



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Brasserie – eine Gaststätte der besonderen Art

Der französische Begriff Brasserie steht für eine bestimmte Art Gaststätte, die sich durch eine einfache Ausstattung und einen weniger formellen Auftritt auszeichnet. Im Gegensatz zu einem Bistro, einer Bar oder einem Café bietet die Brasserie eine grössere Auswahl an warmen Speisen an.

Eigentlich bedeutet Brasserie so viel wie Brauerei. So liegt die Vermutung nahe, dass der Begriff auf Hausbrauereien und Brauhäuser im nördlichen Frankreich und Belgien zurückgeht, die in ihren Gaststuben neben dem Bierausschank oft auch rustikale Hausmannskost angeboten haben.

Lipp – die Vorzeige-Brasserie

1880 kam Léonard Lipp nach Paris, wo er sich am Boulevard Saint-Germain 151 etablierte. Als Geniesser und Könnner beherrschte er zwei Dinge besonders gut: er wusste, wie ein gutes Bier schmecken muss und er war ein wahrer Meister in der Zubereitung von Sauerkraut. Mit zehn Marmortischen, einer Bierzapfstelle, ein paar Fässern Sauerkraut und dem Namensschild «Brasserie des bords du Rhin» ging's los. Der Name «Brasserie Lipp» kam erst nach seiner Zeit.

Der Grundstein zum einmaligen Dekor wurde mit dem Auftrag an die Gebrüder Fargues – Künstler und Spezialisten für Fayence-Malereien – zur Gestaltung der Räume gelegt. Bei einer Modernisierung wurden die Kacheln der Gebrüder Fargues durch weitere Fayence-Tafeln, Leuchter und Spiegel ergänzt.

Auch nach über 130 Jahren wird die Tradition mit dem frischen Bier, der soliden, bürgerlichen Küche und der

Pflege der Gastfreundschaft hoch gehalten. Wen wundert's, dass sich das Konzept auch in Schweiz verbreitete. So in Genf und in Zürich, wo die Brasserie Lipp zu einem Kultlokal geworden ist.

Ob Lipp oder nicht: Brasserien sind beliebt. Auch in Bern, wo die Brasserie Bärengraben aus dem ehemaligen Zollhaus nordöstlich der Nydeggbücke entstanden ist oder eben im Obstberg, wo wir zu Hause sind.

Obstberg – die Quartier-Brasserie

Sie finden uns im ruhig gelegenen Obstberg Quartier – vielleicht etwas gar versteckt aber so auf Gastfreundschaft und Verwöhnen eingestellt, dass sich die Suche lohnt. Erleben Sie bei uns eine Prise Landgasthof, eine Messerspitze Quartierbeiz und nicht zuletzt einen Hauch urbanen Lifestyles, kombiniert mit der modernen Brasserieküche. So sind wir, die Brasserie Obstberg, ein bisschen anders als alle anderen.

Sie werden sich wohlfühlen in unseren im typischen Brasserie-Stil der 30iger Jahre eingerichteten Räumen. Oder an einem warmen Sommerabend im Garten, im Schatten der alten Kastanienbäume.

Geniessen Sie unsere Klassiker wie das «Tournedos de boeuf», den «Coq au vin» mit frischen Taglierini oder dem «Boeuf bourguignon en cocotte», die wir immer wieder mit neuen und abwechslungsreichen Saisongereichten ergänzen.

Brasserie – eine Gaststätte der besonderen Art. Wir von der Brasserie Obstberg sorgen dafür, dass das auch in Zukunft so bleiben wird.

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 11.00 – 23.30h

Samstag 18.00 – 23.30h

Sonntag auf Anfrage



Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade mêlée à la vinaigrette de fraises avec pêches grillées, tomates colorées et «tomme vaudoise» 10
Bunter Blattsalat an Erdbeeren-Vinaigrette mit grilliertem Pfirsich, farbigen Tomaten und «Tomme Vaudoise»

«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

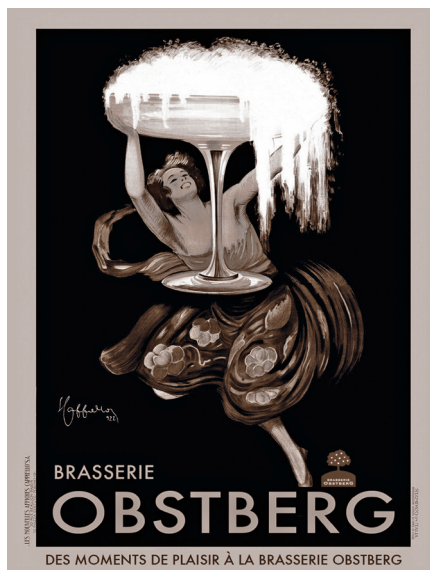
Les Entrées

Vorspeisen

Médailon de fromage de chèvre «JUMI's AGABI» avec miel de thym sur salade de pêches avec roquette et pignons grillés 18
Medaillon von «JUMI's AGABI» Ziegenkäse an Thymian-Honig auf Ruccola-Pfirsichsalat und gerösteten Pinienkernen

Terrine de foie de canard «Obstberg» sur roquette colorée et chutney de fraises, accompagnée d'une réduction de balsamique et porto 24
Entenleber Terrine «Obstberg» auf buntem Ruccola und Erdbeeren-Chutney, begleitet von Portwein-Balsamico-Reduktion

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

Gaspacho froid avec guacamole et mozzarella du buffalo 13
Kalte Gaspacho Suppe mit Guacamole und Mozzarella di Buffalo

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

«Coq au vin», *Poulet fermier suisse mariné 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 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

Racks d'agneau grillés «Irish Long Style» sur lit d'épinards aux amandes et jeunes courgettes avec «Basilikum Salsa Verde» 43
Grillierte Lammracks «Irish Long Style» auf Mandel-Spinat Beet und jungen Zucchini an «Basilikum Salsa Verde»

Filet de daurade méditerranéenne sur fenouils sautés à l'orange et mousse de poivre rose 41
Mediterranes Doradenfilet auf sautiertem Orangen-Fenchel und rosa Pfefferschaum

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 Mets Végétariens

Frische Pasta und Vegetarische Gerichte

Tarte Tatin Caprese tiède avec pesto de roquette et cresson frais 19/29
Warmes Caprese-Tarte Tatin mit Ruccola-Pesto und frischer Kresse

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



Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat Maracaïbo avec salade de pêches et abricots, sorbet de melon 12
 Maracaïbo Schokoladenmousse mit Pfirsich-Aprikosensalat und Melonensorbet

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

Tiramisu de fraises avec cantuccinis, fruits de la passion et gelée de fleurs de sureau 12
 Erdbeeren Tiramisu mit Cantuccini, Passionsfrucht und Holunderblütengelée

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 Kugel 4

Chantilly Rahm 1

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 flûte	59.– 8.50
Moscato D'Asti «Biancospino» La Spinetta Moscato	bouteille flûte	56.– 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	2014	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	14/15	54.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	2015	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	14/15	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	2013	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, Counoise	2013	72.–
Avarus Faugères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2010	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.Éstèphe, 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.–

		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 Vaone, Valpolicella Corvina, Corvione, Rondinella, Molinara	2014	54.–
Amarone	Masi, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2010	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	13/14	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	08/09	98.–
Saffredi IGT	Fattoria le Pupille, Toscana Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot	2014	98.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno, Toscana Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2014	89.–
Clos Mogador	René Barbier, Priorat Grenache, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah	2013	119.–

