



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Wösch

Jedi sächsti Wuche isch für di sächs Parteien i üsem Huus Wösch uf em Stundepan gstande. I aller Herrgottsfrüechi isch d Mueter abe ga aafüüre. Mit em Schluuch het si dä riisig Chübel zu dreiviertel gefüllt u's la plodere. Vo fünf Pärsonen, u ersch no myni derby, het's natürlech en uschafliche Huuffe Wösch ggä. So gäge di Achte het ds Wasser gchochet. De het der eigetlech Wöschvorgang chönne aafa.

Uf em gwällete Wöschbrätt, wo me hütt nume no als Musiginschtrumänt bruucht oder als Inbegriff vo düretrainierte Ränze, sy di dräckige Hudle mit ere Blockseife griblet u nächhär i ds chochige Wasser gheit worde. Dert dry het me Seifeflocke gschüttet.

Ds Wyssen u ds Farbige isch separat behandelt worde, u ds Fyne het d Mueter sowiso doben im WC-Brünneli i d Hüpple gno. Mit emne länge Chnebel, wo usgeh het win es Rueder, isch im Wöschchübel umegrüert worde. Derzue het me mit em Stünggel drinne gwüelet. De het me d Wösch usegno u i menen andere Trog chalt gwässeret u de i d Uswindi gheit.

Ds Glyche het my Brüetsch, der Bärtu, einisch o mit mir gmacht, mer ghulpen ystige u d Maschine la dräaje. Mir het's du o ddräait, nume vil lenger als d Maschine. We d Wöscherei ändlech isch düre gsi am Namittag, isch's d Mueter o gsi u no vil nesser als d Wösch. Bi schönem Wätter isch di suberi Wösch im Garten ufghänt

worde, bi Rägewätter im Tröchniruum. Wül me da nid het chönne heize, het dä Vorgang es paar Tag dduuret, bis d Mueter hinder ds Glette het chönne. Mir hei scho es elektrisches Glettyse gha, aber no ohni Wasser drin. Drum het me's, wül's z heiss worde wär, vo Zyt zu Zyt müesse la abchalte.

Immer han i d Mueter bewunderet, wi kunschtvoll si d Herehemmli zämegleit het. D Hemmlis-Chräge sy denn no separat gsi u ersch bim Aaledge mit Druckknöpf dragchlemmt worde. Was hütt no nid i my Gring wott isch, werum me zum Byspiil Abtröchnitüechli o glettet. Wen i d Mueter gfragt ha, de het's gheisse, das mach men äbe u ghör sech.

Zimlech exponiert isch d Wöschhänki bi Näfs gsi. Grad näben ihrem Garte hei mir nämlech albe geschüttet, we der Houptplatz anders beleit isch gsi. D Frou Näf het vil Geduld bbruucht für nid z explodiere, wen es Lyntuech wider e bruune Rundumel het verpasst übercho. Es isch überhoubt e glatti Familie gsi, die Näfs. Da isch geng öppis gloffe. Hie mues i no zu mene vorde-re Kapitel öppis nachetrage.

Der Weri het nämlech on en Eggen abgha, am Zahn. Grad voor bi re grosse Schufle, drum het er vil wyter chönne spöijen als mir, we's um ne Wett ggangen isch. Die Familie isch überhoubt es Kapitel für sich gsi, u drum machen i o eis.

### Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage



Eine Geschichte aus dem Buch  
«Öppe so isch's gsi»  
Gieleztyt im Obschtbürg  
von Ruedi Straub  
erschienen im Zytlogge Verlag.



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

*Bouquet de salades printanières aux olives Kalamata et rebibes d'Etivaz* 9  
Frühlingsalatbouquet mit Kalamata-Oliven und gehobeltem Etivaz

«Salade Obstberg» 14  
*Mesclun de salades aux lardons, croûtons et champignons sautés*  
«Obstberg Salat»  
Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

*Salades du marché et ses crostini au fromage de chèvre et miel* 17  
Frischer Marktsalat mit lauwarmen Ziegenkäse-Crostini und Honig

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Tartare d'asperges aux senteurs printanières et son bouquet de jeunes pousses de salades* 19  
Frühlingshaftes Spargel-Tatar mit Tomaten-Concassées, begleitet von einem Bouquet aus jungem Salat

*Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel et sa saladine de cresson aux fines herbes* 24  
Hausgemachte Entenleberterrine mit Kresse-Kräutersalat und Balsamico-Reduktion, serviert mit Toast

*Tartare de boeuf servis avec des toasts et cognac, calvados ou whisky* 21/31  
Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

**Les Potages****Suppen**

*Velouté au cresson de fontaine et son nuage de crème acidulée* 12  
Kressecremesuppe mit Zitronenschaum

*Crème à l'ail des ours et ses bruschette à la tapenade* 12  
Bärlauchcremesuppe mit Oliventapenade-Crostini

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

*Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons* 34  
«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

*Carré d'agneau d'Irlande en croûte provençale, jus corsé et corbeille de légumes du marché* 42  
*Rosa gebratenes, Irländisches Lammcarré mit Provençalischer Kräuterkruste, serviert mit einem Frühlingsgemüse-Körbli*

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» sur un lit d'oignons des Cévennes au thym et sa mousseline de persil* 48  
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» mit Petersilienmousseline, begleitet von kandierten «Oignons doux des Cévennes» mit Thymian

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

*Médailon de baudroie sur un lit de jeunes épinards et amandes grillées* 39  
Gebratenes Seeteufelmedaillon mit frischem Spinat und gerösteten Mandeln

*Crevettes géantes à la provençale sur un lit de chou-pomme glacé* 39  
Sautierte Riesenkrevetten nach Provençalischer Art mit glasiertem Kohlrabi

*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 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**

*Gnocchi de pommes de terre à la rucola, olives et fromage frais aux herbes* 27  
Kartoffelgnocchi mit Rucola, Oliven und Kräuterfrischkäse

*Risotto Carnaroli aux asperges et copeaux de «Belper Knolle» (20 min de préparation)* 17/27  
Carnaroli Risotto mit grünen Spargeln und gehobelter Belperknolle (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 Schul-  
jugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchen-  
sekundarschule Laubeck.

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.



**Les Desserts****Desserts**

*Moelleux au chocolat et son cœur de whisky accompagné d'une glace à la noisette (15 min de préparation)* 12

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit weissem Whiskey-Herz und Nocciola-Glace (Zubereitungszeit 15min)

*Panna cotta aux senteurs de fleurs printanières* 12

Panna Cotta mit Blumenessenz

*Crème brûlée maison au safran et ses pistaches caramélisées* 12

Crème brûlée mit Safran und karamellisierten Pistazien

*Soufflé glacé au marc de Bourgogne et son croustillant aux amandes* 12

Soufflé glacé mit Marc de Bourgogne und Mandel-Crustillant

*Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation)* 12

Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace

(Zubereitungszeit 15 min)

Giolito- exclusivité de glaces italiennes

*Giolito- die exklusive Italienische Glace*

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco, Nocciola, Caffé Ristretto, Mango Sorbetto, Limone Sorbetto

*boule* 4  
Kugel

*chantilly* 1  
Rahm

**Les Fromages****Käse**

*Assiette de fromages doux et corsés affinés par Juhmi* 15/19

Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen

*Wir beziehen unseren Käse vom exklusiven Käse-Spezialisten Jumi.*

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

	Jg	1 dl
<b>Vully</b> <i>Sélection du Domaine Chasselas</i>	2009	5.20

<b>Bianco Ticino Prà</b> <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2009	6.90
--	------	------

<b>Epresses Péche Mignon</b> <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.90
--	------	------

<b>Aigle Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2009	7.20
--	------	------

<b>Petite Arvine Château Lichten</b> <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	2009	7.50
---	------	------

<b>Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner</b> <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2009	7.90
--	------	------

<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2009	7.20
---	------	------

<b>Le Sarda blanc</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50
--	------	------

**Le Rosé**

<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Château d'Auvernier, Auvernier Pinot Noir</i>	2009	6.90
--	------	------

**Les Rouges**

<b>Aigle rouge Sang Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	08/09	6.50
--	-------	------

<b>Pinot Noir Héphaistos</b> <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	7.20
---	------	------

<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b> <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot</i>	2008	7.20
--	------	------

<b>Sarda Malet Réserve</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2006	6.90
---	------	------

<b>Pequeno Pintor Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano</b> <i>Trincadeira, Aragonez</i>	2007	7.50
---	------	------

<b>Montecucco Riserva Barrica</b> <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.80
--	------	------

<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b> <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2005	7.90
---	------	------

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

<b>Jacquart</b> <i>Brut Tradition, Reims Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	bouteille	84.-
	flûte	12.-

<b>Prosecco</b> <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna» Prosecco</i>	bouteille	54.-
	flûte	8.-



## Les Vins en bouteille

### Flaschenweine

#### Les vins blancs

		année bouteille	
<b>Suisse</b>			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	2009	36.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2009	49.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	08/09	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	2009	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2009	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	2009	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	49.-

<b>France</b>			
Picpoul de Pinet	Château Roubié, Languedoc, Picpoul	2008	42.-
Le Sarda blanc	Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu	2009	45.-
Sancerre	Domaine Serge Lalue, Loire, Sauvignon Blanc	2007	54.-

<b>Italie</b>			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2009	52.-

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

#### Les vins rouges

<b>Suisse</b>			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2007	49.-
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2009	46.-
Pinot Noir Héphaïstos	Cave Emery Ayent Pinot noir	2009	52.-
Humagne rouge	Vins des Chevaliers, Salgesch Humagne Rouge	2009	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot	2008	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	08/09	79.-

<b>France</b>			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2003	65.-
Château des Tours	E.Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2007	58.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2007	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2007	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	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.Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2006	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2007	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	04/06	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2007	96.-

<b>Espagne</b>			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2006	56.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2005	58.-

<b>Portugal</b>			
Quinta do Soque Reserva	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	2005	69.-
Pequeno Pintor	Socieda Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonéz	2007	54.-

<b>Italie</b>			
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2007	54.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2005	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	06/07	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2008	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	109.-

<b>Piemonte</b>			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2008	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2007	74.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	2008	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

<b>Veneto</b>			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2007	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2006	83.-

<b>Sicilia</b>			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	2009	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	06/07	72.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2006	115.-

<b>Sardegna</b>			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	65.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2007	69.-

<b>USA, Californie</b>			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2008	65.-

<b>Les Trouvailles – die Entdeckungen</b>			
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	04/05	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

