



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Der Märmelichüinig

Oben a der Loubeggstraass, denn d Houptrute Bärn–Thun, im Egge vo Zubers, sy im Früelig di erschte Märmellöcher i Asphalt bbroche worde. Di eltere Lüt sy nid nach der Sunne, nach em Blüetestand oder em Thärmometer ggange. Nei, si hei gseit, we d Goofe, aafangi märemele, de sygs Früelig.

Wäret em Chrieg het me no Lätt- u Steipooogge gha. Die het men im Wärt sträng trennt. Wehe, wen eine mit Lättpooogge gäge Griedle, äbe die us Stei, het wöllen aaträtte. E churze Tescht: mit em Absatz druftschalpe. We nume no Brei am Boden isch bblibe, het sech's um ene Lättpooogge ghandlet. We eine keni Griedle het gha, isch im Verhältnis 1:2 tuuschet worde.

Das Loch im Zuberegge het sech im Nu umegredt, u ganz Horde sy ufgchrüzt, für di erschte Kämpf z verfolge. Unbestrittene Chüinig i däm Sport isch der Näf Weri gsi. Är het sy Glanzform über di ganzi Saison u über Jahre wägg chönne konserviere. Mängen im Quartier het, wen ihm d Poooggen u d Stütz usggange sy, Märmelschulde bin ihm gmacht.

Di Mönschenaasammlige sy natürlech o andernen ufgfalle. Eine, wo gar ke Fröid a dene Löcher het gha, isch der Wägmeischer oder Straassechnebel gsi. Dene Strassewüscher hei mer nachegseit, sie heige Hornhut unden am chifel, vom Bäsen-Ufstütze. Der Chefstützer het Jakob gheisse, dä wo gschaffet het Wänger. We mer se rächtzytig gseh hei, sy mer abghoue u hei dunden am Steigerwäg es nöis Loch ggrave. I hätt sälber zwar nid der Muet gha, der Aafang z mache. Als bringe Höseler bin i chlin e Schyss-Cheib gsi u ha Fröid gha, we's ander gmacht hei.

Nahdinah sy de d Glesle, also die glesige Märmle, ufcho. I der Übergangszyt het me wider zue Griedle gägen ei Glesu la spile. Allergattig Färbigen u Grössine sy uf e Märit cho, aber di schöne sy deheim im Seckli bblibe, dass me se nid verlüürt. Jeder Zeichnig het men e Name ggä, z.B Negerli, Chatzenöigli, Flügeli, Himeli, Milcherli oder Äderli. Derzue het's Zwöier u Vierer ggä, abe die grössere Glesle.

Di Gleslen oder Gledle hei mer's bsunders aata. Zum Spile han i nume di verpülete u bi den us em Seckli gchrauet u nie meh als füüf mitenand usegno. So isch my Sammlig langsam gwachse. Ds Chouffe han i andernen überla. Mir hei sofort gmerkt, we öpper e nöji Sändig poschtet het, u ke Rue gla, bis dä oder die usghüdelet isch. Als Troscht, u dass er no hei het ddörfe, hei mer ihm albe zue gschänkt. Es isch aber o vorcho, dass mer di humani Geste vergässe hei. De isch dä märmellos Goof tränenüberströmt mit der Mueter aaträtte, u die het is de d Levite gläse, bis mer is vo paar verpülete Glesle trennt hei.

Mit der Zyt isch my Vorrat uf es paar hundert Chügeli aagwachse. Fasch jeden Aabe han i die wunderschöne Zeichnige bewunderet. Dmueter het mer us Vatters Muschterkolektion es vilfarbiges Brachetseckli gnäät. U vo denn aa het o my Vatter Fröid a dene Märmeln übercho. Erschtens hei se di andere Lüt gchouft gha, u zwöitens sy si halt würklech schön gsi.

Üse Stubeteppesch het ringsumen en öppe zwänzg Santimeter breite Rand i der Zeichnig gha. Dä Rand het is uf ene Spiilidee bbracht. Vom anderen Änd uus het zersch der eint, nachhär der ander müesse probiere, alli Gleslen i dä Rand z schiesse. So hei mer di länge winteraabe z Bode bbracht, glychtytig aber o der Teppesch.

### 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 printanières  
aux radis roses et jeunes pousses de légumes* 9  
Frühlingsalatbouquet mit gehobelten Radieschen  
und Gemüsesprossen

«*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 compote de rhubarbe au safran* 24  
Hausgemachte Entenleberterrine serviert  
mit Rhabarber-Safran-Kompott

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

*Bresaola de bœuf «Piemontese» marinée  
à l'huile d'olive, copeaux d' Etivaz  
et bouquet de rucola* 19  
Bresaola vom Piemonteser Rind mit Olivenöl mariniert,  
begleitet von Rucolasalat und gehobeltem Etivaz

**Les Potages****Suppen**

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

*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»  
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  
Frühlingzwiebeln und Spargeln

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

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

*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 Frühlingzwiebel-Pesto  
mit Pinienkernen, dekoriert mit Parmesan-Krokant

*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**

<i>Soufflé glacé au chocolat de Madagascar légèrement parfumé au whisky</i> Soufflé glacé mit Madagaskar Schokolade, leicht mit Whisky parfümiert	12
<i>Panna cotta aux senteurs de fleurs printanières</i> Panna Cotta mit Blumenessenz	12
<i>Crème brûlée maison au safran et ses pistaches caramélisées</i> Crème brûlée mit Safran und karamellisierten Pistazien	12
<i>Roulades croustillantes à la rhubarbe et noisettes accompagnées d'une glace à l'amarena</i> Knusprige Rhabarber-Haselnussroulade mit Amarena Glace	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation)</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)	12

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

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, Caffé Ristretto, Mango Sorbetto, Limone Sorbetto, Amarena

*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

Suisse			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	2009	36.-
Epeses 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.-

France			
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.-

Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2009	52.-

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

## Les vins rouges

Suisse			
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.-

France			
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, Counoise	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.Émilion, 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.-

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

Portugal			
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, Aragonez	2007	54.-

Italie			
Toscana			
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	07/08	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.-

Piemonte			
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.-

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

Sicilia			
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.-

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

USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2008	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	03/05	109.-
Châteauneuf-du-Pape	Château Vaudieu, Rhône Grenache, Syrah, Mourvedre	04/05	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

