



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Ds Feschtspiil

Was i mi zweni gwäsche ha, isch mit meh Ässe kompensiert worde. Unwahrschynlech, was mir Giele gfueteret hei. Einisch isch's mir Mueter schlächt worde drab, u das isch eso cho.

Im heisse Summer 1947 het uf der Grosse u Chlynen Allmänd z Bärn ds Eidgenössische Turnfescht stattgfunde. Der Näf Weri un i sy all Aabe am Feschtspiil i der grosse Halle engagiert gsi. Nach em Nachtösse sy mer deheim abtubet u vor em Umzieh i der Feschtchuchi ga yneluege, ob für üs öppis vürig syg. Meischtens hei mer nid vergäbe gfragt.

Juscht a däm Aabe, wo myni Eltere ds Feschtspiil sy cho luege, isch bsunders vil War umegsi. Vatter u Mueter hei no mitübercho, dass d Chööch üüs zwenen es Harassli voll Fruchtchuechli hei härägstellt. Öppe zwänzg Flade hei mer zämethaft möge. Nachhär sy mer üs als Geishirte ga verchleide u d Eltern als Zueschouer ga ds Spiil gniesse.

Blöderwys sy d Sennen uf der Büni alles Metzger vo Bärn gsi. Drum het me bim Alpufzug non es Zimis improvisiert, wo äbe die Metzger näbe Brot no geng e Huuffe Hammen uftischet hei. Der Weri un ig hei eigetlech nümme Hunger gha, aber em Regisseur zlieb sy mer halt no einisch ynegläge.

U du isch es äbe der Mueter schlächt worde u si het use müesse, wi si bim Heigah verzellt het. Wahrschynlech het si im Geischt alls zämzellt, was mir zwe a däm Abe nach em Znacht vertromet hei.

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
erschieden im Zytglogge Verlag.



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs

		année bouteille	
Suisse			
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	2007/08	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	2006	96.-

		année bouteille	
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	2006	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	2006	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.-



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Duo d'endives belges jaune et rouge, 9
filets de pampelmousse et vinaigrette au fromage frais
Duette von gelbem und rotem Brüsseler mit Grapefruitfilets
und Hüttenkäse-Vinaigrette

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

Petit fromage de chèvre mariné au poivre cirtroné, 15
servis avec un bouquet de salades et tranches de baguette
rustique grillées
Mit Zitronenpfeffer mariniertes Ziegenkäse, begleitet von
einem Salatbouquet und geröstetem Hausbrot

Les Entrées**Vorspeisen**

Nage de poissons et crustacés du jour 17
à l'anis étoilé et curcuma
Kräftige Kurkuma-Sternanis-Suppe mit pochierten Fischfilets
und Krustentieren nach Angebot

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

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

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

Les Potages**Suppen**

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

Velouté au lentilles «du Puy» et fines tranches 12
de saucisson neuchâtelois
Du Puy-Linsensuppe mit Neuenburger Saucisson

Les Viandes**Vom Land**

Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé 32
au Bourgogne, garni de champignons,
lardons et croûtons
«Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn
im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli
und Croûtons

Cordon-bleu «Obstberg», fine tranche de 39
de veau Suisse avec jambon de l'Emmental
et vieux Gruyère, accompagné
de pommes allumettes
Cordon-bleu «Obstberg» mit Emmentaler
Beinschinken und gelagertem Greyerzer,
serviert mit Pommes allumettes

Classique papet au saucisson de Neuchâtel, 35
accompagné de pommes nature
«Papet traditionnel»
Neuenburger Saucisson mit Rahmlauch und Salzkartoffeln

Tournedos de bœuf «Irish Black Angus» 47
poêlé dans un bouquet de poivres concassés,
accompagné de légumes glacés
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus»
mit einem rassigen Bouquet vom bunten Pfeffer,
serviert mit glasiertem Gemüse

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médailon de loup de mer sur un ragoût fin d'artichauts, 37
fèves et tomates
Grilliertes Wolfsbarschmedaillon auf sautierten
Artischocken, Tomaten und dicken Bohnen

Crevettes géantes «provençale» sautées 39
au fines herbes et à l'ail
Sautierte Riesenkrevetten «Provençale»
mit frischen Kräutern und Knoblauch

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**

«Tortellone di carciofone» au artichauts, 26
servis sur une légère sauce tomate
et copeaux d'olives calamata
Tortellone mit Artischockenfüllung auf einer leichten
Calamata Oliven-Tomatensauce

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**

<i>Variation sur le chocolat, composée d'une mousse, d'un gâteau et d'une crème glacée</i> «Schokoladenvariation» Schokoladenkuchen und seine Mousse, serviert mit Schokoladeneis	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>Salade de filets de pamplemousse à la menthe poivrée et quenelle de «Camparancia sorbetto»</i> Grapefruitfilets mit Camparancia Sorbetto	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	12

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

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco, Nocciola, Caffé Ristretto, Mango Sorbetto, Limone Sorbetto, Camparancia Sorbetto

boule 4
Kugel

chantilly 1
Rahm

Les Fromages**Käse**

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

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.-

