



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Der Churzschlusshousi

Eigtlech het er ja Hans Baur gheisse. Aber wül er es Elektroschäft näbem Durchgang gfüert het, isch sy Name ggä gsi.

Är het gstaglet, – d.h. ds Muu het bi ihm nie nachemöge, wül er unerchannt schnäll gredt het.

Win er zu mene Militärgöppel cho isch, blybt es Rätsel. Aber das Velo het a mene rägnnerische Tag e wichtige Rolle gspiilt.

Am Voraabe het di elteri Bande wider einisch zuegschlage. Zu dere hei der Heiru Würgler, der Lüggü Hürzeler, der Küre Vorburger für üs der Tutti, der Rönu Chräbs, der Bärtu – my Brüetsch, der Lisu Pensa, der Kuenz Rönu, der Leuebärger Wale u der jung Matzinger ghört. Us farbigem Papier hei si der Nameszug vom Gurte-Bier usgschnitten u a di schöni Latärne vor em Ladenygang bim Churzschlusshousi gchläbt. Richtig gedige het's usgeh. Dermit hei si däm Grossmuul, wo im Blaue Chrüz isch gsi, eine wöllen ynebrämse.

Am andere Tag het's dä geng no nid emal gmerkt, aber all Lüt hei Fröid gha u sy sogar äxtra ga luege, so unter andernen o my Vatter. Wo aber am Aabe vor versammelter Bande der Matzinger, mit Blick uf d Latärne, der Baur gfragt het, ob er nöierdings o Bier verchouffi, isch ihm der Chrage platzt. Es paar Ggümp isch er dene Giele nache, het aber gmerkt, dass si schnäller sy. Also isch er zrüg, het im Durchgang der Militärgöppel under ds Allerwärtische gchlemmt u dene nache. Voor im Schuelhuusrank het er se fasch ygholt gha. Aber mir hei no grad gseh, wi's ne mit em subere wysse Schurtz i der Kurve fürchterlech überstellt het uf der nasse Straass.

I gebührendem Abstand hei mer sy Heichehr z Fuess gnosse. Der Schurz isch schwarz gsi, derfür der Gring chäsig wyss. Ganz klar, dass er zum Chriesi isch ga

Aazeig mache. Der Chriesi het wi meischtens settige Fäll die Mäldig nid wytergleitet. Aber er het erreicht, dass di Giele sech sy ga entschuldige u d Bierreklame hei abegno.

Im glyche Huus, grad ob em Baur, sy Kuenzes oder Aeschlimaas gwohnt. Wie me dene richtig seit, han i eigtlech nie gwüsst, o hütt nid. Der Jüngscht, der Jüre, isch mit mir i d Schuel, ihm het men Aeschlimaa gseit, em eltere Brüetsch Kuenz u der Schwoscht, der Käthle, wider Aeschlimaa, der Mueter o so, u em Vatter wider Kuenz.

Ganz im Gagesatz zum Elektrobuur isch das e sounätti Familie gsi, het aber under em Parteerbewohner glitte. No einisch e Stock höher sy Rüeggs gwohnt mit ihrne zwe Giele. Der Wilu u der Mäxu hei mer so guet usbbildet, dass si speter im erschten SC Bärm Yshockey gspilt hei. Us üsere herte Schuel isch no eine gross usecho, nämlech der Bercher Erhärtu, wo im glyche Verein erfolgrych gstocheret u non e Schwoscht, d Erika, het gha. Übrigens hei o d Rüegg-Gielen e chlyni Schwoscht müesse goume.

Zrüg zum Erhärtu: Nie hätt i ddänt, dass son es grosses Muu würdi funktioniere. Der Häre het mer's aber bewise. Nid, dass er's für Frächheite missbruucht hätt, derzue wär der Unterbou no z bring gsi. Aber speter het sech sy Körper so mächtig entwickelt, dass er e gfürchtete Verteidiger uf em Ys worden isch. Aber pägget het er wi der Miggu Pensa, nume no lüter.

D Erika het ender den Eltere nachegschlage u isch weniger ufgfalle. Das heisst, d Mueter Becher isch mer bim Lafere hüüffig ufgfalle. Unden am Stützli het si mit der Märittäschchen i der Hand stundelang chönne mit emnen Opfer schwätze.

### Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage

### Öffnungszeiten über die Festttage

24.12.2010 Offen ab 18.00 Uhr

25.12.2010 Geschlossen

26.12.2010 Geschlossen

27.12.2010–30.12.2010 11.00–23.30 Uhr

31.12.2010 Offen ab 18.00 Uhr

Betriebsferien vom 1.01.2011–9.01.2011



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**

*Bouquet de salades hivernales aux fines herbes, noix grillées et chips de pain aux olives* 9  
Winterliches Salatbouquet mit gerösteten Nüssen, frischen Kräutern und Olivenbrotchips 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

*Chèvre frais mariné au poivre citroné, garni d'un puit de salades et de pain grillé* 15  
Mit Zitronenpfeffer und Olivenöl mariniertes Ziegenkäse, begleitet von Wintersalat und getoastetem Brot vom Bäcker

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Carpaccio de magret de canard fumé, accompagné d'un bouquet de salades aux filets d'orange* 17  
Carpaccio von geräucherter Entenbrust, serviert mit kleinem Salatbouquet und frischen Orangenfilets

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

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

*Blanquette de poissons et crustacé, parfumée au scorsonères et à la vanille* 17/27  
«Fisch-Blanquette»  
Pochierte Fischmedaillons und Krustentiere nach Ankunft mit Schwarzwurzeln und Vanille parfümiert

**Les Potages****Suppen**

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

*Velouté Parmentier à la marjolaine et ses tranches croustillantes de lard séché* 12  
Kartoffel-Majoransuppe mit Crème fraîche und getrocknetem Bauernspeck

**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, Speckwürfeln 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

*Magret de canard de Dordogne rôti au miel de lavande et endives caramélisées à l'orange* 39  
*Rosa gebratene Dordogne-Entenbrust an Lavendel-Honigjus mit karamellisiertem Brüsseler*

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» à l'échalotte confite, jus corsé et petits légumes d'hiver* 47  
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an kräftigem Jus mit konfierten Schalotten und tourniertem Wintergemüse

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

*Truite saumonées des Fjords sur un lit de pois cassés aux légumes et citron* 37  
Norwegisches Fjord-Lachsforellenmedaillon auf einem Beet von Kichererbsen und Gemüsejulienne mit Zitrone

*Noix de Saint-Jacques poêlées dans une nage de homard accompagnées de légumes glacés* 39  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Hummerschaum und winterlicher Gemüse garnitur

*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

**Les Plats végétariens****Vegetarische Gerichte**

*Risotto Carnaroli aux betteraves rouges et citron, garni de brisures de chèvre frais (20 min de préparation)* 26  
Randenrisotto mit Ziegenkäse und Zitrone (Zubereitungszeit 20 min)

*Taglierini frais aux poireau, noix et Boursin* 26  
Frische Taglierini mit Lauch, Baumnüssen und Kräuterfrischkäse

## 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>Moelleux au chocolat et sa glace au «Yogourt Frutti di Bosco» (15 min de préparation)</i>	12
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Frutti di Bosco-Glace (Zubereitungszeit 15min)	
<i>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i>	12
Vermicelles mit Meringue und Rahm	
<i>Crème brûlée maison aux filets d'orange</i>	12
Crème brûlée mit Orangenfilets	
<i>Parfait glacé au pain d'épices et pruneaux marinés au Kir</i>	12
Lebkuchenparfait mit Weisswein-Cassis-Zwetschgen	
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	

Giolito- exclusivité de glaces italiennes  
Giolito- die exklusive Italienische Glace

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco, Nocciola, Caffè Ristretto, Cannella, 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	6.50
<b>Epresses Péche Mignon</b> <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.80
<b>Aigle Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2008/2009	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	6.80
<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>	2008	6.50
<b>Pinot Noir Héphaistos</b> <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	6.90
<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b> <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot</i>	2008	6.90
<b>Sarda Malet Réserve</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2005	6.90
<b>Montecucco Riserva Barrica</b> <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.50
<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b> <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2004	7.80
<b>Shiraz Barossa</b> <i>Peter Lehmann, Barossa Valley Shiraz</i>	2006	7.50

**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	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	2009	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	2009	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	45.-

<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	48.-

<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	2008	46.-
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2008	46.-
Pinot Noir Héphaïstos	Cave Emery Ayent Pinot noir	2009	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.-

<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	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	2004	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	2007	96.-

<b>Espagne</b>			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2006	53.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2004	58.-

<b>Italie</b>			
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2007	52.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	03/05	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	2007	98.-

<b>Piemonte</b>			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2007	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2007	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.-

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

<b>Sardegna</b>			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2007	68.-

<b>Australie</b>			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2006	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	2007	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	2004	89.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

