



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Ändlech sy mer dert (Teil 1)

Uf em Wäg nach Hyères het der letscht Zwüschehalt em Chriegshafe vo Toulon ggulte. Im Schwup hei der Weri un ig es paar verbotni Ufnahmen im Chaschte gha. Em Meer entlang sy überall di Marais, rächt-eggegi Wasserfälder, aagleit gsi, wo me Salz gwinne het. U scho isch d Halbinsel Hyères mit de hügelige Piniewälder vor em Outo uftoucht. Dä Zältplatz isch zu dere Zyt der gröschd gsi in Europa mit öppe 10 000 Ywoner. Überzüg, e feudale Platz usgsuecht z ha, sy di zwöi Zält ufgschlage worde. Wi Fäldhere hei mer vo däm Hügel uf di anderen abegluegt.

D Nacht isch cho u mir süüferli i ds Zält. Der Härdi het mit sym Gürbi im Zwöierzält pfluuset oder o nid, mir andere im grössere hei würklech pennet. U vo denn aa hei mer das Liebespärli sälte meh gseh. Meischtens sy si im Zält bblibe, nume zum Habere hei si schnäll useggüggelet. Das Meitschi isch nid grad gschyd gsi, derfür aber soufuul, was o öppis isch gsi. U allem Aaschyn aa het si no anderi Qualitätä gha.

Scho em nächschte Morge hei mer gmerkt, werum dä schön Platz uf em Hügel niemmer anders het wölle belege. Nach em Ychouf im Zältplatz-Lädeli isch men a ds Beankne vo de verschnittene Baguettes ggange.



Di gstrichne Brot hei mer in es Harassli gleit, ds Caffee het ghöcherlet u Härdis sy geweckt worde. Aber derwyle het der Luft e regelmässig dicki Schicht Sand uf d Brötli bblase. So hei mer se wider müessen abstryche, aber bim Ässe het's zwüsche de Zahn knirschet wi in ere Steimüli. Es isch is nüt anders übrig bblibe, als nach emnen andere Plätzli Usschou z halte.

I der Hoffnig, der Luft chöm i de nächschte zwe Wuche nid vom Meer här, hei mer d Zält grad am Rand vom Sandstrand ufgschlage.

Am Aaben isch men i ds Zältplatz-Zäntrum gloffe, e Wäg von es paar Kilometer. Ei Wäg het dür e Wald gfüert, der ander dür e Strandsand oder Sandstrand.

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 Obschtbärg
von Ruedi Straub
erschienen im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade mêlée à la vinaigrette d'orange avec julienne de carottes jaunes, mandarines et chips de vitelotte 10
Bunter Blattsalat an Orangen-Vinaigrette, mit gelben Pfälzerjulienne, Mandarinen und blauen Kartoffelchips

«*Salade Obstberg*», *mesclun servi en saladier avec lardons, croûtons et champignons sautés* 15
«Obstberg-Salat» in der Schüssel serviert, gemischer Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

Les Entrées

Vorspeisen

Fromage de chèvre caramélisé en manteau de courge avec airelles, feuilles de mâche et espumata de courge 18
Caramelisierter Ziegenkäse im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren, Nüsslisalatblättern und Kürbis-Espuma

Terrine de foie de canard «Obstberg» sur tarte de figues et chutney avec réduction de balsamique et bouquet de salade d'hiver 24
Entenleber Terrine «Obstberg» auf Feigentarte und -Chutney mit Balsamico-Reduktion und winterlichem Salatbouquet

Tartare de bœuf servi avec des toasts, cognac, calvados ou whisky 22/32
Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky



Les Potages

Suppen

Crème de panais avec mousse de betterave et julienne de poireau croquante 13
Cremige Pastinakensuppe mit Randenschaum und knusprigem Lauchheu

Soupe de patates douces à la mousse de whisky avec brochettes de poulet marinées 13
Süsskartoffel-Whiskyschaumsuppe mit mariniertem Pouletspiessli

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.
 Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch
 Entenleber: Frankreich

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

«*Coq au vin*», *Poulet fermier suisse mariné au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons, accompagné de taglierini frais* 38

«*Coq au Vin*», *Schweizer Freilandhuhn in Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli und Croûtons, serviert mit frischen Taglierini*

«*Bœuf bourguignon en cocotte*», *Savoureux ragoût de bœuf de l'Emmental braisé au Bourgogne, accompagné de pommes mousseline à la ciboulette* 38
 «*Bœuf bourguignon en cocotte*». In Burgunder zart geschmortes Emmentaler Rindsragout, serviert mit Schnittlauch-Kartoffelpüree

Cordon-bleu de veau «Obstberg» au jambon à l'os et au vieux Gruyère, accompagné de pommes allumettes 39
Kalbs-Cordon-bleu «Obstberg» mit Beinschinken und gelagertem Greyerzer, serviert mit Pommes allumettes

☞ Glutenfrei bestellbar

Les Plats Principaux

Hauptgerichte

Tournedos de filet de bœuf «Irish Black Angus» sur ratatouille de carottes colorée avec jus de calvados et marrons glacés 49

Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» auf farbigem Rübenratatouille mit Calvadosjus und glasierten Marroni

Rack d'agneau irlandais avec une croûte de tomates aux herbes et jus de marjolaine, servie sur lames de salsifis avec radis glacés & crosnes 43

Irishes Lammrack mit einer Kräuter-Tomatenkruste an Majoranjus, serviert auf Schwarzwurzel-Streifen mit glasierten Radieschen & Stachys

Médaille de baudroie de Bretagne avec losanges de courge glacés, crosnes & mousse de betterave 41
Seeteufel Medaille aus der Bretagne mit glasierten Kürbisrauten, Stachys & Randenschaum

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Garnitures au choix: Pommes sautées au romarin, pommes allumettes, riz de Camargue, taglierini frais, écrasée de pommes de terre

Beilagen nach Wahl: Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue-Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln

Les pâtes fraîches et les mets végétariens

Frische Pasta und vegetarische Gerichte

Roulade de chou rouge hivernale sur ratatouille de navets et mousse de courge 19/29

Winterliche Rotkohl-Roulade auf Rüben-Ratatouille und Randenschaum

Raviolo ouvert avec bolognaise de courge et champignons des bois sautés 19/29

Offenes Raviolo mit Kürbis-Gemüse Bolognaise und sautierten Waldpilzen



Les Desserts**Desserts**

<i>Mousse au chocolat Maracaibo sur sauce maracuja et sorbet de mandarine</i> Maracaibo Schokoladenmousse auf Maracuja-sauce und Mandariniensorbet	12
<i>Crème brûlée à l'orange avec yoghourt glacé et voile de sésame croquant</i> Orangen-Crème Brûlée mit Joghurtglace und knusprigem Sesamseigel	12
<i>Tiramisu aux baies des bois avec cantuccini, fruits frais et glace aux noisettes</i> Waldbeeren-Tiramisu mit Cantuccini, frischen Früchten und Haselnuss Glacé	12
<i>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation)</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	14

Giolito – la glace italienne exclusive**Giolito – die exklusive italienische Glace**

Vaniglia, Cioccolato, Caffè Barista, Stracciatella, Nocciola, Sorbetto al Mandarino, Yogurt, Limone Sorbetto

<i>Boule</i>	4
<i>Kugel</i>	
<i>Chantilly</i>	1
<i>Rahm</i>	

Les Fromages**Käse**

Belle variation d'une sélection de fromages à pâte dure et molle avec pain au fruits maison 15/19

Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Fruchtbrot

Wir beziehen unseren Käse vom exklusiven Käse-Spezialisten Jumi.

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

	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc <i>A. Steiner, Schernelz-Ligerz</i> Sauvignon Blanc	2017	7.90
St. Saphorin <i>Domaine des Faverges, Lavaux</i> Chasselas	2017	6.90
Petite Arvine Grand Métral <i>Provins, Valais</i> Petite Arvine	2017	7.70
Chardonnay Grand Ardèche <i>Louis Latour, Rhône</i> Chardonnay	2016	7.40
Roero Arneis <i>Malvirà Canale, Piemont</i> Arneis	2017	7.50
Pinot Grigio <i>Di Lenardo, Venezia Giulia</i> Pinot Grigio	2017	6.90

Les Rosés

Oeil de Perdrix <i>Château d'Auvernier, Auvernier</i> Pinot Noir	2017	7.60
Harù Rosé de Saignée <i>Casa Rojo, Jumilla</i> Garnacha, Monastrell, Syrah	2017	6.90

Champagne, Prosecco & Moscato

Jacquart <i>Brut Tradition, Reims</i>	bouteille	89.–
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	flûte	13.–
Prosecco di Treviso DOC Brut <i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i>	bouteille	59.–
<i>Glera</i>	flûte	8.50
Moscato D'Asti «Biancospino» <i>La Spinetta</i>	bouteille	56.–
<i>Moscato</i>	flûte	7.90

Les Rouges

	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée <i>Gérald Clavien, Miège</i> Pinot Noir	2015	7.50
Merlot del Ticino Biasca Premium <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio</i> Merlot	2016	7.50
Château Reverdi <i>Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc</i> Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc	2014	7.90
Plansel Reserva <i>Dorina Lindemann Alentejo</i> Aragonez, Tinta Barroca	2015	8.20
Barbera d'Alba <i>Enzo Boglietti, Piemont</i> Barbera	2016	7.90
Bolgheri Rosso <i>Podere Grattamacco, Toscana</i> Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2017	9.90
Rioja Emperatriz Reserva <i>Bodegas La Emperatriz</i> Tempranillo	2013	8.40
Laurona <i>René Barbier, Monsant</i> Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2010	9.40

Vin blanc doux

Sauternes	2007	
<i>Château Mayne du Hayot</i>	bouteille	69.–
<i>Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle</i>	flûte	9.50
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	3.50



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs		année bouteille	
Suisse			
St. Saphorin	Domaine des Faverges Chasselas	2017	49.–
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2016	59.–
Sauvignon Blanc	A.Steiner, Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc	2017	59.–
Chardonnay	Gérald Clavien, Miège Chardonnay	2016	58.–
Petite Arvine	Grand Métral Provins, Valais	2017	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio, Mendrisio Merlot	2017	54.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	2016	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	2017	69.–
Sancerre	Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	2017	54.–
Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont	2017	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2017	49.–
Les rosés suisses			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Pinot Noir	2017	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo, Jumilla Garnacha, Monastrell, Syrah	2017	49.–
Les vins rouges			
Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2016	52.–
Aigle rouge Sang Royal	E.Waldvogel, Aigle Pinot noir	2016	54.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavien, Miège Pinot Noir	2015	56.–
Humagne rouge	Gérald Clavien, Miège Humagne Rouge	2015	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2016	56.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	14/15	89.–
France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot Noir	2015	65.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2015	62.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Crounise	2015	72.–
Avarus Faugères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	11/14	64.–
Château Reverdi	Cru Bourgeois, Listrac-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2014	59.–
Château La Grâce Dieu	St.Émilion, Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc	2012	66.–
Château Phélan-Ségur	St.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc	2012	98.–
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux, Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot	2012	109.–
Portugal			
Soque Reserva	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	2014	72.–
Plansel Reserva	Dorina Lindemann Alentejo Aragonez, Tinta Barroca	2015	59.–

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

		année bouteille	
Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2014	59.–
Rioja Emperatriz Reserva	Bodegas La Emperatriz Rioja, Tempranillo	2013	63.–
Maquinon	Casa Rojo, Priorat Garnacha	2017	69.–
Laurona	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2010	66.–
Laurona Reserva	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2008	76.–
Som dels Cavallers	Bodega Calmés i Ribot, Mallorca, Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet Fogoneu	2013	69.–
Italie			
Veneto			
Ripasso «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2015	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2013	89.–
Piemonte			
Barbera d'Alba	Enzo Boglietti, Piemont Barbera	2016	59.–
Langhe Nebbiolo Staderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2015	74.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2012	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo, Barbera, Merlot	15/16	89.–
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	2014 2013	109.– 125.–
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Ciliogiolo, Cabernet Sauvignon	2015	59.–
Brunello di Montalcino	Col d'Orcia, Sangiovese	2013	89.–
Vino Nobile di Montepulciano	Boscarelli Sangiovese	2014	76.–
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2017	69.–
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2014	109.–
Magari	Angelo Gaja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2015	96.–
Sicilia			
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2014	79.–
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2012	119.–
Sardegna			
Montessu	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Syrah	14/15	59.–
Barrua	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauv., Merlot	2014	79.–
USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cab. Sauvignon, Shiraz, Merlot	2015	65.–
Argentine			
Gran Corte Barrica	Bodega Amalaya, «Hess Family Estate» Salta Malbec, Cabernet Franc, Bonarda	2015	62.–
Les Trouvailles – die Entdeckungen			
Roda I Reserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2010	98.–
Saffredi IGT	Fattoria le Pupille, Toskana Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot	14/15	98.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno, Toskana Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	15/16	89.–
Clos Mogador	René Barbier, Priorat Grenache, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah	2015	119.–

