



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Sänklöchele u änderi Spiili

Mir Giele hei e Mängi Spiil gmacht, wo d Modi nüt derby hei z sueche gha. Aber o d Wybervölcher hei sech chönne beschäftige.

My Schwoscht het zum Byspiil uf Tuusig u zrügg für ih-res Bäbi glismet. Das Bäbi het der Rumpf u ds Inneläbe weich, der Chopf aber us Gips gha, derzue sy d Ouge je nach Stelig uuf oder zue ggange. D vrenen isch scho lang ghürate gsi u het das Glyche Toggli immer no ufbewahrt.

Gross i d Mode bi de Modi isch das Bildele cho, jedes het i re Schueschachtle sy Vorrat zum Tuusche ghüetet. Die Bildlisammlerei, es sy meischtens chöiflechi Böge gsi mit eren Aazahl Ängeli, Bäbi, Dame i verschidene Chleider u.s.w, het sech nach es paar Jahr z Tod gloffe.

De isch seiliggumpet worde, bis d Schue oder ds Seili sy düre gsi. Es komplizierts Ggumpispil mit emne elastische Seili het derzue gehört u natürlech ds Wuchetägerle. Der wägchnächt het o das Spiil nid gärn gseh, wül mit Chryde d Wuchetage uf en Asphalt sy gmalt worde.

Ab u zue sy o gmischti Spiil abgloffe, öppe Tschueplen oder Völkerlen am Stützli. Em liebschten aber sy d gielen under sich gsi.

Da het men äbe mit sälbergmachte Brättli Tennis gespilt, isch i Schoser gan e Loubhütte boue oder i vermeintlech ryffere Jahr i glych Wald gan es Liebespärlü beluuschen

u zletscht erchlüpfe. Einisch isch der Liebhaber mit den Underhosen ir Hand e Bitz wyt nachegsprunge, bevor er d Ussichtslosigkeit vo sym Unternämen ygseh het.

Aber di meischti Zyt isch gschuttet worde, u zwar i allne Variatione. Läderboole ha numen ig eini gha im Quartier, u die han i nume für ne Mätsch uf em Rasen useggä. Uf der Straass isch fasch usschliesslech mit Tenere gschuttet worde.

E Spazialität isch ds Sänklöchele gsi, wo ds Spiilfäld d Straassebreiti usgmacht het. Hienache u änedrann am Trottoirrand het's es Sänkloch als Wasserablouf gha, wo d Gool marggiert hei. Bi jedem Träffer het me der ysig Techel müessen ablüpfe. Je nach Wasserstand het e grosse Gieu di schwümmendi Tenere zwüsche d Füess chönne chlemme u ufezieh, oder aber mi het e liechte Gieu a beidne Füess ghaa u ne gringsvoraa abegschickt. Meishtens het der liecht Pensa Housi muesse drangloube. Dass es dert unde nid grad nach Veieli gschmückt het, mues i nech nid säge. Was aber no vil schlimmer isch gsi, dass d Balle die Güllen ufgsoge u nächhär üsne Schue u Chleider wider abggä het.

So speteschtens bim 5:5 isch's is de albe verleidet mit dere schwäre Techelschieberei, u de hei mer ds Loch einfach offe gla. Abegheit isch zwar nie eine, u o d Passante hei der Boge drumume gfunde. Wen i hütt dra danke, de tschuderet's mi der Rüggen uuf.

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage

Betriebsferien vom 1.01.2011 bis 09.01.2011



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 salades automnales et doucette, garni d'une mimosa et de fines tranches de pain grillé 9
Herbstlicher Blattsalat mit Nüssler, gekochtem Ei und Brotchips 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

Puit de salades du marché agrémenté de tranches de magret fumé et de figues fraîches 17
Bunter Marktsalat im Brotring, serviert mit geräucherter Entenbrust und frischen Feigen

Les Entrées**Vorspeisen**

Mousse de betteraves rouges en mille-feuilles et sa paille de raifort 15
Milles-feuilles mit einem Mousse aus roten Randen, begleitet von Meerrettichstroh

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

Ravioli aux fromages et noix dans une crème de courge épicée 17/27
Ravioli mit einer Käse-Nussfüllung an leichter Kürbissauce, garniert mit Kürbiswürfeln

Les Potages**Suppen**

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

Velouté de persil racine et ses fines tranches de saucisse au marc 12
Petersilienwurzel-Creme mit Marc-Saucisson

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

Suprême de faisan de France à la crème de cornes d'abondance et perles de légumes glacés 39
Gebratene Fasanenbrust aus Frankreich an einer Herbsttrompeten-Sauce, begleitet von glasierten Gemüseperlen

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**

Filets de carrelet poêlés sur une mousseline de betteraves rouges et citrons confits 37
Gebratenes Schollenmedaillon auf einem roten Randenbeet, begleitet von leicht konfierten Zitronenscheiben

Crevettes géantes sautées aux poivres mignonnettes et ses endives caramélisées à l'orange 39
Riesenkrevetten-Schwänze mit buntem Pfeffer und karamelisiertem Brüsseler

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

Le Plat végétarien**Vegetarisches Gericht**

Risotto Carnaroli au Champagne et copeaux de Belper Knollen affiné (20 min de préparation) 26
Risotto Carnaroli mit einem Schuss Champagner und gereifter Belper Knolle (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 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> Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Frutti di Bosco-Glace (Zubereitungszeit 15min)	12
<i>Vermicelles aux marrons, meringues et crème chantilly</i> Vermicelles mit Meringue und Rahm	12
<i>Crème brûlée «Provençale» à la lavende</i> Crème brûlée «Provençale» mit Lavendel	12
<i>Poire pochée au vin rouge et sa quenelle de glace à la cannelle</i> Im Rotwein pochierte Birnen mit Zimtglace	12
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace	12

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

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

boule 4
Kugel

chantilly 1
Rahm

Les Fromages**Käse**

Variation de fromages sur assiette 15/19
Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen

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

	Jg	1 dl
Vully <i>Sélection du Domaine Chasselas</i>	2009	5.20
Bianco Ticino Prà <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2009	6.50
Epresses Péche Mignon <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.80
Aigle Royal <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2008/2009	7.20
Petite Arvine Château Lichten <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	2009	7.50
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2009	7.90
Roero Arneis <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2009	6.80
Le Sarda blanc <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50

Le Rosé

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

Les Rouges

Aigle rouge Sang Royal <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	2008	6.50
Pinot Noir Héphaistos <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	6.90
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot</i>	2008	6.90
Sarda Malet Réserve <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2005	6.90
Montecucco Riserva Barrica <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.50
Rioja Reserva Conde de Valdemar <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2004	7.80
Shiraz Barossa <i>Peter Lehmann, Barossa Valley Shiraz</i>	2006	7.50

Vin blanc doux

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

Champagne & Prosecco

Jacquart <i>Brut Tradition, Reims</i>	bouteille	84.-
<i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	flûte	12.-
Prosecco <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna»</i>	bouteille	54.-
<i>Prosecco</i>	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	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.-

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	48.-

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

Les vins rouges

Suisse			
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.-

France			
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.-

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	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	02/07	98.-

Piemonte			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2007	69.-
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2006	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.-

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	2008	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	69.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2006	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	62.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	06/07	68.-

Australie			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	2006	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	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.-

