



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Campus Muristalden II

In den vergangenen 30 Jahren ist die Entwicklung am Muristalden durch Wandlung und Wachstum gekennzeichnet. Mitte 70er-Jahre prägte der «LEMO-Bericht» (Lehrerbildung von morgen) die schweizerische Bildungsdebatte. Dies mit Blick auf Europa, wo die Lehrerinnen- und Lehrerbildung zunehmend an den Hochschulen erfolgte. Das damals vierjährige Seminar genügte den neu definierten professionellen Ansprüchen nicht mehr. Deshalb wurde in einem ersten Schub die Seminausbildung auf 5 Jahre verlängert und das Lehrpatent in Bezug auf den Universitätszugang der Matur gleichgestellt. Doch bereits Mitte 90er-Jahre wurde in der Schweiz das bewährte 175-jährige seminaristische System (Berufs- und Mittelschule in einer Gesamtkonzeption) aufgegeben, und parallel zur schweizerischen Maturitätsreform (MAR 95) wurden die Seminare abgeschafft. Die Lehrerinnen- und Lehrerbildung hatte nun nach der Matur an pädagogischen Hochschulen zu erfolgen.



Das Bistrot bildet eines der architektonischen Highlights.

Durch diese zwei Entwicklungsschübe sahen sich der Vereinsvorstand, die Geschäftsleitung und das Kollegium stark herausgefordert, musste doch das eigentliche Flaggschiff gewissermassen abgewrackt werden. In der damaligen Strategie- und Leitbilddebatte wurde beschlossen, dass der Muristalden sich aktiv, offensiv und alternativ weiter-

### 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



Moderne Architektur hat im Campus Einzug gehalten.

entwickeln solle als vertikale Bildungsinstitution mit Angeboten für Kinder (Volksschule ab Basisstufe), Jugendliche (Gymnasium, Fortbildungsklassen und Stadtinternat) und Erwachsene (Einmietung der Kunstfächer der staatlichen PH Sek 1 und Zusammenarbeit mit Pro Senectute und Volkshochschule). Das unbedingt humane und interkulturelle Leitbild («die Menschen stärken, die Sachen klären») und die Ausrichtung auf Kunst, Ethik, Lebensgestaltung, Religion, Philosophie und Sprachen sollte weiterentwickelt werden. Im Zeichen der grössten Änderung seit Bestehen änderte nun der Name. Das «Evangelischen Seminar Muristalden» mutierte zum «Campus Muristalden». Und wegen den hohen Bankverbindlichkeiten wurde aus dem Verein eine NPO-Aktiengesellschaft, was der Muristalden bis 1917 schon einmal gewesen war.

Diese Strategie bedingte in zwei Schüben auch grössere bauliche Anpassungen: Um 1980 mit verschiedenen Um- und Anbauten und der neuen Staatsturnhalle (Projekt Gygax) und um 2000 mit dem markanten Trigon-Neubau (Projekt Atelier 5). Wenn 1979 bei Vollbetrieb 500 Menschen hier ein- und ausgingen, sind es 2009 täglich mehr als 1000 Menschen und es hat hier 200 Arbeitsplätze. Die heutige bewegte Zeit verlangt wiederum Bereitschaft zu Veränderungen. Das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation soll dabei auch in Zukunft gewahrt werden.

Walter Staub

Wir danken dem Campus Muristalden für die zur Verfügung gestellten Unterlagen.



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

*Salade arc-en-ciel à la julienne de betterave et branches de céleri* 9  
Regenbogensalat mit Randen- und Stangensellerie-Julienne

«*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

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Carpaccio de boeuf mariné au citron et huile d'olives extra vierge, rucola et copeaux de parmesan* 19/29  
Rindscarpaccio mit Zitronensaft, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und Parmesansplitter

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

*Roulades d'aubergines au fromage frais et sa vinaigrette tiède au tomates séchées et basilic* 17  
Lauwarme Aubergine-Röllchen gefüllt mit Frischkäse auf einer Vinaigrette mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum

**Les Potages****Suppen**

*Soupe froide au cresson, nuage de crème acidulée et pignons grillés* 9  
Kaltes Kresse-Süppchen mit einer Sauerrahm-Wolke und gerösteten Pinienkernen

*Bisque de homard à la crème fraîche et cognac* 15  
Hummersüppchen mit Crème fraîche und Cognac

**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

*Quasi d'agneau d'Australie rôti, étuvée de choux blanc au cumin et citron, jus court à la moutarde de Pommery* 39  
Saftiges Lammnüssli aus Australien, rosa gebraten mit Pommery-Senf-Jus und sautiertem Weisskohl an Kümmel und Zitrone

*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 Rindsfilet 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, estouffade d'oseille à l'huile de noisette, beurre-blanc citronné* 39  
Frische Lachsforellen-Filets aus dem Genfersee mit sautiertem Sauerampfer an einer leichten Zitronensauce

*Sauté de noix de St.Jacques, sauce homardine et poêlée de fenouils aigre douce* 39  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Hummerschaum auf lauwarmem Fenchelsalat

*Moules marinière à la crème, accompagnées de pommes allumettes* 32  
Miesmuscheln «Marinière» mit Pommes allumettes

**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**

*Ravioli aux bolets, émulsion de persil plat et sa brunoise de légumes* 26  
Steinpilz-Ravioli an einer italienischen Peterli-Emulsion und feinem Gemüse-Brunoise

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

*Der Nydeck-Schosshalden-Leist.*



**Les Desserts****Desserts**

<i>Panna cotta et fruits des bois marinés au Porto</i>	12
Panna Cotta mit frischen, in Porto marinierten Waldbeeren	
<i>Mousse au chocolat et crème de Gruyère</i>	12
Mousse au chocolat et crème de Gruyère	
<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	12
Crème brûlée mit Orangenblüten-Essenz	
<i>Variations de sorbets et abricots marinés à la vanille et poivre noir</i>	12
Sorbet Variationen mit in Vanille und schwarzem Pfeffer marinierten Aprikosen	
<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

<i>boule</i>	4
Kugel	
<i>chantilly</i>	1
Rahm	

**Les Fromages****Käse**

<i>Variation de fromages sur assiette</i>	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>	2008	5.90
Chasselas		
<b>Bianco Ticino Prà</b>		
<i>Guido Brivio, Mendrisio</i>	2008	6.50
Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc		
<b>Epesses Péche Mignon</b>		
<i>Henri Contesse, Cully</i>	2007	6.80
Chasselas		
<b>Aigle Royal</b>		
<i>E. Waldvogel, Aigle</i>	2007	7.20
Chasselas		
<b>Petite Arvine Château Lichten</b>		
<i>Rouvinez vins, Sierre</i>	2008	7.50
Petit Arvine		
<b>Roero Arneis</b>		
<i>Malvirà Canale</i>	2008	6.80
Arneis		
<b>Le Sarda blanc</b>		
<i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon</i>	2008	6.50
Marsanne, Roussanne, Macabeu		

**Le Rosé**

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

**Les Rouges**

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

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

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



## Les Vins en bouteille

### Flaschenweine

#### Les vins blancs

		année	bouteille
<b>Suisse</b>			
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.-

<b>France</b>			
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.-

<b>Italie</b>			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2008	48.-

<b>Le rosé suisse</b>			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2008	48.-

#### Les vins rouges

<b>Suisse</b>			
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 Galdi, Mendrisio Merlot	2007	52.-
Merlot del Ticino Sassi Grossi	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio, Merlot	2007	78.-

<b>France</b>			
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	2004	96.-

#### année bouteille

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

<b>Italie</b>			
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toscana 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.-

<b>Piemonte</b>			
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	2005	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

<b>Veneto</b>			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2005	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2005	83.-

<b>Sicilia</b>			
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.-

<b>Sardegna</b>			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2004	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2005	68.-

<b>Australie</b>			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2005	58.-
Cabernet-Sauvignon Peppers'Marananga	P. Lehmann, Barossa Valley Cabernet Sauvignon	2004	68.-

<b>USA, Californie</b>			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2006	65.-

<b>Les Trouvailles – die Entdeckungen</b>			
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.-

