



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Ds Trottinett

Mys erschte Stahlross, äben es Trottinett, isch es Unikat im Quartier gsi u entsprächend begährt. Uf der Stehflächi isch es Gampfibrätt befestiget gsi, wo me dür Gwichtsverlagerig voor u hinde het abeddrückt. Es Zahnrad het d Chraft uf ds Hinterrad übertreit. Ds glychen Aatribssyschtem het d Mueter a der Näämaschine gha, mit em Unterschiid, dass si an Ort isch bblibe, ig aber wi ds Bisewätter dür ds Quatier u drüber use gfoztlet bi.

Es isch gloffe win es Örgeli u het non e prakteschi Syte gha. Wül's on e Bräms het dranne gha, isch das Vehikel en usgsprochne Schueschoner gsi. Das heisst, d Schue sy glych hüüfig kabutt gsi, aber i ha nid chönne em Trottinett d Schuld gä.

Am Aafang han i's albe gägen en Öpfel für ne Schuelhuusrundi vermietet. Aber wo du loufend öbbis kabutt isch gsi u der Vatter mit Repariere nümme het nachemöge, han i's nume no zum Eigegebruuch dörfen us em Chäller nä. Di andere Goofe sy natürlech schaluus wode u hei mer us luter Nyd a Gring pänglet, uf emne Schwobefabrikat würde si im Läbe nie umekättele.

Wohl: E richtig solidi Schwobequalität isch's gsi, wen i danke, was d Schwoscht un i däm Fahrzüüg alles zleid ta hei. Ändgültig nümme z bruuche isch es ersch gsi, wo d Vollgumireifen uf em Hund un ig uf de Fälge bi gsi. Ersatzpnöö sy wäret em Chrieg vo dusse, us em Tuusigjärege Rych, keni meh cho.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Auf Anfrage



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



Les Salades du Marché**Marktsalate**

Bouquet de feuilles de laitues, cresson et tomates dattes, 9
marinées aux herbes du jardin et balsamique blanc
Lattichsalat mit frischen Gartenkräutern,
Kresse und Datteltomaten 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

Salade du marché et son chèvre chaud 15
sur une baguette rustique grillée
Frischer Marktsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
auf Ruchbrot vom Bäcker

Les Entrées**Vorspeisen**

Saumon d'Ecosse fumé maison sur un lit de 17
concombres marinés et sa crème légère au citron
Hausgeräucherter Schottischer Lachs
auf einem Beet von marinierten Gurken,
begleitet von leichtem Zitronenrahm-Schaum

Terrine de foie gras de canard, et son magret fumé, 24
saladine de «Granny Smith» au Sauternes
Duo von der Ente
Hausgemachte Entenleberterrine und geräucherte
Entenbrust, serviert mit «Granny Smith»-Salat mit Sauternes

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

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

Les Potages**Suppen**

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

Cappuccino aux herbes du jardin, 12
servi avec de fines tranches de pain grillé
Cappuccino-Süppchen aus frischen Gartenkräutern
mit Brotchips

Les Viandes**Vom Land**

Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé 32
au Bourgogne, garni de champignons,
lardons et croûtons
«Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn
im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli
und Croûtons

Cordon-bleu «Obstberg», fine tranche de 39
de veau Suisse avec jambon de Neuchâtel
et vieux Gruyère, accompagné
de pommes allumettes
Cordon-bleu «Obstberg» mit Neuenburger
Beinschinken und gelagertem Greyerzer,
serviert mit Pommes allumettes

Carré d'agneau d'Irlande en robe de tomates séchées 39
sur une fricassée de haricots frais
Saftiges Lammrack aus Irland am Stück gebraten in einem
Mantel aus getrockneten Tomaten auf einer Variation von
Frühlings-Bohnen

Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» 47
sur un lit de courgettes et tomates,
accompagné d'une mousseline au basilic
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus»
mit Basilikum-Mousseline auf Zucchetti und frischen Tomaten

Les Poissons**Aus dem Wasser**

Filet de dorade grise poêlé sur une variation 37
de haricots façon niçoise
Gebratenes Doradenfilet auf einem Beet
von Bohngemüse «Niçoise»

Queues de langoustines au tomates concassées 39
et piment d'Espelette
Sautierte Langustinschwänze mit Tomaten-Concassés
und Piment d'Espelette-Chili

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**

Tagliolini aux herbes fraîches, sauté de radis roses 26
et tomates dattes, garnis de rosettes de «Tête de Moine»
Grüne Tagliolini mit sautierten Radischen,
Datteltomaten und Tête de Moine-Röschen

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**

Variation sur le chocolat, composée d'une mousse, d'un gâteau et d'une crème glacée 12
«Schokoladenvariation»

Schokoladenkuchen und seine Mousse, serviert mit Schokoladeneis

Panna cotta et son coulis au fraises «mara des bois» 12
Panna Cotta mit «Mara des Bois»-Erdbeer Coulis

Crème brûlée «Provençale» à la lavende 12
Crème brûlée «Provençale» mit Lavendel

Rhubarbe marinée au rhum et poivre noir et son «Sorbetto Fragola e Fragoline» 12
Marinierte Rhabarbern mit schwarzem Pfeffer und Rum, serviert mit Fragola e Fragoline Sorbetto

Tarte Tatin et glace vanille 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, 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
Schafiser <i>Rebgut der Stadt Bern</i> Chasselas	2008	5.90

Bianco Ticino Prà <i>Guido Brivio, Mendrisio</i> Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2008	6.50
---	------	------

Epesses Péche Mignon <i>Henri Contesse, Cully</i> Chasselas	2008	6.80
--	------	------

Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Chasselas	2008	7.20
---	------	------

Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre</i> Petit Arvine	2008	7.50
--	------	------

Roero Arneis <i>Malvirà Canale</i> Arneis	2008	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	2008	6.90
---	------	------

Les Rouges

Aigle rouge Sang Royal <i>E. Waldvogel, Aigle</i> Pinot Noir	2007	6.50
---	------	------

Pinot Noir Héphaistos <i>Cave Emery, Ayent</i> Pinot Noir	2007	6.90
--	------	------

Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio</i> Merlot	2007	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	2006	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			
Schafiser	Rebgut der Stadt Bern Chasselas	2008	39.-
Epeses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2008	48.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2007/08	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.-

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	2008	48.-

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

Les vins rouges

Suisse			
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	2007	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2007	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.-
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	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	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	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	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	2002	98.-

Piemonte			
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	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	2007	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2005/2006	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2004	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2006	68.-

Australie			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2005	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	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.-

