



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Ändlech sy mer dert (Teil 2)

E Freiluftchino het gwagti Filme, eine mit der Martine Carol, zeigt. Ghocket isch men uf Campingstüel, u zviderscht het's Gartebänk gha, für d Goofe. Bi jeder Liebesszene hei die ggröolet u pfiiffe. Der Heiwäg im Fyschteren isch ender müesam gsi.

Ds erschtemal sy mer dür e Wald tschalpet, über jedi Boumwurzle gstolperet oder in e Zältschnuer glaueret, so dass di erhudleten Insasse gfluechet hei, meischtens französisch. Aber das hei mer nid wölle verstah.

Em nächschten Aabe hei mer der ander Heiwäg gwählt, äben em Strand nah. Dä isch no unändlech vil spannender verloffte. Ds Liecht vom Lüüchturm het is zwar öppen all Minute di nächschte zäh Meter Wäg zeigt.

Dunkli Fläcken im Sand hei d Liebepärli margiert. U vo dene het's gha wi Sand am Meer. Mir sy ersch drufcho, womer uf eis gheit sy. O die panierte Mönschli hei gfluechet, niene heig me Rue.



So sy mer du halt Slalom ddüüsselet, hei ab und zue d Scheiche am ne blutte Füdlen aagschlage oder sy über ne Sandhuuffe gstoglet.

Ändlech deheim, isch es Bad nötig gsi. I wysse Badhose isch men i ds Meer touchet u het no chli bbrüelet, was de Nachbaren o wider nid rächt isch gsi. Mir syn is chli verschüpft vorcho.

Mit Bade, Ässen u Schlafte hei mer di räschtleche Tage hinder is bbracht. Vo Usflüg, öppe nach Cannes oder Nizza, hei mer nume geng gstürmt, aber der Chare du i Rue gla.

### 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  
erschieden im Zytglogge Verlag.



**Les Salades du Marché****Marktsalate**

Mesclun à la vinaigrette d'orange, avec haricots Borlotti marinés, dattes et chips de carottes jaunes 10  
**Bunter Blattsalat an Orangen-Vinaigrette, mit marinierten Borlotti-Bohnen, Datteln und gelben Karottenchips**

«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**

Fromage de chèvre caramélisé en manteau de graines de courge avec airelles, feuilles de mâche et espuma de tomates 18  
**Caramelisierter Ziegenkäse im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren, Nüsslisalatblättern und Tomaten-Espuma**

Terrine de foie de canard «Obstberg» avec chutney pomme-mangue, poivre rose et bouquet de salade aux fines herbes 24  
**Entenleber-Terrine «Obstberg» mit Apfel-Mango Chutney, rosa Pfeffer und Kräuter-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 méditerranéens à l'ail 13  
**Cremige Blumenkohlsuppe mit Brunnenkresse-Schaum und mediterranem Knoblauch-Crostini**

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 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» et son jus au poivre, servi sur un lit de chou blanc au champagne et tomates Datterini confites à l'huile d'olive 49  
**Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an buntem Pfefferjus, serviert auf Champagner-Weisskohl und in Olivenöl confierte Datterini-Tomaten**

Rack d'agneau irlandais avec croûte de tomates aux herbes et jus de romarin sur lit coloré de légumes-racines et cresson 43  
**Irisches Lammrack mit Kräuter-Tomatenkruste an Rosmarinjus auf farbigem Wurzelgemüse und Kresse**

Filet de skrei norvégien à la sauce mousseline au safran et poivre rose sur lamelles de chou frisé sauté et radis 41  
**Norwegisches Skreifilet-Medaillon an rosa-Pfeffer-Safranschäum, auf sautierten Wirsingstreifen und Radiessen**

**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 les mets végétariens****Frische Pasta und vegetarische Gerichte**

Tourelles de galettes de patates douces et chou blanc crémeux au champagne, avec pignons et légumes-racines multicolores 19/29

Türmchen von Süsskartoffelgaletten und cremigem Champagner-Weisskohl mit Pinienkernen und buntem Wurzelgemüse

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 yoghurt glacé et voile de sésame croquant</i> Orangen-Crème Brûlée mit Joghurtglace und knusprigem Sesamsegel	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**

<i>Vaniglia, Cioccolato, Caffè Barista, Stracciatella, Nocciola, Sorbetto al Mandarino, Yogurt, 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
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>A. Steiner, Schernelz-Ligerz</i> Sauvignon Blanc	2017	7.90
<b>St. Saphorin</b> <i>Domaine des Faverges, Lavaux</i> Chasselas	2017	6.90
<b>Petite Arvine Grand Métral</b> <i>Provins, Valais</i> Petite Arvine	2017	7.70
<b>Chardonnay Grand Ardèche</b> <i>Louis Latour, Rhône</i> Chardonnay	2016	7.40
<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale, Piemont</i> Arneis	2017	7.50
<b>Pinot Grigio</b> <i>Di Lenardo, Venezia Giulia</i> Pinot Grigio	2017	6.90

**Les Rosés**

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

**Champagne, Prosecco & Moscato**

<b>Louis Roederer</b> <i>Premier Brut, Reims</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	bouteille flûte	98.– 16.–
<b>Prosecco di Treviso DOC Brut</b> <i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i> Glera	bouteille flûte	59.– 8.50
<b>Moscato D'Asti «Biancospino»</b> <i>La Spinetta</i> Moscato	bouteille flûte	56.– 7.90

**Les Rouges**

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

**Vin blanc doux**

<b>Sauternes</b> <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	
<b>Suisse</b>			
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.–
<b>France</b>			
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.–
<b>Italie</b>			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont Arneis	2017	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2017	49.–
<b>Les rosés suisses</b>			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Pinot Noir	2017	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo, Jumilla Garnacha, Monastrell, Syrah	2017	49.–
<b>Les vins rouges</b>			
<b>Suisse</b>			
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.–
<b>France</b>			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot Noir	15/16	65.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2015	62.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Counoise	2015	72.–
Avarus Fauçères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	11/14	64.–
Château Reverdi	Cru Bourgeois, Lustrac-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.Éstèphe, 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.–
<b>Portugal</b>			
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	
<b>Espagne</b>			
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.–
<b>Italie</b>			
<b>Veneto</b>			
Ripasso «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2015	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2013	89.–
<b>Piemonte</b>			
Barbera d'Alba	Enzo Boglietti, Piemont Barbera	2016	59.–
Langhe Nebbiolo Starderi	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.–
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Cilieggiolo, 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.–
<b>Sicilia</b>			
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2014	79.–
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2012	119.–
<b>Sardegna</b>			
Montessu	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Syrah	14/15	59.–
Barrua	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauv., Merlot	2014	79.–
<b>USA, Californie</b>			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cab. Sauvignon, Shiraz, Merlot	2015	65.–
<b>Argentine</b>			
Gran Corte Barrica	Bodega Amalaya, «Hess Family Estate» Salta Malbec, Cabernet Franc, Bonarda	2015	62.–
<b>Les Trouvailles – die Entdeckungen</b>			
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.–

