



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Sänklöchele u anderi 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 zrugg 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 ghüerate gsi u het das glyche Toggeli immer no ufbewahrt. Gross i d Mode bi de Modi isch ds 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 usw., het sech nach es paar Jahr z Tod gloffe.

De isch seiligumpet worde, bis d Schue oder ds Seili sy düre gsi. Es komplizierets Ggumpispiil mit emne elastische Seili het derzue ghört 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 Giele under sich gsi.

Da het men äbe mit sälberg-machte Brättli Tennis gspilt, isch i Schoser gan e Loubhütte boue oder i vermeintlech ryffere Jahr i glych Wald gan es Liebespärlu beluuschen u



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

Aber di meishti 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 Spezialität 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 gringsvora abegschickt. Meishtens het der liecht Pensa Housi müesse dragloube. Dass es dert unde nid grad nach Veieli gschmöckt 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 eifach 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



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 raisins avec tomates colorées, prunes et graines de courge rôties 10
Bunter Blattsalat an Trauben-Vinaigrette mit farbigen Tomaten, Zwetschgen und gerösteten Kürbiskernen

«*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

Médaille de chèvre et miel au thym avec poires grillées et noix caramélisées 18
Ziegenkäse-Medaillon an Thymian-Honig mit grillierten Birnen und karamellisierten Baumüssen

Terrine de foie de canard «Obstberg» sur roquette colorée et chutney de figues, accompagnée d'une réduction de porto et balsamique 24
Entenleber Terrine «Obstberg» auf buntem Rucola und Feigen-Chutney begleitet von Portwein-Balsamicoreduktion

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

Velouté de maïs piquant avec mousse de curry rouge 13
Pikante Maiscremesuppe mit rotem Curryschaum

Velouté de courge au Martini avec mousse de Granny Smith 13
Kürbis-Martini Cremesuppe mit Granny Smith-Schaum

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

«*Coq au vin*», *Poulet fermier suisse mariné Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons, accompagné de tagliolini 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 lit de pois mange-toit et grenade avec mini-maïs, jus au romarin 49
Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» auf Kefen-Granatapfel Beet und mini Mais, an Rosmarinjus

Entrecôte de bison américain sur légumes grillés, olives et jus de poivre rose et basilic 54
Amerikanisches Bison Entrecôte auf grilliertem Gemüse, Oliven und rosa Pfeffer-Basilikumjus

Filet sauté de truite saumonée de la Riviera vaudoise avec mousse de safran, servie sur pappardelles aux poireaux et cornes d'abondance 41
Sautiertes Lachsforellenfilet aus der Waadtländer Riviera an Safranschaum, auf Lauch-Papardellen und Herbsttrompeten

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

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

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

Les Pâtes Fraîches et Mets Végétariens

Frische Pasta und Vegetarische Gerichte

Croissant de légumes méditerranéens et cornes d'abondance sur sauce de tomates aux herbes 19/29
Croissant von mediterranem Gemüse und Herbsttrompeten auf Kräuter-Tomatensauce

Orecchiette à la crème avec épinards, tomates séchées, olives colorées et haricots au beurre 19/29
Cremige Orecchiette mit Spinat, getrockneten Tomaten, bunten Oliven und Butterbohnen



Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat Maracaïbo sur ananas avec gelée au rhum, mangue et mousse de noix de coco 12
 Maracaïbo Schokoladenmousse auf Ananas mit Rumgelée, Mango und Kokos-Espuma

Crème brûlée aux myrtilles avec glace stracciatella et voile croquant au sésame 12
 Heidelbeeren-Crème Brûlée mit Stracciatella-Glace und knusprigem Sesam-Segel

Tiramisu aux framboises avec cantuccini, baies d'automne et glace aux noix 12
 Himbeeren-Tiramisu mit Cantuccini, herbstlichen Beeren und Noce-Glace

Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation) 14
 Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)

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

Vaniglia, Cioccolato, Caffè Barista, Stracciatella, Noce, Fragola e Fragoline, Sorbetto al Melone, Sorbetto al Limone

Boule 4
Kugel

Chantilly 1
Rahm

Les Fromages**Käse**

Variation de fromages à pâte dure et molle sélectionnés, présentation exclusive 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
Sauvignon Blanc A. Steiner, Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc	2016	7.90
St. Saphorin Domaine des Faverges, Lavaux Chasselas	2016	6.90
Petite Arvine Grand Métral Provins, Valais Petite Arvine	2015	7.70
Chardonnay Grand Ardèche Louis Latour, Rhône Chardonnay	2015	7.40
Roero Arneis Malvirà Canale, Piemont Arneis	2015	7.50
Pinot Grigio Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2016	6.90

Les Rosés

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier, Auvernier Pinot Noir	2016	7.60
---	------	------

Champagne, Prosecco & Moscato

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

Les Rouges

	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée Gérald Clavien, Miège Pinot Noir	2014	7.50
Merlot del Ticino Biasca Premium Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2014	7.50
Avarus Faugères T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	7.20
Château de Gironville Haut-Médoc, Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2011	7.90
Plansel Reserva Dorina Lindemann Alentejo Aragonez, Tinta Barroca	2015	8.20
Barbera d'Alba Enzo Boglietti, Piemont Barbera	2015	7.90
Bolgheri Rosso Podere Grattamacco, Toskana Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2015	9.90
Rioja Emperatriz Reserva Bodegas La Emperatriz Tempranillo	2012	8.40

Vin blanc doux

Sauternes Château Mayne du Hayot 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	2015	59.–
Sauvignon Blanc	A.Steiner, Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc	2016	59.–
Chardonnay	Gérald Clavier, Miège Chardonnay	2014	58.–
Petite Arvine	Grand Métral Provins, Valais	2015	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio, Mendrisio Merlot	2016	54.–

France

Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	2015	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	2015	69.–
Sancerre	Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	2016	54.–

Italie

Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont Arneis	2015	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2016	49.–

Les rosés suisses

Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Pinot Noir	2016	56.–
Dôle Blanche	Gérald Clavier, Miège Pinot Noir, Gamay	2014	54.–

Les vins rouges

Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2015	52.–
Aigle rouge Sang Royal	E.Waldvogel, Aigle Pinot noir	2015	54.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavier, Miège Pinot Noir	2014	56.–
Humagne rouge	Gérald Clavier, Miège Humagne Rouge	2014	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2014	56.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2013	89.–

France

Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot Noir	2013	65.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2014	62.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2013	72.–
Avarus Faugères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2011	64.–
Château de Gironville	Haut-Médoc, Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2011	59.–
Château La Grâce Dieu	St.Émilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2012	66.–
Château Phélan-Ségur	St.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc	2011	98.–
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux, Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot	2008	109.–

Portugal

Soque «Vinhas Velhas»	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	2009	72.–
Plansel Reserva	Dorina Lindemann Alentejo Aragonez, Tinta Barroca	2015	59.–

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

année bouteille

Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2013	59.–
Rioja Emperatriz Reserva	Bodegas La Emperatriz Rioja, Tempranillo	2012	63.–
Maquinon	Casa Rojo, Priorat Garnacha	2014	69.–
Laurona	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2010	66.–
Som dels Cavallers	Bodega Calmés i Ribot, Mallorca, Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet Fogoneu	2012	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	2015	59.–
Langhe Nebbiolo Staderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2013	74.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2011	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo, Barbera, Merlot	2015	89.–
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	2011	109.–

Toscana

Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon	13/14	59.–
Brunello di Montalcino	Col d'Orcia, Sangiovese	2012	89.–
Vino Nobile di Montepulciano	Boscarelli Sangiovese	2013	76.–
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2015	69.–
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2013	109.–
Promis Toscana IGT	Ca'Marcanda, Angelo Gaja Sangiovese, Merlot, Syrah	2014	84.–
Magari	Angelo Gaja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2014	96.–

Sicilia

Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2011	79.–
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2011	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	2014	62.–
--------------------	--	------	------

Les Trouvailles – die Entdeckungen

Roda I Reserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2009	98.–
Saffredi IGT	Fattoria le Pupille, Toskana Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot	2014	98.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno, Toskana Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2014	89.–
Clos Mogador	René Barbier, Priorat Grenache, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah	2013	119.–

