



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

D Maschinesetzer (Teil 2)

Es anders Maschinesetzer-Genie isch der Krall Nödu gsi. Tabälle hei nid sy Sterchi bedüet, aber der sogenannte glatt Satz, äbe louffende Täggscht ohni Komplikatione. Mit ere Stundeleischtig vo 12 000 Buechstabe het dä unschynbar Maa nüün Stund am Tag chönne hämmere, het weder linggs no rächts gluegt, nüt um sech ghört u gseh, sech völlig uf d Bbüez chönne konzentriere. Ds Resultat isch logischerwys e fählerfreie Satz gsi, wo's de Koräktler längwylig worden isch, wül si nüt hei z kritisiere gha dranne. Mi isch so wyt ggan-ge, der Koräktler ussezla u d Korekturfahne diräkt em Chund z schicke.

Im zwöite Stock het's mer überhoubt besser gfalle. Ds Arbeitsklima isch wäsentlech besser gsi als i der Kursbuechabteilig im erschte Stock, wo ei Setzer em andere nid emal d Buechstaben im Chaschten oder d Stäägen im Regal het möge ggönne. Dobe het's no ächti Charakterchöpf ggä, wen i a Häubi Fredu, Wolf Polen oder a Heymoz, dä luschtig Fryburger, danke. Däm het der Rupp Walen einisch im Louf vo öppe fuf Meter Entfernig di spitzegi Ahle nachegschosse. Die isch im Färsechnoche blybe stecke, u so



isch der Heymoz zum Saal usgrennt. Er het's ersch i der Garderobe gmerkt – em Rupp isch es schlächt worde vor Angscht.

D Monotypesetzer u d Giesser sy hinder Glas z besichtige gsi. Vier Stund weniger gschaffet als mir hei si pro Wuche, derzue alli bereits mindeschtens vier Wuche Ferie zahlt. Chef vo deren Elite het der Schreyer ddörfe sy, e tüchtige Bruefsmäa mit usgezeichnete technische Maschinekenntnis. Gsetzt het er sälber nid gärn, derfür sy syni Chäre gloffe wi gschmiert. Ke Sälbverständlechkeit, we me weis, dass di eltere Ggöpple scho fufzg Jahr uf em Buggel hei gha.

E wyteri Errungeschafft vo der Gwärkschafft het wölle, dass di Lüt im Affechaschte jede Frytig vom Vieri aa e Stund hei ddörfe d Chäre putze. Die Prozedur het höchststens zäh Minute dduuret. Mit em Pressluftschluuch chli i de Zwüscherähme umefuchtle, d Taschtatur abstoube, u scho isch's ne längwylig worde. Nume zwe hei chli lenger gha: Der Rufenacht het mit gwöhnlichem Bänzin sys Pöteeterli ufgfüllt, so dass es di ganzi nächshti Wuche im Revier gstunke het. No schlimmer het's der Hagi tribe, wen er mit em Pressluftschluuch sy Söiferhaagge düreputzt het. Drum isch jede Frytig der Tüüfel los gsi hinder em Glas. Der Schreyer het sym Namen alli Ehr gmacht u der Hagi verhornet, dä het zrüggghaglet, u regelmässig isch no em Hagi sys Glöggli uf ds Tapet cho.

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 de fraises avec tomates colorées, pêche grillée et chips de lotus croustillantes 10
Bunter Blattsalat an Erdbeer-Vinaigrette mit farbigen Tomaten, grillierter Pfirsich und knusperigem Lotus-Chips

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

Les Entrées

Vorspeisen

Pralines de fromage de chèvre avec chiffonade de basilic, canneberges et noix rôties au miel de mûres, avec salade mêlée aux herbes 18
 Ziegenkäse-Pralinen mit Basilikum-Chiffonade, Cranberrys und gerösteten Baumüssen an Brombeeren-Honig und buntem Kräutersalat

Terrine de foie de canard «Obstberg» sur ragoût de cerises et réduction de balsamique avec bouquet de salade estival 24
 Entenleber Terrine «Obstberg» auf Kirschenragoût, und Balsamicoreduktion mit sommerlichem 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 chou-fleur avec mousse de cresson de fontaine et crostinis croquants au roquefort 13
 Cremige Blumenkohlsuppe mit Brunnenkresse-Schaum und knusperigem Roquefort-Crostini

«*Gaspacho*» *froid avec avocats à la crème fraîche et lamelles de cravettes Black Tiger (VIE)* 13
 Kalte «Gazpacho»-Suppe mit Avocado Crème fraîche und Black Tiger-Crevettenstreifen (VIE)

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 boeuf «Irish Black Angus» sur haricots de verts et blancs à la marjolaine, tomates datterini en grappe et jus d'abricot 49

Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» auf zweifarbigen Majoran-Bohnen, Datterini-Rispen-tomaten und Aprikosenjus

Rack d'agneau irlandais avec croûte de tomates au basilic sur épinards et roquette méditerranéenne avec jus de thym 43
 Irisches Lammrack mit Tomaten-Basilikumkruste auf buntem mediterranem Rucicola-Spinat und Thymianjus

Médailon de filet de boudroie sauté de Bretagne sur lit de haricots et concombre estival, avec radis et mousse de safran 41
 Sautiertes Seeteufelfiletmedaillon aus der Bretagne auf sommerlichem Gurken-Bohnenbeet mit Radieschen und Safranschaum

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Garnitures au choix: Pommes sautées au rosmarin, 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 méditerranéenne caprese avec mozzarella de bufflonne et tomates en grappe sur roquette marinée et mousse de safran 19/29
 Mediterrane Caprese-Roulade mit Büffelmozzarella und Rispen-tomaten auf mariniertem Rucicola und Safranschaum

«*Conchiglioni Verti*» *farcis de chanterelles sautées et ragoût d'asperges sur ratatouille sautée aux légumes d'été* 19/29

«*Conchiglioni Verti*» gefüllt mit sautierten Eierschwämmli und buntem Spargelragout auf sautiertem Ratatouille mit glasiertem Sommergemüse



Les Desserts**Desserts**

<i>Mousse au chocolat Maracaïbo avec framboises marinées et sorbet de fraises</i> Maracaïbo Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren und Erdbeersorbet	12
<i>Crème brûlée à la fève tonka avec sorbet d'abricots et voile de sésame croquant</i> Tonkabohnen Crème Brûlée mit Aprikosensorbet und knusperigem Sesamseigel	12
<i>Tiramisu aux fraises avec cantuccini, fruits frais et glace aux pistaches «Siciliano»</i> Erdbeeren-Tiramisu mit Cantuccini, frischen Früchten und Pistazien «Siciliano» 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**

<i>Vaniglia, Cioccolato, Caffè Barista, Stracciatella, pistacchio, Fragola e Fragoline, Sorbetto all'albicocca, Limone Sorbetto</i>	
<i>Boule Kugel</i>	4
<i>Chantilly Rahm</i>	1

Les Fromages**Käse**

<i>Belle variation d'une sélection de fromages à pâte dure et molle avec pain au fruits maison</i> Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Fruchtbrot	15/19
---	-------

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	2016	6.90
Petite Arvine Grand Métral <i>Provins, Valais</i> Petite Arvine	2016	7.70
Chardonnay Grand Ardèche <i>Louis Latour, Rhône</i> Chardonnay	15/16	7.40
Roero Arneis <i>Malvirà Canale, Piemont</i> Arneis	2016	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> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	bouteille flûte	89.– 13.–
Prosecco di Treviso DOC Brut <i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i> Glera	bouteille flûte	59.– 8.50
Moscato D'Asti «Biancospino» <i>La Spinetta</i> Moscato	bouteille flûte	56.– 7.90

Les Rouges

	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée <i>Gérald Clavien, Miège</i> Pinot Noir	14/15	7.50
Merlot del Ticino Biasca Premium <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio</i> Merlot	2015	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	2016	9.90
Rioja Emperatriz Reserva <i>Bodegas La Emperatriz</i> Tempranillo	2012	8.40
Laurona <i>René Barbier, Monsant</i> Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2010	9.40

Vin blanc doux

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



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs		année bouteille	
Suisse			
St. Saphorin	Domaine des Faverges Chasselas	2016	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	2016	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio, Mendrisio Merlot	16/17	54.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	15/16	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	2016	69.–
Sancerre	Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	2016	54.–
Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont	2016	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	15/16	54.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavien, Miège Pinot Noir	14/15	56.–
Humagne rouge	Gérald Clavien, Miège Humagne Rouge	14/15	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2015	56.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2014	89.–
France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot Noir	2013	65.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2015	62.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Counoise	2015	72.–
Avarus Faugères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2011	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.–

		année bouteille	
Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	13/14	59.–
Rioja Emperatriz Reserva	Bodegas La Emperatriz Rioja, Tempranillo	2012	63.–
Maquinon	Casa Rojo, Priorat Garnacha	2015	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	12/13	69.–
Italie			
Veneto			
Ripasso «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2015	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2012	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	2015	89.–
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	2012	109.–
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Ciliogiolo, Cabernet Sauvignon	2014	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	2016	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	14/15	96.–
Sicilia			
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2012	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	2014	59.–
Barrua	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauv., Merlot	2012	79.–
USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cab. Sauvignon, Shiraz, Merlot	2014	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	2015	89.–
Clos Mogador	René Barbier, Priorat Grenache, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah	14/15	119.–

