



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Ross u Ryter

Schön, sech vorzstelle, dass es wäret em Zwöite Wältchrieg fasch keni Outo ggä het. Privatwäge hei weni Lüt vermöge, u di paar Laschtwäge, wo öppen uf der Loubeggstraass sy cho z schnuufe, sy mit Holzvergaser aatribe worde. Fuerwärich u d Ryter hei d Straass beherrscht. Fasch alli Beryter sy glych aagleit gsi, nämlech mit der fäldgrauen Uniform.

Wül d Schwyzer Armee denn non e Huuffe Ross uf e Find losgla het, sy d Remonten a der Papiermülistraass, grad vis-à-vis vom Züghuus, voll gsi vo Gleberen u Mönsche. O i üsem Quartier hei Rosspflieger u Rosslehrer gwohnt. Mit Rosslehrer meinen i d Beryter, gseit het me nen aber Märebrätscher.

Grad im Huus ob üs sy Inouens deheime gsi, är e waschächte Appezöller, e sounätte Köbu u dernäben äbe Rosspflieger. Überhaupt het di ganzi Familie ds Höi mit üs uf der glyche Büni gha. O d Mueter Inouen isch wahrschynlech naach bi de Dibidäbi ufgwachse, aber d Goofe hei wi mir gschnablet. D Elsbeth isch e Wirbelwind gsi, u der Brünü hei mer gäbig chönne bruuche, wen e Schuttmätsch bim Ynachte no nid entschiden isch gsi. Mit syne rote Haar het er is albe chönne zündte.

Über em Durchgang wär der Beryter Allenspach deheim gsi, was offebar sälten isch vorcho. D Frou Allenspach mit em Pesche u der chlynere Schwoscht hei mängisch vergäben uf en Antigg gwartet. D Vermuetig, dass er nid nume Ross tüeg zueryte, het im Quartier d Rundi gmacht. Är het's em Inouen dütlech la merke, dass är um genau es Ross höher syg.

D Remonte het e Huuffe Wägeli gha, wo me d Glebere het a Zoum u a d Stange gwöhnt. Mit dene grüne Chäre sy si de im ganze Quartier umedrötschgelet. Zwöimal sy mer mit dene Chären i Kontakt cho.

Einisch bin i mit der Schwoscht u der grosse Gybe, so het bi üs der Schlitte gheisse, i Rosegarte ggange, mit der Absicht, emal mit chli meh Schuss z gybele, was is du o glunge isch. Das steile Bord vom Rosegarte gägen Aargouerstalden abe het is zwar chli Angscht gmacht, aber schreg abe hei mer's gwagt. Nach füf Meter het is ds Fallgsetz aber wider grad zum Hang gstellt, u wi der löötig Tüüfel sy mer ds Bord ab ddonneret. D Vrene het's unterwägs hinden abgeworfe, aber ig bi wi aagnaglet uf em Schlitte bblibe.

Uf der Straass unden isch es Remontefuerwärich der Stutz abcho, grad won i ds Bordändi erreicht ha. Öppe zwe Meter vor de zwe Glebere han i d Straass überquert u bi a der chlyne Gägestygig uf der andere Straassesyte zum Stillstand cho. D Ross sy erchlüpft u samt Wage u Insassen usgrisse, ds Loch ab em Bäegrabe zue, mir zwöi mit em Gack i de Hose ds Loch uuf, im Loufschritt hei.

Di zwöiti Episode het der Mariöggu Pensa zum Beschte ggä. Mit syne Brüetsche u em Weri Näf isch er a der genau glyche Stell bim Rosegarte poschtiert gsi, ännert der Muur, uf em Spazierwäg em Garten entlang. Da chunnt son e Militärbanne der Aargouer uuf. Eine vo de Giele het i däm Momänt d Glanzidee gha, e grosse Chempf ds Bord abezla, wi si's i der Schuel vo den alten Eidgenosse glehrt hei. U suber hei si der Find dunde troffe. D Ross hei sech losgrisse, der Charen isch kippet, d Märebrätscher hei gfluechet. Einen isch de Ross nachegsecklet, der ander ds Bord uuf de Giele nache, aber ällwäg nid lang. Der Vorsprung vo de Sünder isch z gross gsi. Troztdäm het d Angscht die Giele ändlos la springe, bis nach Oschtermundige. Uf Umwäge sy si den es paar Stund speter heigschliche.

### 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»  
Gielezyt im Obschtbürg  
von Ruedi Straub  
erschieden im Zytglogge Verlag.



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

*Bouquet de salades estivales agrémenté de cresson et de pleurotes aux fines herbes et balsamique* 9  
Bunter Sommersalat mit marinierten Kräuterseitlingen und Kresse

«*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**

*Truite saumonée des Fjords marinée au poivre rose et sa fine salade de fenouil à la crème fraîche et menthe* 19  
Hausmarinierte Fjordlachsforelle mit rosa Pfeffer, begleitet von Fenchelsalat mit Crème fraîche und Minze

*Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel et sa compote de rhubarbe au safran* 24  
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Rhabarber-Safran-Kompott

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

*Carpaccio de bœuf piémontese marinées à l'huile vierge, copeaux de parmesan et rucola* 19  
Carpaccio vom Piemonteser Rind mit Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan

**Les Potages****Suppen**

*Velouté d'asperges et son nuage de crème parfumée à la noisette* 12  
Spargelvelouté mit leicht parfümiertem Haselnuss-Rahm

*Crème froide au radis roses et crème acidulée accompagnée de fines tranches de pain complet grillé* 12  
Kalte Radiesschensuppe mit Sauerrahm und Vollkornbrot-Chips

**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

*Noisette d'agneau d'Australie aux tomates séchées et basilic, julienne de légumes sautée à la marjolaine Rosa gebratene, Australische Lammhuft mit getrockneten Tomaten und Basilikum, serviert mit sautierten Gemüsejulienne* 42

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» enrobé de romarin, braisé d'oignons nouveaux et asperges, jus corsé* 48  
Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» im Rosmarin-Mantel, begleitet von geschmorten Frühlingszwiebeln und Spargeln

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

*Filet de sandre en croûte d'amandes et citron, ragoût fin de pois et fèves légèrement tomate* 39  
Gebratenes Zandermedaillon mit Zitronen-Mandelkruste auf einem leicht tomatierten Beet von grünen Bohnen, Kefen und dicken Bohnen

*Poêlée de noix de Saint-Jacques sur une mousseline de petits pois au mascarpone, réduction de vin rouge* 39  
Sautierte Jakobsmuscheln auf einem Erbsen-Mascarpone Mousseline an Rotweinreduktion

*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**

*Taglierini frais dans un pistou d'oignons nouveaux et pignons de pin et son croustillant au parmesan* 27  
Frische Taglierini an Frühlingszwiebel-Pesto mit Pinienkernen, dekoriert mit Parmesan-Krokant

*Panzerotti aux asperges, sauté de tomates confites et variation de rucola* 17/27  
Spargel-Panzerotti mit leicht kandierten Tomaten und frischem Rucola

**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**

*Soufflé glacé au chocolat de Madagascar* 12  
*légèrement parfumé au whisky*  
 Soufflé glacé mit Madagaskar Schokolade,  
 leicht mit Whisky parfümiert

*Coupe de fraises du pays et son sorbet*  
 «Fragola e fragoline» sous un sabayon au Sauternes 12  
 Coupe mit frischen Erdbeeren, «Fragola e fragoline»  
 Sorbet und einem Sauternes-Sabayon

*Crème brûlée maison au fleurs de sureau* 12  
 Crème brûlée mit Holunderblüten

*Roulades croustillantes à la rhubarbe et noisettes* 12  
*accompagnées d'une glace à l'amarena*  
 Knusprige Rhabarber-Haselnussroulade mit Amarena Glace

*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, Caffé Ristretto, Pistacchio,  
 Cocco, Amarena Mango Sorbetto, Limone Sorbetto, Fragola e  
 Fragoline 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</i> <i>Chasselas</i>	09/10	5.20

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

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

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

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

<b>Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner</b> <i>Steiner, Ligerz</i> <i>Chardonnay</i>	09/10	7.90
--	-------	------

<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale</i> <i>Arneis</i>	09/10	7.20
---	-------	------

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

**Le Rosé**

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

**Les Rouges**

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

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

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

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

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

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

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

**Vin blanc doux**

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

**Champagne & Prosecco**

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

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



## Les Vins en bouteille

### Flaschenweine

#### Les vins blancs

		année	bouteille
<b>Suisse</b>			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	09/10	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	09/10	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	2008	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	2009	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.-

#### année bouteille

<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 Pequeno Pintor	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca Societa Agricola da Sossega, Lda., Alentejano Trincadeira, Aragonéz	2005	69.-
		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	2008	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	07/08	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	08/09	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	06/07	72.-
Mille e una notte	Nero d'Avola, Cabernet 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	03/05	109.-
Châteauneuf-du-Pape	Château Vaudieu, Rhône Grenache, Syrah, Mourvedre	04/06	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

