



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

D Gwärbschuel

Ds Graphische Gwärb isch der Kunschtgwärbschuel aagschlosse gsi, het aber eigei Ruum a der Seftigestraass obe beasprucht. En alti Hütte isch dert für ne ganze Tag pro Wuche d Heimet vo de Setzer-, Drucker- und Chemigraphie-Stifte gsi.

Scho im erschte Stiftejahr het mer der Ägler Gödu aavertrout, i soll mi de im letschte Semeschter vom vierte Lehrjahr für e Zusatzkurs Französisch yschrybe. So chöm i wenigstens i eim Fach zu re gueten Abschlussnote. I bi däm Rat gfolgt u mer nid ggröjig gsi. Französisch hei mer bim Barras zwar nid glehrt, aber i der letschte Stund het er is ds Pfrüefigsdiktat, won er sälber verfasst het, diktiert. Mir hei di Sach vorhär chönnen uswändig lehre. Nach dere Schlussstund sy mer di ganzi Klass i ds «Du Nord» mit em Barras ga aastosse u Duzis mache. Aber göh mer wider zrugg a Aafang.

Der Walter Zerbe isch zueständig gsi für di bruefskundleche Fächer, der Werner Zimmermaa für e Räschte. Wi der Name verratet, het der Zerbe nid i der Schwyz i d Windle bbylet, sondern im grosse Kanton. Der Einzig, won er mit syne stundelange Vorträg het chönne begeischtere, isch är sälber gsi. Dä het chönne vo sich verzelle, vo syne unwahrschynleche Tate, dass ihm zletscht ds Ougewasser über d Gsichtswärzen abeglossen isch. Am Aafang isch me no glöibig gsi und het sech la aastecke, aber gly mal isch mer der gross Füerer vom Dritte Rych i Sinn cho. Däm hei si o alls ggloubt. U vo denn a han i der Zerbe nimm voll gno.

Der Zimmi hingäge scho. En unschynbare Maa, höflich, rueig u ohni Pathos. Ächt gärn han i dä Leischt gha u bi drum o gärn em Namittag i syni Stunde. Im dritte Stiftejahr het er mer einisch i mene Gspräch vorgeschlage, werum i eigentlech nid o wetti Lehrer wärde, d Gläheheit wäri günschtig. I dere Zyt isch nämlech akute Lehrermangel gsi, wo d Obrigkeit mit ere Schnällbleichi für eigneti Bruefslüt het wollen überbrügge.

Di ganzi Sach han i mit den Elteren u em Rupp Wale besproche. Der Vatter wär derfür gsi, d Mueter aber dergäge, mit der ylüüchtende Begründig, i syg ja sälte gärn i d Schuel ggange. Das het gstumme. Der Rupp hat a ds Handwärk ggloubt u mer o abgrate. My Entschluss isch mer nid liecht gfalle, wül wichtig

Argumänt derfür gedt hei. Nid nume ändlosi Ferie hei gwunke. Grad der Zimmi het mer zeigt, wi me d Goofen i der Tschaagge chönni uf ds spetere Läbe vorbereite. Aber der Rupp u d Mueter sy stercher gsi, i ha dä Plan la gheie u bi mi nie gröjig worde. Verschideni Wettbewärbe für Plakotentwürf oder Briefbletter hei der Zerbe-Betrieb ufglockeret. Pryse hei mer nie gse, die het der Leischt sälber ygsacket. Mit emnen andere Nordbasler, em Davidshofer, het der Zerbe o ds Fachbuech gliferet, wo allerdings guet isch usecho. Überhoup isch er fachlech uf der Hööchi gsi. We eim öppis i der Bude abverreckt isch, so het me chönne sicher sy, dass der Zerbe isch zitiert worde. Nöiland für mi isch d Schönschrift gsi. Alli Schriftarte hei mer müesse lehre schrybe: Antiqua, Fraktur, Gotisch, Schwabacher u wi si alli gheisse hei, derzue no d Kurräntschrift. Es isch halt vorcho, dass vo alte Lüt no settigi Manuskript sy i d Druckerei ggä worde.

Vo de Klassekolege man i mi no a Wäber Werner, Leiser Heinz, Hofer Pole, Henzi Hugo, Gfeller Edi u a Willmaa Markus erinere. Der Leiser, wo grad hinder mir ghocket isch, het einisch zmitts i der Stund en epileptischen Aafall übercho. Zersch han i gemeint, er wöll mi frässe. Es het tönt win es Roubtier, wo sech uf sys Opfer stürzt. Es Stöhne druufabe, wo diir March u Bei isch, verzwogeti Finger, d Ougen am Brülleglas vorne, us em Muu het's gschuumet. I ha gemeint, er bräch sech alli Glider. Der Zimmermaa het gottlob ds richtige Verhalte gwüsst. La sy, nid aariere u warte, bis sech dä Chrampf löst. Wo der Heinz du wider zue sech cho isch, het er blau Lippe gha, drum umen alls chrydewyss. Vom ganze Vorfall he er nüt mitübercho. Ersch der Leischt het nen im Gang ussen ufklärt u ne heigschickt.

Aber no meh dduuret het mi der Flückiger, wo im zwöite Lehrjahr a Lungetuberkulose gestorben isch. Di ganzi Klass isch nen einisch z Heiligeschwändi ga bsueche, wo's gheisse het, er chömi ällwäg nimm oben abe.



Eine Geschichte aus dem Buch
«Öppe so isch's gsi»
Gielezyt im Obschtbärg
von Ruedi Straub
erschiene im Zytglogge Verlag.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Bouquet de salades estivales agrémenté de lamelles de légumes croquants et de fines herbes du jardin 9
Sommerlicher Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen und frischen Kräutern

«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 et son chèvre chaud sur une baguette grillée 15
Frischer Marktsalat mit gratiniertem Ziegenkäse auf Baguette

Les Entrées**Vorspeisen**

Fine tartelette en feuille de brick au tomates Peretti confites, sauce au basilic 17
Lauwarmes Brickteig-Küchlein mit Peretti Tomaten und Basilikumsauce

Terrine de foie gras de canard en robe de pistaches et son chutney aux figues 24
Hausgemachte Entenleberterrine 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

Carpaccio de boeuf mariné au citron et à l'huile d'olives extra vierge, corbeille de rucola et copeaux de parmesan 19/29
Rindscarpaccio mit Zitronensaft, Rucola im Körbchen, kaltgepresstem Olivenöl & Parmesansplitter

Les Potages**Suppen**

Gaspacho à la mode andalouse, accompagné d'une crème fraîche au piment 12
Gazpacho «Andalusia» mit Chili-Crème fraîche

Crème parmentier à la marjolaine, accompagnée de fines tranches de saucisson neuchâtelois sec 12
Kartoffel-Lauchsuppe mit Majoran und Scheiben von getrockneter Neuenburger Saucisson

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

Filets mignons d'agneau d'Australie, confits à l'huile d'olive au romarin, sur un lit de courges glacées et de pignons de pin grillés 39
Lammfilet mignons im Rosmarin-Olivenöl gegart, serviert auf einem Kürbisbeet mit gerösteten Pinienkernen

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» en croûte d'olives noires sur un lit de ratatouille fine 47
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» mit schwarzer Olivenkruste auf feinem Ratatouille

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Médaille de baudroie sur une fricassée de tomates, aubergines et petits pois 39
Gebratenes Seeteufelmedaillon auf einem Frikassee von Auberginen, Tomaten und Erbsen

Noix de Saint-Jacques poêlées beurre-blanc au Noilly Prat et courgettes farcies à la ratatouille fine 39
Jakobsmuscheln an Noilly Prat-Sauce, begleitet von mit Ratatouille gefüllten Zucchettis

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 mousseline à la crème fraîche

Beilagen nach ihrer Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Kartoffelstock mit Crème fraîche

Le Plat végétarien**Vegetarisches Gericht**

Girasole à la ricotta sur un ragoût de tomates et aubergines légèrement piquant 26
Mit Ricotta gefüllte Girasole auf einer leicht pikanten Tomaten-Auberginensauce

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 Mädchen-schule 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>Panna cotta et sa saladine de fruits des bois au Porto</i> Panna Cotta mit frischen, in Porto marinierten Waldbeeren	12
<i>Crème brûlée «Provençale» à la lavende</i> Crème brûlée «Provençale» mit Lavendel	12
<i>Sorbet «Fragola e Fragoline» en fines meringues et sa variation de coulis</i> Erdbeersorbet mit kleinen, hausgemachten Merengues, serviert mit Früchtecoulis	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, Mango Sorbetto, Limone Sorbetto,
Fragola e Fragoline Sorbetto

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
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> 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			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	2009	36.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2009	48.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2008	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, Cunoise	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	2004	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	2006	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 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	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.-

