



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

*Am 17.9.1986 wurde die alte Schosshaldenpost von bewaffneten Räufern überfallen. Tragischerweise gab es bei dem Überfall ein Todesopfer zu beklagen. Der Fall beschäftigte die Presse über mehrere Monate hinweg.*

## Eiskalte Gangster erschossen Posthalter

*...und flohen im Auto des Pfarrers*

*BERN – Bei einem Überfall auf die Schosshaldenpost in Bern wurde gestern morgen der 60jährige Posthalter Adolf Graber erschossen. Die zwei Täter entkamen ohne Beute. Das Fluchtauto hatten sie von einem Pfarrer aus Luzern gestohlen.*

*.....  
Blick, 18.9.1986*

## Fahndung nach den Raubmördern

*Die Polizei ersucht um sachdienliche Angaben zum Berner Postüberfall*

*Mit einem Grossaufgebot fahndete gestern die Polizei nach den Tätern, die am Mittwoch vormittag die Schosshaldenpost in Bern überfallen und dabei den Posthalter angeschossen und tödlich verletzt haben. Die Polizei interessiert sich in diesem Zusammenhang insbesondere für den Weg des Fluchtautos, eines silberfarbenen VW Golf.*

*.....  
Berner Zeitung, 18.9.1986*

## Vom Posthalter erkannt?



*Früher die Schosshaldenpost, heute die französische Botschaft.*

*Wie Kreispostdirektor Peter Friedli an der Trauerfeier für den am letzten Mittwoch bei einem missglückten Überfall erschossenen Posthalter Adolf Graber bekanntgab, soll es sich bei einem der beiden Täter um denselben Unbekannten handeln, der die Poststelle in der Schosshalde bereits vor sieben Jahren überfallen hatte.*

*.....  
Bund, 23.9.1986*

## Posträuber Roger Berger gefasst

*Kein Widerstand bei der Verhaftung –  
Prozess in Frankreich*

*Der 32jährige Franzose Roger Berger, der vermutlich bei einem Überfall auf die Berner Schosshaldenpost den Posthalter erschoss, ist in Uffholtz (Elsass) verhaftet worden. Bei seiner Verhaftung trug der von Interpol gesuchte Räuber eine geladene Magnum 357 und 18 Schuss Munition auf sich, wie die Polizei in Metz mitteilte. Der in Mülhausen in Untersuchungshaft gesetzte Elsässer wird vermutlich in Frankreich vor Gericht gestellt, wie EJPD-Sprecher Jörg Kistler am Freitag in Bern erklärte.*

*.....  
Berner Zeitung, 4.4.1987*

**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



*Die Texte wurden uns freundlicherweise von  
Christian Schmocker zusammengetragen.*

## Les Vins en bouteille Flaschenweine

### Les vins blancs année bouteille

Suisse			
Schafiser	Rebgut der Stadt Bern Chasselas	2008	39.-
Epesses 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	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	2006	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	2000	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	04/06	96.-

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

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciltegiolo, 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	2005	83.-

Sicilia			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2007	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2005	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2005	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2004	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2005	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.-
Solaia IGT	Marchese Antinori, Toskana	2002	158.-



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

*Salade hivernale et sa variation aux perles de courges* 9  
Wintersalat mit einer Variation von lauwarmen Kürbisperlen

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

*Bouquet de dents-de-lion aux agrumes et lamelles de magret de canard fumé* 15  
Löwenzahnsalat mit Zitrusfrüchten und geräucherter Entenbrust

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Poissons et crustacé du jour pochés dans une nage de homards* 19  
Hummercreme mit pochierten Fisch- und Krustentieren nach Angebot

*Foie gras de canard à la fleur de sel, confit de figues et pain grillé* 22  
Entenleber-Terrine mit Fleur de Sel, grilliertem Brot und einem Feigen-Confit

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

*Taglierini frais aux bolets sautés, huile d'olive et fines herbes* 17/27  
Taglierini mit frischen Steinpilzen, Olivenöl und Kräutern

**Les Potages****Suppen**

*Velouté de bolets et nuage de crème fraîche* 12  
Steinpilzschäum mit Crème fraîche

*Crème de persil racine et brisures de Roquefort* 12  
Petersilienwurzel-Creme mit Roquefort

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

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

*Médailles de chevreuil d'Autriche sous une mousseline de persil, choux rouges, marrons glacés et choux de Bruxelles* 41  
Medaillons vom Rehrücken, begleitet von einer Petersilienmousseline, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl

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

*Tournedos de bœuf «Irish Black Angus» en croute de moelle, chou frisé et carottes* 46  
Zartes Rindsfilet Tournedos vom «Irish Black Angus» Rind mit Mark gratiniert, begleitet von Wirsing und Karotten

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

*Tournedos de baudroie poêlé sur un lit de poireaux* 37  
Gebratenes Tournedos vom Seeteufel auf einem Lauchbeet

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

*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

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

*Risotto Carnaroli au Champagne et copeaux de Belper Knollen affiné* 26  
Risotto Carnaroli mit einem Schuss Champagner und gereifter Belper Knolle

**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 Schulpjugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchensekundarschule Laubeck.

*Der Nydeck-Schosshalden-Leist.*



**Les Desserts****Desserts**

<i>Duo au chocolat noir, gâteau au chocolat et sa mousse accompagnés de crème de Gruyère</i>	12
«Duette von Zartbitterschokolade», Schokoladenkuchen und seine Mousse mit Crème de Gruyère	
<i>Panna cotta et son coulis aux fruits de la passion</i>	12
Panna Cotta mit Passionsfrucht-Coulis	
<i>Crème brûlée à l'Amaretto et amandes grillées</i>	12
Crème brûlée mit Amaretto und gerösteten Mandeln	
<i>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i>	12
Vermicelles mit Meringue und Rahm	
<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

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

**Le Rosé**

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

**Les Rouges**

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

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

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

