



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Der Kiosg

Dert, wo hütt d Visana d Chrankheite verwaltet, het der Köbu sy Kiosg betribe. Er het aber nid nume Zytigen u Rouchware verkitschet. Gmües, Frücht, Schoggi, Täfeli, Yscrem u Mineralwasser het er o no i däm winzige Hüslü verstouet gha. Itz mues me wüsse, dass er jede Morge das Bagasch mit eim Arm us em Chäller gchnorzet het. Der rächt Arm het er nid chönne bruuche, wül er gfählt het. Derfür het er im lingge Chraft gha für zue. Als dünni Sprysse het er splend di volli Händöpfelharassen umegschleppt. Er het's guet chönne mit üs Giele. Numen eis het er nid möge verputze: We mer näbe sym Hüslü düren id Stuckimatte uf Öpfelpirsch sy ggange.

Mit de Hünd isch er scho ender uf Chriegsfuess gstande. Di hein ihm ab u zue bi re Harasse ds Bei glüpft, u ds Gmües isch derby nid früscher worde.



«Dert, wo hütt d Visana d Chrankheite verwaltet»
befand sich der Kiosk von Köbu.

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

Drum isch der Näf Weri uf eini vo syne Glanzidee cho. Er het deheimen es Teiggli mit Mähl, Haberflöckli u Gagaggo brauet u's im Ofe bbache. D Form ud Farb het's vo mene richtige schöne Hundsdrück gha, u der Grössli nah het's müessen e Bärnhardiner gsetzt ha. Das Stück het er guet sichtbar bim Köbu in es Harassli gleit.

Di ganzi Bande het änet der Straassewartet u gluegt, was passiert. Gottlob isch i dere Zyt ke Hund verby cho, süsch hätt er di Riisewurst gfrässe.

Nach emne Rung het der Köbu di Souerei endeckt. Mit em Chessel isch er i Chäller abe ga heisses Wasser hole zum Furtspüele. Won er aber wider uftoucht isch, het er nume no di suberi Harasse vor sech gha u der Weri das Teil im Sack.

Es anders Spiili het o a der Loubeggstraass stattgfunde. I Zubers Garte, wo öppe 70 Santimeter tieffer als ds Trottoir glägen isch, het me sech versteckt. A mene dünne Fade hei mer es Portmonee aabbunden u das uf ds Trottoir gleit. Es isch unheimlech unterhaltend gsi, di Lüt z beobachte, wo hei gmeint, e Gäldseckel gfunde z ha. We si sech nämlech bbückt hei zum Ufläse, isch ds Portmonee am Fade zu üs gwanderet.

Numen einisch isch es schief ggange, wül eine verby cho isch, wo das Spiili scho kennt het. Drum isch er zersch druf gstande u het's i aller Rue ufgläse u isch wyter. Mir hei nume no Fade gha.



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**

Salade d'automne au raisin et noix grillées 9
Herbstsalat mit Trauben und gerösteten Nüssen

«*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

Märtsalat mit grilliertem Thymianbrot und warmem Ziegenkäse

Bouquet de salades aux graines de tournesol et foie de veau sauté au Balsamico 18

Bunter Blattsalat mit sautierten Kalbsleberli an Balsamicoessig und Sonnenblumenkernen

Les Entrées**Vorspeisen**

Moules marinière et citron frais 19

Miesmuscheln „Marinière“ mit Zitrone

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

Mille-feuille de betterave rouge au chèvre frais, sauce crèmeuse au raifort 16

Terrine von Ziegenkäse und rotem Randen mit Meeretichsauce

Les Potages**Suppen**

Velouté de bolets et nuage de crème fraîche 12

Steinpilzschaum mit Crème fraîche

Crème de moules safranée et quenelle de mousse au citron 15

Miesmuschel-Safrancrème mit Zitronenschaum

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 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

Carré de cerf de Nouvelle-Zélande, étuvé de choux blanc et bolet sauté, jus au sureau 39

Saftiges Hirschrack aus Neuseeland mit Holunderjus und gebratenen Steinpilzen und sautiertem Weisskohl

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 son jus léger au chanterelles, confit de navets et betterave au cidre 46

Zartes Rindfilet Tournedos vom «Irish Black Angus» Rind an einem Rotwein-Jus mit frischen Eierschwämmli, begleitet von geschmorten Kohlrabi und Randen

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Filets de truite saumonée du lac Léman, chiffonnade de fenouil aigre-douce, sauce légère au safran 39

Gebatene Lachsforellen-Filets aus dem Genfersee mit sautierten Fenchel-Chiffonnade an einer leichten Safransauce

Filets de cabillaud sur un braisé de concombres, sauce au poivre vert 39

Pochiertes Kabeljaufilet mit grüner Pfeffersauce und geschmortem Gurkengemüse

Queues de crevettes géantes flambées au Pastis, jus aux limettes et chili 39

Riesencrevetten-Schwänze in Pastis flambiert mit scharfem Chili-Limettenjus

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**

Ravioli aux bolets, émulsion de persil plat et sa brunoise de légumes 26

Steinpilz-Ravioli an einer italienischen Peterli-Emulsion und feinem Gemüse-Brunoise



Les Desserts**Desserts**

<i>Clafoutis aux pruneaux et miel, sauce vanillée aux amandes</i> Zwetschgen-Honig Küchlein mit Vanille-Mandelsauce	12
<i>Mousse au chocolat et crème de Gruyère</i> Mousse au chocolat et crème de Gruyère	12
<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i> Crème brûlée mit Orangenblüten-Essenz	12
<i>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i> Vermicelles mit Meringue und Rahm	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	12

«Häagen Dasz»: Super Premium Ice Cream
Belgian Chocolat, 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
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	2007	6.80
Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Chasselas	2007	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	2005	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.-



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	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	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	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.Éstephe, 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.-

		année bouteille	
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, 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	2006	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	2008	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	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, Toscana	2002	158.-

