



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Freizyt

Was früecher d Schuel, isch itz d Freizyt gsi: e Näbesach. Em Aabe nach der Büez bin i rächtschaffen uf der Nase gsi. Zudäm bi i jede Zyschtig u Donschtig uf ds Wankdorf ga trainiere, em suntig isch gmätschlet worde. So het me sech uf e Samschtigaabe gfröit. Di halbi Junioremannschaft u no meh derzue hei sech bim Vorverchoufshüsli vor em Bahnhof troffe u gratiburgeret, was men i dene drei Stund chönnti boosge.

Der hert Chärn het us em Näf Weri (geng dä!), Wahli, Böbu, Härdi Rönu, Beck Winu, Studer Winu, Wilimaa Röfe, Dietrich Carlo, em Blättler Röfen u mir bestande, aber mängisch isch die Bande vil gröser gsi. Meischtens het me sech uf ene Film geiniget u isch i Chino gschuenet.

Di beschte Streiffe sy im «Studio» (Ryffligässli), im «Forum» (bim «Volkshuus», hüt «Hotel Bärn») u im «Buebebärg» gloffe. Nach däm Gflimmer het's no glängt für nes Bierli im «Tieffe Chäller», wo under em «Hotel Wilde Maa» uf is gwartet het. Es isch chlin e Sumpfbude gsi, aber es isch wenigstens immer öppis gloffe dert inne u aaschliessend o no vor dranne. Meischtens het der Blätterler Röfe sy berüemt Lachchampf vüregno u di ganzi Beiz aagsteckt. Non es paar luschtegi Sprüch sy gchlopfet worde, nächhär bin i, als Captrain u «Vorbild» vo der Mannschaft, i Obschtbärg verschwunde, hei i ds Näscht. Was di andere no unternu hei, han i de alben am Suntig vor em Mätsch ghört oder wäret em Spiil gseh. We der Härdi Rönu d Scheiche nid vom Bode wäg bbracht u mit chlyne Öigli der Gägner gsuecht het, bin i sicher gsi, dass er irgendwo isch blybe hange.

Überhaupt isch das chlin e nassi Equipe gsi, u der Liniger Hans, üse Trainier, het sech meh gergeret als gfröit ab üs.

Für üses Stiftegäld z strecke, isch ab u zue liecht bschisse worde. Im «Forum» sy d Erschtragbilee genau glych rot gsi wi di türschte Trambilee. Dä Umstand hei mer im grosse Gstung am Ygang usgnützt, u scho het me fuf Fränkli gspart gha.

Oder me isch em Kontrolleur i der Pouse, wenn er dinnen Yscrem verchouft het, ga der Papierkorb erläse. Fasch geng het's ganzi oder nume weni ygrissni Bilet dinne gha, wo mer wider zwägpäpelt hei.

Der gross Coup hei mer einisch im «Studio» gwagt. E guete Franzosefilm, usverchouft. Aber das het für üs nid ggulte. Üsere vierzäh sy juscht denn zum Usgang im Chäller gschliche, wo di vorderi Vorstelig isch z Änd ggange. D Lüt hei useddrückt, mir yne. Zum normalen Ygang sy d Lüt o ynegstürmt. E ganzi Reie hei mer beleit u über e ganz Gring gstrahlet über das glungne Manöver. Aber nid lang. Nachdäm uf em letschte Plätzli vom Chino sech öpper gsädlet het gha, sy geng no vierzäh Nase gstande. Wo di Feiglingen e Bileekontrolle inszeniert hei, isch es mer mulmig worde. Di ganzi Reie isch kolektiv ufstande u zum Usgang use, wo mer härcho sy.

Es berüemts Lokal isch dr Chino «Central» gsi, e richtigi Revolverchuchi. Der Ruum isch nume chly, fasch familiär gsi, gspilt hei si fasch nume Wildweschtstreife, un e Huuffe Sprüch sy über dä Chino umeverzellt worde. Öppe dä, dass d Bsuecher hinder em Lyntuech (Lynwand) nach ere Schiesserie göh ga Patronehülse zämeläse. Under de Zueschouer isch's geng lut zueggange, so dass vom Filmton fasch nüt isch z ghöre gsi.

Nach der Ushebig, vo dere no wird z rede sy, sy der Studer Winu un ig der aabrochnig Namittag dert ga la verlottere. Mir hein is i der vorderschte Reie gsädlet. I andere Chino wär das der schlächtischt Platz, aber nim im «Zänter», wo d Sitze gäge hinde nid erhöht sy gsi. Derzue het der Gstabi vo Studer Winu, üse Junioregooli, di länge Scheiche chönne strecke. Nach emne Zytli het eine vo hinde vüre pägget, dä zvorderscht soll de öppen abhocke. Der Winu het sech aagsproche gfüelt, isch ufstande u het hindere gluegt: «Het einen öppis z motze?» Da tönt's vüre: «Itz steit dä Löu no uf e Stuel.»

### 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**

*Bouquet de salades estivales coloré d'une variation de tomates* 9  
Bunter Sommersalat mit einer Tomatenvariation

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

*Aumônière de chèvre et basilic, salade de jeunes épinards aux olives et noix* 17/24  
Lauwarmer Ziegenkäse im Brickteig, begleitet von jungem Spinatsalat mit Oliven und Baumnüssen

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Truite saumonée des Fjords marinée au poivre rose et sa fine salade de fenouil à la crème fraîche et menthe* 19  
Hausmarinierte Fjordlachsforelle mit rosa Pfeffer, begleitet von Fenchelsalat mit Crème fraîche und Minze

*Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel et sa saladine de «Granny Smith» au Sauternes* 24  
Hausgemachte Entenleberterrine, serviert mit «Granny Smith»-Salat mit Sauternes

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

*Mille-feuilles d'aubergines au tomates mi-confites et mozzarella «Bufala», émulsion au basilic* 19/26  
Mille-feuilles von Auberginen, leicht kandierten Tomaten und Büffelmozzarella an Basilikum-Emulsion

**Les Potages****Suppen**

*Gaspacho à la mode andalouse accompagné d'une crème fraîche aux piments et de crostini au basilic* 12  
Gaspacho «Andalusia» mit Chili-Crème fraîche und Basilikum-Crostini

*Velouté aux herbes du jardin et coquilles Saint-Jacques poêlées* 12  
Gartenkräutersuppe mit Jakobsmuscheln

**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

*Noisette d'agneau d'Australie aux tomates séchées et basilic, julienne de légumes sautée à la marjolaine* 42  
*Rosa gebratene, Australische Lammhuft mit getrockneten Tomaten und Basilikum, serviert mit sautierten Gemüsejulienne*

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» glacé au vin rouge, lit de ratatouille fine* 48  
Mit Rotweinreduktion glasiertes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an kräftigem Jus, serviert auf einem Beet von feinem Ratatouille

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

*Médailillon de flétan mijoté à la tomate, céleri croquant et copeaux d'olives* 39  
Pochiertes Heilbuttmedaillon mit frischen Tomaten, begleitet von dünn geschnittenem Stangensellerie und Oliven

*Poêlée de crevettes géantes au lard fumé et saladine de jeunes feuilles de moutarde au citron* 39  
Sautierte Riesenkrevetten mit Bauernspeck und mit Zitrone marinierter Senfblättersalat

*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 écrasées à la crème fraîche*

**Beilagen nach ihrer Wahl:**

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln mit Crème fraîche

**Le Plat Végétarien****Vegetarisches Gericht**

*Taglierini frais et ricotta garnis d'une brunoise d'aubergines et courgettes* 17/27  
Frische Taglierini mit Auberginen, Zucchetti und Ricotta

**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**

*Soufflé glacé au chocolat de Madagascar* 12  
*légèrement parfumé au whisky*  
 Soufflé glacé mit Madagaskar Schokolade,  
 leicht mit Whisky parfümiert

*Coupe de fraises du pays et son sorbet*  
 «Fragola e fragoline» sous un sabayon au Sauternes 12  
 Coupe mit frischen Erdbeeren, «Fragola e fragoline»  
 Sorbet und einem Sauternes-Sabayon

*Crème brûlée maison au cerises* 12  
 Crème brûlée mit Kirschen

*Panna cotta et sa saladine de fruits des bois au Porto* 12  
 Panna Cotta mit frischen, in Porto marinieren Waldbeeren

*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, Stracciatella, Caffé Ristretto, Pistacchio,  
 Cocco, Limone Sorbetto, Fragola e Fragoline 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**

	Jg	1 dl
<b>Vully</b> <i>Sélection du Domaine</i> <i>Chasselas</i>	09/10	5.20

<b>Bianco Ticino Prà</b> <i>Guido Brivio, Mendrisio</i> <i>Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2009	6.90
--	------	------

<b>Epesses Péche Mignon</b> <i>Henri Contesse, Cully</i> <i>Chasselas</i>	2009	6.90
---	------	------

<b>Aigle Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle</i> <i>Chasselas</i>	2009	7.20
--	------	------

<b>Petite Arvine Château Lichten</b> <i>Rouvinez vins, Sierre</i> <i>Petit Arvine</i>	2009	7.50
---	------	------

<b>Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner</b> <i>Steiner, Ligerz</i> <i>Chardonnay</i>	09/10	7.90
--	-------	------

<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale</i> <i>Arneis</i>	09/10	7.20
---	-------	------

<b>Le Sarda blanc</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i> <i>Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50
--	------	------

**Le Rosé**

<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Château d'Auvernier, Auvernier</i> <i>Pinot Noir</i>	2009	6.90
--	------	------

**Les Rouges**

<b>Aigle rouge Sang Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle</i> <i>Pinot Noir</i>	08/09	6.50
--	-------	------

<b>Pinot Noir Héphaistos</b> <i>Cave Emery, Ayent</i> <i>Pinot Noir</i>	2009	7.20
---	------	------

<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b> <i>Casa Vinicola Galdi, Mendrisio</i> <i>Merlot</i>	2008	7.20
---	------	------

<b>Sarda Malet Réserve</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i> <i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2006	6.90
---	------	------

<b>Pequeno Pintor Societa Agricola</b> <i>da Sossega, Lda., Alentejano</i> <i>Trincadeira, Aragonez</i>	2007	7.50
---	------	------

<b>Montecucco Riserva Barrica</b> <i>Colle Massari, Toscana</i> <i>Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.80
--	------	------

<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b> <i>Martinez Bujanda, Rioja</i> <i>Tempranillo, Mazuelo</i>	2005	7.90
---	------	------

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

<b>Jacquart</b> <i>Brut Tradition, Reims</i> <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	bouteille 84.- flûte 12.-
---	------------------------------

<b>Prosecco</b> <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna»</i> <i>Prosecco</i>	bouteille 54.- flûte 8.-
---	-----------------------------



## Les Vins en bouteille

### Flaschenweine

#### Les vins blancs

		année	bouteille
<b>Suisse</b>			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	09/10	36.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2009	49.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	08/09	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	2009	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2009	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	09/10	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	49.-

<b>France</b>			
Picpoul de Pinet	Château Roubié, Languedoc, Picpoul	2008	42.-
Le Sarda blanc	Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu	2009	45.-
Sancerre	Domaine Serge Lalue, Loire, Sauvignon Blanc	08/09	54.-

<b>Italie</b>			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2009	52.-

<b>Le rosé suisse</b>			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2009	48.-

#### Les vins rouges

<b>Suisse</b>			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2008	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	2009	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot	2009	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	08/09	79.-

<b>France</b>			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2003	65.-
Château des Tours	E.Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2007	58.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2007	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2007	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	49.-
Château Loudenne	Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet Franc	04/05	62.-
Château Ramafort	Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	2005	69.-
Château La Grâce Dieu	St.Emilion, 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	04/06	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2007	96.-

<b>Espagne</b>			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2006	56.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2005	58.-

<b>Portugal</b>			
Quinta do Soque Reserva Pequeno Pintor	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonéz	2005	69.-
		2007	54.-

<b>Italie</b>			
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2007	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	07/08	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	109.-

<b>Piemonte</b>			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2008	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2007	74.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	08/09	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

<b>Veneto</b>			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2007	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2006	83.-

<b>Sicilia</b>			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2009	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina	2007	72.-
Mille e una notte	Nero d'Avola, Cabernet Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2006	115.-

<b>Sardegna</b>			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	65.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2007	69.-

<b>USA, Californie</b>			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2008	65.-

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

