waldvogel, Aigle</i>	2007	6.50
Pinot Noir		
<b>Pinot Noir Héphaistos</b>		
<i>Cave Emery, Ayent</i>	2007	6.90
Pinot Noir		
<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b>		
<i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio</i>	2007	6.90
Merlot		
<b>Sarda Malet Réserve</b>		
<i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i>	2005	6.90
Grenache, Syrah, Mourvedre		
<b>Montecucco Riserva Barrica</b>		
<i>Colle Massari, Toskana</i>	2006	7.50
Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet		
<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b>		
<i>Martinez Bujanda, Rioja</i>	2004	7.50
Tempranillo, Mazuelo		
<b>Shiraz Barossa</b>		
<i>Peter Lehmann, Barossa Valley</i>	2005	7.50
Shiraz		

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

<b>Jacquart</b>		
<i>Brut Tradition, Reims</i>	bouteille	84.-
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	flûte	12.-
<b>Prosecco</b>		
<i>Valdobbiadene «Bianca Vigna»</i>	bouteille	54.-
Prosecco	flûte	8.-

