



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Holzen u Tannzäpfele

Di meischte Hüser im Obschtbürg sy i de Zwänzgerjahr bbout worde. Im undere Teil, am Wattewylwäg, Tavelwäg u Cholerwäg sy di Bessere deheime gsi, ällwäg no hütt. Mit dene Lüt hei mer chuuum Kontakt gha, aber umso meh under üs, der Loubeggbande.

Drei jugendlechi Bande hei sech bbildet: Die, wo im Ggäggelrubletealter sy gsi, d Schüeler, u de ändlech die, wo d Tschaagge scho hinder sech hei gha. Em meischte isch bi de Schüeler underno worde. Für anders, öppe für d Schuel oder d Eltere, het me chuuum Zyt gha.

Diversi Spiil sy zur Uswahl gstande, teils überliferet, anderi hei mer sälber erfunde. Etlechi wett i chli neecher beschryben i anderem Zämehang. Hie syge nume di gängige Lärmveraastaltigen erwähnt. Da isch emal Völkerle, Schlagerle, Tschueplen u Kantönerle. Das tönt simpel u nach Schuelturne, isch es aber nid gsi. Was i der Tschaagge mit Schidsrichter u still isch vor sech ggange, het uf der Straass geng es Höllegschrei usglöst u het meischtens mit emne usgwachsne Gstüürm gändet.

No öppis hei mer vil gmacht – näb em Schutte: Mit sälber saagte Brättli het men an e Balle ghoue un ihm Tennis gseit.

Nid nume gspilt isch worde, o nützelechi Sache sy, sälte zwar, uf em Programm gstande. Nid, dass öppe mir Goofen uf settigi abschtruusi Gedanke cho wäre. Das hei d Elteren usgheckt. Aber i schwache Stunde hei o mir emal gfolget.

Zu de schönen Ereignis im Jahr hei nämlech d Holzeten u ds Tannzäpfele ghört.

Praktisch jedi Familien isch mit emne Leiterwägeli usgrüschtet gsi, nume mir hei e zwöiredrige Chare gha. Zersch isch jedi Familie für en Eigebedarf es paarmal i Schosshaldewald tschirgget, bis d Vorrät für e Winter glängt hei. Aber jede Herbscht isch di ganzi Banden einisch für Zuber i Mundigewald glaatschet. Wül i der Familie Zuber sibe Modi umegstürmt sy u ersch der Jüngsch es Schnäbi het gha, isch es nüt als billig gsi, dass me dene ghulfe het. Unterwägs het men allerhand Schabernack

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage

tribe, bis das Holz u d Tannzäpfen ändlech im Garte bi Zuber sy glandet.

Mit üsem Holz isch für e Vatter de ds Saage losggange. Natürlech alls vo Hand. Eigenartigerwys het er das Holz nid im Freie, nei, im Chäller inne gsaaget u gspalte. Zur Entschuldigung mues i säge, dass juscht drüber, im Parteer, mir gwohnt hei, aber dä Lärme isch ds ganze Huus uuf gstige. I vermuete, dass das d Retourkutsche het bedüet derfür, wül Preisigs oben üs jede Suntigmorgen ihre Zuckerstock uf em steinige Chuchibode verschlage hei. Der Vatter het das zwar nie mitübercho, wül är um die Zyt scho lang ufem Wankdorf ussen am Stumpe ghätschet het. Aber d Mueter het ihm's mängisch gchlagt.

Ds Holz isch verschide gschytet worde. Ds Tannige fyn zum Aafüüre, ds Buechige grob. Zletscht isch im Chäller ei Wand bis zoberst mit Holz verdeckt gsi. Derzue het me Chole, di chlynen Eierbriquets u di normale Briquets derzuegchouft. So vil het's nämlech bbrucht, dass me di zwöi chlyne, gfräasigen Öfeli, eis i der Chuchi u eis i der Stube, der ganz Winter het chönne fuetere.

Nach em Chrieg het sech di finanzielli Lag chli entspannt. Drum het me gfunde, mir heigen i der Stube besser Platz als i der änge Chuchi. 1945 isch der erscht Radio inschtalliert worde, was is sowiso i d Stube tribe het.

D Mueter het vom Herbscht bis i Früelig immer öppis im Ofeguggeli zum Deere gha: Nüss, u vor allem jedi Sorten Obscht. Bevor men i d Fädere verschwunden isch, het der Vatter vor em Verlösche vo der letschte Gluet non es Briquet mit ere füechte Zytig umwicklet u drufta. So het me chönnen Aafüürholz spare, wül am Morge ds Öfeli geng no Gluet im Buuch het gha.



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 automnales agrémenté de raisins et de noix grillées 9
Herbstlicher Blattsalat mit Trauben und gerösteten Nüssen an weissem Balsamicodressing

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

Puit de salades du marché et ses fines tranches de jambon cru de sanglier 17
Bunter Marktsalat im Brotring, serviert mit würzigem Wildschweinrohschinken

Les Entrées**Vorspeisen**

Carpaccio de betteraves rouges, fromage de chèvre mariné aux poivres mignonettes et son bouquet de doucette 15
Randencarpaccio mit in buntem Pfeffer mariniertem Ziegenfrischkäse, begleitet von Nüsslersalat

Terrine de foie gras de canard en robe de pistaches et son chutney aux figues 24
Hausgemachte Entenleberterriner im Pistazienmantel, serviert mit Feigenchutney und Toast

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 champignons du jour, émulsion de persil et brunoise de légumes 17/27
Frische Taglierini mit einer Variation von sautierten Herbstpilzen und Gemüsebrunoise, serviert mit Petersilienemulsion

Les Potages**Suppen**

Crème de moules safranée et sa quenelle de mousse au citron 12
Miesmuschel-Safrancremesuppe mit Zitronenschaum

Velouté de pâtisson, nuage de crème fraîche et graines de courge grillées 12
Pâtissonschaum mit Crème fraîche und gerösteten Kürbiskernen

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

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

Escalopes de cerf d' Autriche à la sauce civet, courge et marrons glacés à l'orange 39
Rosa gebratene Rehschnitzel aus Österreich an feiner Wildsauce, serviert mit Kürbisgemüse und glasierten Marroni

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» en croûte de moutarde Pommery, poêlée de légumes racines et pommes 47
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» mit einer Pommery-Senfkruste auf einem Rübengemüse-Apfel-Beet

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médailillon de sandre sur un lit de choux frisés à la crème et estragon 37
Gebratenes Zandermedaillon auf Rahmwirsing mit frischem Estragon

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre-blanc au Noilly Prat accompagnées de légumes glacés 39
Jakobsmuscheln an Noilly Prat-Sauce, begleitet von glasiertem Herbstgemüse

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 (20 min de préparation) 26
Risotto Carnaroli mit einem Schuss Champagner und gereifter Belper Knolle (Zubereitungszeit 20 min)

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 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>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i> Vermicelles mit Meringue und Rahm	12
<i>Crème brûlée «Provençale» à la lavende</i> Crème brûlée «Provençale» mit Lavendel	12
<i>Poire pochée au vin rouge et sa quenelle de glace à la cannelle</i> Im Rotwein pochierte Birnen mit Zimtglace	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, Cannella, Limone Sorbetto

boule 4
Kugel

chantilly 1
Rahm

Les Fromages**Käse**

Variation de fromages sur assiette 15/19
Schön dekorierte Käsevariation aus
ausgesuchten Hart- und Weichkäsen

Les Vins mises d'Origine**Flaschenweine im Offenausschank****Les Blancs**

	Jg	1 dl
Vully <i>Sélection du Domaine</i> Chasselas	2009	5.20
Bianco Ticino Prà <i>Guido Brivio, Mendrisio</i> Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	6.50
Epresses Péche Mignon <i>Henri Contesse, Cully</i> Chasselas	2009	6.80
Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Chasselas	2008/2009	7.20
Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre</i> Petit Arvine	2008	7.50
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner <i>Steiner, Ligerz</i> Chardonnay	2009	7.90
Roero Arneis <i>Malvirà Canale</i> Arneis	2009	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	2009	6.90
---	------	------

Les Rouges

Aigle rouge Sang Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Pinot Noir	2008	6.50
Pinot Noir Héphaistos <i>Cave Emery, Ayent</i> Pinot Noir	2008/2009	6.90
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio</i> Merlot	2008	6.90
Sarda Malet Réserve <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i> Grenache, Syrah, Mourvedre	2005	6.90
Montecucco Riserva Barrica <i>Colle Massari, Toskana</i> Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet	2007	7.50
Rioja Reserva Conde de Valdemar <i>Martinez Bujanda, Rioja</i> Tempranillo, Mazuelo	2004	7.80
Shiraz Barossa <i>Peter Lehmann, Barossa Valley</i> Shiraz	2006	7.50

Vin blanc doux

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

Champagne & Prosecco

Jacquart <i>Brut Tradition, Reims</i> Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	bouteille flûte	84.- 12.-
Prosecco <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna»</i> Prosecco	bouteille flûte	54.- 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	48.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	07/08	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	08/09	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2008	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	2009	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	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	2009	48.-

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

Les vins rouges

Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2008	46.-
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2008	46.-
Pinot Noir Héphaïstos	Cave Emery Ayent Pinot noir	08/09	49.-
Humagne rouge	Vins des Chevaliers, Salgesch Humagne Rouge	2008	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2008	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2007	79.-

France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2003	65.-
Château des Tours	E. Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2006	58.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Counoise	2007	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	04/07	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2007	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2006	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	06/07	96.-

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	2007	52.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2003	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	2007	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2002	98.-

Piemonte			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2007	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2006	72.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	07/08	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

Veneto			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2006	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2006	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	2006	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	06/07	68.-

Australie			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2006	58.-
Cabernet-Sauvignon Peppers'Marananga	P.Lehmann, Barossa Valley Cabernet Sauvignon	2004	68.-

USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2007	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	89.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

