



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Sänklöchele u anderi Spiili

Mir Giele hei e Mängi Spiil gmacht, wo d Modi nüt derby hei z sueche gha. Aber o d Wybervölcher hei sech chönne beschäftige.

My Schwoscht het zum Byspiil uf Tuusig u zrügg für ihres Bäbi glismet. Das Bäbi het der Rumpf u ds Inneläbe weich, der Chopf aber us Gips gha, derzue sy d Ouge je nach Stelig uuf oder zue ggange. D Vrenen isch scho lang ghürate gsi u het das glyche Toggeli immer no ufbewahrt.

Gross i d Mode bi de Modi isch ds Bildele cho, jedes het i re Schueschachtel sy Vorrat zum Tuusche ghüetet. Die Bildlisammlerei, es sy meischtens chöiflechi Böge gsi mit eren Aazahl Ängeli, Bäbi, Dame i verschidene Chleider usw., het sech nach es paar Jahr z Tod gloffe.

De isch seiliggumpet worde, bis d Schue oder ds Seili sy düre gsi. Es komplizierts Ggumpispiil mit emne elastische Seili het derzue ghört u natürliche ds Wuchetägerle. Der Wägchnächt het o das Spiil nid gärn gseh, wül mit Chryde d Wuchetage uf en Asphalt sy gmalt worde.

Ab und zue sy o gmischti Spiil abgloffe, öppe Tschueplen oder Völkerlen am Stützli. Em liebste aber sy d Gielen under sich gsi.

Da het men äbe mit sälbergmachte Brättli Tennis gspilt, isch i Schoser gan e Loubhütte boue oder i vermeintlech ryffere Jahr i glych Wald gan es Liebespärl beluuschen u zletscht erchlüpfe. Einish isch is der Liebhaber mit den Underhosen ir Hand e Bitz wyt nachegsprunge, bevor er d

Ussichtslosigkeit vo sym Unternämen ygseh het. Aber di meischi Zyt isch gschuttet worde, u zwar i allne Variatione.

Läderboole ha nume ig eini gha im Quartier, u die han i nume fü ne Mätsch uf em Rasen useggä. Uf der Straass isch fasch usschliesslech mit Tenere gschuttet worde.

E Spezialität isch ds Sänklöchele gsi, wo ds Spiilfäld d Straassebreiti usgmacht het. Hienache u änedrann am Trottoirrand het's es Sänkloch als Wasserablouf gha, wo d Gool marggiert hei. Bi jedem Träffer het me der ysig Techel müessen ablüpfe. Je nach Wasserstand het e grosse Gieu di schwümmendi Tenere zwüsche d Füess chönne chlemme u ufezieh, oder aber mi het e liechte Gieu a beidne Füess gha u ne gringsvoraa abegschickt. Meischtens het der liecht Pensa Housi müesse dragloube. Dass es dert unde nid grad nach Veieli gschmöckt het, mues i nech nid säge. Was aber no vil schlimmer isch gsi, dass d Balle die Gullen ufgsoge u nächhär üsne Schue u Chleider wider abggä het.

So speteschtens bim 5:5 isch's is de albe verleidet mit dere schwäre Techelschieberei, u de hei mer ds Loch eifach offe gla.

Abegheit isch zwar nie eine, u o d Passante hei der Boge drumume gfunde.

Wen i hütt dra danke, de tschuderet's mi der Rüggen uuf.

### 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 Obschtbürg  
von Ruedi Straub  
erschieden im Zytglogge Verlag.



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

*Bouquet de salades hivernales au radis roses,* 9  
*finer herbes et ses chips de pain au maïs*  
Bunter Wintersalat mit Radieschen,  
frischen Kräutern und Maisbrotchips

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

*Puit de dents de lion, vinaigrette* 17  
*à l'oeuf dur et fines tranches de lard fumé*  
Löwenzahnsalat im Brotring an Vinaigrette mit Ei,  
serviert mit geräuchertem Bauernspeck

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Terrine de chèvre frais et ricotta au basilic,* 19  
*bouquet de jeunes pousses de salades*  
Ziegenkäse-Ricotta-Terrine mit Basilikum,  
begleitet von einem Bouquet aus jungem Salat

*Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel et* 24  
*sa poire marinée en chutney*  
Hausgemachte Entenleberterrine mit Chutney von  
pochierten Birnen, serviert mit Toast

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

**Les Potages****Suppen**

*Velouté au cresson de fontaine et son nuage de* 12  
*crème acidulée*  
Kressecremesuppe mit Zitronenschaum

*Crème de céleri pomme et son croustillant aux noisettes* 12  
Knollenselleriesuppe mit Haselnussknusperli

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

*Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne,* 34  
*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 veau Suisse* 39  
*avec jambon de Neuchâtel et vieux Gruyère,*  
*accompagné de pommes allumettes*  
Cordon-bleu «Obstberg» mit Neuenburger  
Beinschinken und gelagertem Greyerzer,  
serviert mit Pommes allumettes

*Carré d'agneau d'Irlande en croûte d'ail doux,* 42  
*jus corsé et poêlée de lentilles du Puy aux petits légumes*  
*Rosa gebratenes, Irländisches Lammcarré*  
*mit leichter Knoblauchkruste,*  
*serviert mit einem du Puy Linsen-Gemüseintopf*

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» sur un lit* 48  
*d'oignons des Cévennes au thym et sa mousseline de persil*  
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus»  
mit Petersilienmousseline, begleitet von kandierten  
«Oignons doux des Cévennes» mit Thymian

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

*Médailon de loup de mer sur une salade tiède de* 39  
*fenouils et olives au balsamique*  
Gebratenes Wolfsbarschmedaillon auf einem  
lauwarmen Fenchel-Olivensalat

*Crevettes géantes à la provençale sur* 39  
*un lit de chou-pomme glacé*  
Sautierte Riesenkrevetten nach Provençalischer  
Art mit glasiertem Kohlrabi

*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**

*Gnocchi de pommes de terre à la rucola,* 27  
*olives et fromage frais aux herbes*  
Kartoffelgnocchi mit Rucola, Oliven  
und Kräuterfrischkäse

*Taglierini frais dans une crème de petits pois et fèves,* 17/27  
*copeaux de «Belper Knolle»*  
Frische Taglierini mit Erbsen und dicken  
Bohnen an einer leichten Crème fraîche-Sauce mit  
gehobelter Belperknolle

**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>Moelleux au chocolat et sa glace au «Yogourt Frutti di Bosco» (15 min de préparation)</i>	12
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Frutti di Bosco-Glace (Zubereitungszeit 15min)	
<i>Panna cotta aux brisures de nougatine et son coulis de mangue</i>	12
Panna Cotta mit Nougatine und Mangocoulis	
<i>Crème brûlée maison au safran et ses pistaches caramélisées</i>	12
Crème brûlée mit Safran und karamellisierten Pistazien	
<i>Soufflé glacé au marc de Bourgogne et son croustillant aux amandes</i>	12
Soufflé glacé mit Marc de Bourgogne und Mandel-Crustillant	
<i>Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation)</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)	

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

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco, Nocciola, Caffé Ristretto, 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**

	Jg	1 dl
<b>Vully</b> <i>Sélection du Domaine Chasselas</i>	2009	5.20
<b>Bianco Ticino Prà</b> <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2009	6.90
<b>Epresses Péche Mignon</b> <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.90
<b>Aigle Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2009	7.20
<b>Petite Arvine Château Lichten</b> <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	2009	7.50
<b>Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner</b> <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2009	7.90
<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2009	7.20
<b>Le Sarda blanc</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50

**Le Rosé**

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

**Les Rouges**

<b>Aigle rouge Sang Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	08/09	6.50
<b>Pinot Noir Héphaistos</b> <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	7.20
<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b> <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot</i>	2008	7.20
<b>Sarda Malet Réserve</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2006	6.90
<b>Pequeno Pintor Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano</b> <i>Trincadeira, Aragonez</i>	2007	7.50
<b>Montecucco Riserva Barrica</b> <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.80
<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b> <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2004	7.90

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

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



## Les Vins en bouteille

### Flaschenweine

#### Les vins blancs

année bouteille

Suisse			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	2009	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	2009	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	49.-

#### France

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	2007	54.-

#### Italie

Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2009	52.-
--------------	------------------------	------	------

#### Le rosé suisse

Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2009	48.-
-----------------	--	------	------

#### Les vins rouges

##### Suisse

Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2007	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	2008	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	08/09	79.-

##### France

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	2004	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	2006	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	2004	58.-

##### Portugal

Quinta do Soque Reserva	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	2005	69.-
Pequeno Pintor	Socieda Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonez	2007	54.-

##### Italie

##### Toscana

Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegolo, Cabernet	2007	54.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2005	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	06/07	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2008	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 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	2008	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	2006	83.-

##### Sicilia

La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2009	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina	2006	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	2003	109.-
Châteauneuf-du-Pape	Château Vaudieu, Rhône Grenache, Syrah, Mourvedre	2004	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

