



BRASSERIE
OBSTBERG
bäumig essen.

*Ihre persönliche
Bankettdokumentation*

Herbst



BRASSERIE
OBSTBERG

bäumig essen.

Anlässe und mehr

Geheimnisvoll und etwas versteckt – aber so speziell, dass sich die Suche lohnt: unser Bijou im schönen Obstberg Quartier. Eine Prise Landgasthof, eine Messerspitze Quartierbeiz und ein Hauch von urbanem Lifestyle, kombiniert mit einer modernen Brasserieküche: das alles ist die «Brasserie Obstberg»!

Das grosszügige Restaurant, im typischen Brasserie-Stil der 30iger Jahre eingerichtet, bietet lockere Atmosphäre im Bistro wie auch romantische Stimmung im Säli. Im Sommer lockt der wunderbare Garten mit seinen alten Kastanienbäumen, perfekt für Ihren Anlass der besonderen Art. Sei es ein Familienfest, ein Teamapéro, eine Firmenfeier.....!

Wir bieten den passenden Rahmen für Ihre Feier der besonderen Klasse. Nicht zuletzt und ganz besonders soll Sie nun unser kulinarisches Angebot, unsere Herzlichkeit und Dienstleistung überzeugen.

Wir bitten Sie höflich, sich für ein Menu zu entscheiden. Selbstverständlich bieten wir zusätzlich zum Fleisch- oder Fischmenu auch immer eine vegetarische Variante an.

Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in unvergessliche Momente um.

Wir freuen uns auf Sie und Ihren Anlass!

Ihr Gastgeber-Team

*Christian Schwendimann
Geschäftsführer*

*Raphael Kipfer
Küchenchef*

und das gesamte Team

*Brasserie Obstberg
Bantigerstrasse 18
3006 Bern*

*Fon: 031 352 04 40
Mail: info@brasserie-obstberg.ch
Website: www.brasserie-obstberg.ch*

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE
OBSTBERG
bäumig essen.



BRASSERIE
OBSTBERG
bäumig essen.

*Ihre persönliche
Bankettdokumentation*

St. Gallen

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE
OBSTBERG

bäumig essen.

Angebot und Ideen

APÉROS PAUSCHAL

Das leichte pro Person 14.–

Kürbis-Martini Cappuccino

Gerösteten Kernen

«Pâte à choux»

Windbeutel gefüllt mit Fromage blanc und Thymian Honig

Mediterranes Grillgemüsespiessli

Mariniert mit Olivenöl und Kräutern

Hausgemachte Grissini (1stk.pP)

serviert mit Serrano Rohschinken

Das feine pro Person 18.–

Kürbis-Martini Cappuccino

Gerösteten Kernen

Rinds Tatar

auf knusprigem Crostini

Herbstspiessli

Gruyere Surchoix, Wildfleischschinken, Traube

Hausgemachte Grissini (1stk.pP)

serviert mit Serrano Rohschinken

Lauwarmes Prussien

Oliven, Parmesan und frische Kräuter

Das Umfangreiche pro Person 26.–

«Pâte à choux»

Windbeutel gefüllt mit Fromage blanc und Thymian Honig

Rinds Tatar

auf knusprigem Crostini

Mediterranes Grillgemüsespiessli

Mariniert mit Olivenöl und Kräutern

Fein geschnittener Rauchlachs

auf knusprigem Crostini

Feine Tranche von unserer «Terrine de Foie Gras» (F)

Knusprigem Crostini, Saisonales Chutney

Lauwarmes Prussien

Oliven, Parmesan und frische Kräuter

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

APÉRO À LA CARTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

«Pâte à choux»	3.50
Windbeutel gefüllt mit Fromage blanc und Thymian Honig	
Kürbis-Martini Cappuccino	4.50
Gerösteten Kernen	
Hausgemachte Grissini	2.50
mit Serrano Rohschinken	
Feine Tranche von unserer «Terrine de Foie Gras» (F)	6.50
Knusperigem Crostini, Saisonales Chutney	
Lauwarmes Prussien	4.50
Oliven, Parmesan und frischen Kräutern	
Herbstspiessli	4.50
Gruyere Surchoix, Wildfleischschinken, Traube	
Mediterranes Grillgemüsespiessli	3.50
Mariniert mit Olivenöl und Kräutern	
Fein geschnittener Rauchlachs	4.50
auf knusperigem Crostini	
Rinds Tatar	4.50
auf knusperigem Crostini	
Babykartoffel	4.00
Gefüllt mit Gruyere und Trüffelöl	
«Grissini Nature»	1.50

Notiz: Die einzelnen Gerichte werden in kleinen Gläsern, Tellern oder Schalen angerichtet und bieten dadurch ein tolles Gesamtbild an Farben, Formen und Aromen in harmonischem Geschmack.

GETRÄNKE-IDEEN, PASSEND ZU IHREM EINSTIEG

Sauvignon Blanc Sabine Steiner, Sauvignon blanc, Bielersee, CH	64.00
Petite Arvine Cave du Rhodan, Petite Arvine, Wallis, CH	66.00
Roero Arneis Tibaldi, Arneis, Piemont, IT	58.00
Riesling Weingut Fritz Haag, Riesling, Mosel, DE	49.00
Trascanpanas Verdejo Bodega Gotica, Verdejo, Rueda, SP	52.00
Cloé Rosé	
Domaine des Féraud, Cinsault, Grenache, Syrah, Cab. Sauv., Vermentino, Provence, FR	57.00
Angelo Prosecco «Extra Dry» Angelo, Glera, Veneto, IT	62.00
Champagner Réserve 4 Cépages Extra Brut	
Robert Barbichon, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Champagne, FR	109.00
«Obstberg-Apple-Ginger», (Alkoholfrei)	8.50
Orangensaft 5dl	9.50
Valserwasser	6.80

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



**BRASSERIE
OBSTBERG**

bäumig essen.

Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen

Wir bitten Sie höflich, sich für ein Menu zu entscheiden. Selbstverständlich bieten wir zusätzlich zum Fleisch- oder Fischmenu auch immer eine vegetarische Variante an.

MENU 1

Obstberg Salat

serviert mit knusprigem Speck (CH), Croûtons und Champignons

*

Pouletvariation „Waldpilz“

Rosmarinjus, Gemüse-Risotto

*

Moelleux zartbitter

Vanilleglace & Honig-Tuilles

*

Menu complet 62

MENU 2

Karamelisierter Ziegenkäse

Carpaccio von Chioggia- Rande, Kräutersalat, Thymian- Honig

*

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Waldpilzravioli, Kürbisgemüse

*

Waldbeeren Tiramisu

Cantuccini, Joghurtglace

*

Menu complet 69

MENU 3

Herbstsalat

Saisonales Dressing, Apfel, karamelierte Marroni

*

Kürbis-Madras Suppe

Kokosnussschaum, geröstete Kerne

*

Hirschentrecôte (EU)

Preiselbeer-Jus, Kräuterspätzli, hausgemachtes Rotkraut, Herbstgemüse

*

Dessert Variation

Schokoladen Mousse, Panna Cotta, Crème Brûlée, Sorbet

*

Menu complet 84

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

MENU 4

Herbstsalat

Saisonales Dressing, Apfel, karamalisierte Marroni

*

Waldpilz-Ravioli

Salbeibutter, Trauben, Belper Knolle

*

«Grosse pièce» vom Kalbshohrücken (CH)

Cognac-Rahmsauce, Stampfkartoffeln, herbstliches Gemüse

*

Vermicelles Brombeermousse-Terrine

Vanille Glacé

*

Menu complet 97

MENU 5

Tatar vom Kalb (CH)

Rosa Pfeffer, junges Olivenöl, Parmesanspähne, Kürbis-Pickles

*

Fisch nach Tagesangebot

Mediterrane Caponata, Safranschaum, Karottenchips

*

Rosa gebratenes Rindsfilet vom «Irish Black Angus»

Bunter Pfeffer-Jus, Rosmarinkartoffeln, Herbstgemüse

*

Käse-Dreierlei vom Jumi

serviert mit Garnituren, Früchtebrot

*

Dessert Variation

Schokoladen Mousse, Panna Cotta, Crème Brûlée

*

Menu complet 115

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

Kreative Speisen zum selber zusammenstellen

Wir bitten Sie höflich, sich für ein Menu zu entscheiden. Selbstverständlich bieten wir zusätzlich zum Fleisch- oder Fischmenu auch immer eine vegetarische Variante an.

VORSPEISEN KALT

Herbstsalat	14.00
<i>Saisonales Dressing, Apfel, karamalisierte Marroni</i>	
Obstberg Salat	16.00
<i>serviert mit knusprigem Speck (CH), Croûtons, Champignons</i>	
Karamelisierter Ziegenkäse	18.00
<i>Carpaccio von Chioggia- Rande, Kräutersalat, Thymian-Honig</i>	
Tatar vom Kalb (CH)	22.00
<i>Rosa Pfeffer, junges Olivenöl, Parmesanspähne, Kürbis-Pickles</i>	

VORSPEISEN WARM

Kürbis-Madras Suppe	15.00
<i>Kokosnussschaum, geröstete Kerne</i>	
Waldpilz-Ravioli	19.00
<i>Salbeibutter, Trauben, Belper Knolle</i>	
Fisch nach Tagesangebot	24.00
<i>Mediterrane Caponata, Safranschaum, Karottenchips</i>	

HAUPTGÄNGE

Pouletvariation „Waldpilz“	34.00
<i>Rosmarinjus, Gemüse-Risotto</i>	
«Grosse pièce» vom Kalbshohrücken (CH)	53.00
<i>Cognac-Rahmsauce, Stampfkartoffeln, herbstliches Gemüse</i>	
Bœuf bourguignon (CH)	39.00
<i>Zart geschmortes Rinds-Ragoût mit Champignons und Schnittlauch- Stampfkartoffeln</i>	
Rosa gebratenes Rindsfilet vom «Irish Black Angus»	56.00
<i>Bunter Pfefferjus, Rosmarinkartoffeln, Herbstgemüse</i>	
Hirsch-Entrecôte (EU)	43.00
<i>Preiselbeer-Sauce, Kräuterspätzli, hausgemachtes Rokraut, Herbstgemüse</i>	
Frischer Fisch nach Tagesangebot	41.00
<i>Waldpilzravioli, Kürbisgemüse</i>	

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Waldpilzravioli 29.00
Kürbis, Chioggia Randen, Preiselbeeren, Cironé

Casarecce con aglio e olio (VEGAN) 29.00
Federkohl, getrocknetes Tomatenpesto, Oliven

KÄSE

Käse-Fünferlei von Jumi 15.00
serviert mit Garnituren und Früchtebrot

DESSERT

Moelleux zartbitter 14.00
Vanilleglace, Honig-Tuilles

Waldbeeren Tiramisu 14.00
Cantuccini, Joghurtglacé

Vermicelles Brombeermousse Terrine 14.00
Vanille Glacé

Dessert Variation 17.00
Schokoladen Mousse, Panna Cotta, Crème Brûlée, Sorbet, Herbstfrüchte

Zudem stehen Ihnen diversen Aromen von
Sorbets und Glaces zur Auswahl von unserem Glacier «**Giolito**» aus Bern

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



**BRASSERIE
OBSTBERG**

bäumig essen.

Passende Weine für Ihren Anlass

SCHAUMWEINE 7.5DL

ITALIEN

Angelo Prosecco «Extra Dry» Angelo, Glera, Veneto, IT 62.00

FRANKREICH

Champagner Réserve 4 Cépages Extra Brut

Robert Barbichon, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Champagne, FR 109.00

WEISSWEINE 7.5DL

SCHWEIZ

Sauvignon Blanc Sabine Steiner, Sauvignon Blanc, Bielersee, CH 64.00

Petite Arvine Cave du Rhodan, Petite Arvine, Wallis, CH 66.00

St. Saphorin «Pré Lyre» Blondel-Duboux, Chasselas, Waadt, CH 59.00

Dézaley «Côtes des Abbayes» Blondel-Duboux, Chasselas, Waadt, CH 66.00

Merlot Terre Alte Bianco Feliciano Gialdi, Merlot, Mendrisio, CH 58.00

FRANKREICH

Sancerre «Corty Intro» Domaine Patrice Moreux, Sauvignon Blanc, Loire, FR 62.00

Petit Chablis Domaine Dominique Gruhier, Chardonnay, Burgund, FR 69.00

Bouquet des Garrigues blanc

Le Clos du Caillou, Grenache blanc, Clairette, Viognier, Bourboulenc, Rhône, FR 59.00

ITALIEN

Roero Arneis Tibaldi, Arneis, Piemont, IT 58.00

Vermentino di Monteverro Monteverro, Vermentino, Toscana, IT 56.00

SPANIEN

Trascanpanas Verdejo Bodega Gotica, Verdejo, Rueda, SP 52.00

DEUTSCHLAND

Riesling Weingut Fritz Haag, Riesling, Mosel, DE 49.00

ROSÉWEINE 7.5DL

SCHWEIZ

Oeil de Petrix

Weingut Krebs & Steiner, Pinot Noir, Bielersee, CH 59.00

FRANKREICH

Cloé Rosé

Domaine des Féraud, Cinsault, Grenache, Syrah, Cab. Sauv., Vermentino, Provence, FR 59.00

SÜSSWEINE 7.5DL

Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac»

Château Doisy-Védrines, Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle, Bordeaux, FR 89.00

Moscato d'Asti

Gianni Doglia, Moscato, Piemont, IT 54.00

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

ROTWEINE 7.5DL

SCHWEIZ

Gamaret «Les Bois de Chiens» Château des Bois, Gamaret, Genf, CH	69.00
Pinot Noir Cave du Rhodan, Pinot Noir, Wallis, CH	59.00
Humagne Rouge Cave du Rhodan, Humagne Rouge, Wallis, CH	69.00
Merlot «Biasca Premium» Vinicola Gialdi, Merlot, Mendrisio, CH	61.00

FRANKREICH

L'Homme-Cheval

Domaine Léandre-Chevalier, Vin de France, Merlot, Cab.Sauvignon, Petit Verdot, Bordeaux	69.00
--	-------

Château du Retout

Château du Retout, Haut-Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Bordeaux FR	62.00
--	-------

Rasteau Domaine La Soumade, Grenache, Syrah, Rhône, FR	54.00
---	-------

Châteauneuf-du-Pape «Le Tradition»

Le Clos du Caillou, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Rhône, FR	82.00
---	-------

ITALIEN

Ripasso «Pegrandi» Alberto Vaona, Corvina, Corvinone, Rondinella, Veneto, IT	54.00
---	-------

Amarone «Pegrandi» Alberto Vaona, Corvina, Molinara, Rondinella, Veneto, IT	89.00
--	-------

Barbera d'Alba Francesco Rinaldi & Figli, Barbera, Piemont, IT	59.00
---	-------

Dolcetto d'Alba Cantina della Stazione, Fletcher, Dolcetto, Piemont, IT	54.00
--	-------

Rosso dei Notri Tua Rita, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Toskana, IT	56.00
---	-------

Chianti Classico Ama Castello di Ama, Sangiovese, Merlot, Toskana, IT	68.00
--	-------

Morellino di Sacansano Fattoria Le Pupille, Sangiovese, Toskana, IT	69.00
--	-------

Terra di Monteverro

Monteverro, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Toskana, IT	102.00
---	--------

Etna Rosso Tenuta delle Terre Nere, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Sizilien, IT	62.00
---	-------

Chuerra Riserva Antichi Poderi Jerzu, Cannonau, Sardinien, IT	59.00
--	-------

SPANIEN

Finca La Revilla

Bodegas Y Viñedos Valtravieso, Tempranillo, Cab. Sauvignon, Merlot, Ribera del Duero, SP	62.00
---	-------

Mario Vega Clara, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero, SP	72.00
--	-------

Rioja El Castro de Altos R Reserva Altos de Rioja, Tempranillo, Rioja, SP	61.00
--	-------

Serras del Priorat Clis Figuers, Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet, Priorat, SP	66.00
--	-------

Macho Man Casa Rojo, Monastrell, Cab. Sauvignon, Jumilla, SP	69.00
---	-------

A Merced Michelini i Mufatto, Mencía, Bierzo, SP	79.00
---	-------

PORTUGAL

Ursus Marquês dos Vales, Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês, Algarve, P	54.00
---	-------

Visconde de Borba Reserva

Marcolino Sêbo, Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira, Tinta Caida, Alentejo, P	61.00
--	-------

Soque Reserva Douro Family Estate, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Douro, P	79.00
---	-------

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

MAGNUM 1.5L

Cloé Rosé

Domaine des Féraud, Cinsault, Grenache, Syrah, Cab. Sauv., Vermentino, Provence, FR..... 118.00

Chianti Classico Ama

Castello di Ama, Sangiovese, Merlot, Toskana, IT 136.00

Terra di Monteverro

Monteverro, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Toskana, IT 204.00

Finca La Revilla

Bodegas Y Viñedos Valtravieso, Tempranillo, Cab. Sauvignon, Merlot, Ribera del Duero, SP.... 116.00

Rioja El Castro de Altos R Reserva Altos de Rioja, Tempranillo, Rioja, SP 126.00

Visconde de Borba Reserva

Marcolino Sêbo, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Tinta Caida, Alentejo, P..... 122.00

GETRÄNKEANGEBOT

Minerals & Jus

Valser Classic, Naturelle	33 cl	5.20
	50 cl	6.80
«Obstbergwasser»	50 cl	4.00

Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.40
Fanta	33 cl	5.40
Citro "Rhäzünser"	20 cl	3.90
	33 cl	4.70
Süssmost Ramseier	33 cl	5.40
Apfel-Schorle Ramseier	20 cl	3.90
	33 cl	5.40
Rivella rot / blau	33 cl	5.40
Tonic Water / Bitter Lemon Fever-Tree	20 cl	5.50
Crodino / San Bitter	10 cl	5.50
Jus d'Orange / Jus de Tomate	20 cl	5.00
Hausgemachter Eistee	30 cl	5.20
	50 cl	6.60

Bières

Herrgöttli Gurten «Bären Gold»	2 dl	4.20
Stange Gurten «Bären Gold»	3 dl	4.80
Grosses Gurten «Bären Gold»	5 dl	7.00
Herrgöttli «Braufisch»	2 dl	4.40
Stange «Braufisch»	3 dl	5.10
Grosses «Braufisch»	5 dl	7.40
Schneiders Weisse «Weissbier»	5 dl	7.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	3 dl	5.40

Café & Thé

Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.40
Café crème	4.80
Café au lait	5.80
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	7.00
Café Fertig	8.00
Café Corretto	7.50
Caffè freddo	7.00
Längssteet	5.00

Sorten: Schwarztee, «Quimen Haoya», Menthe du Maroc,
Verveine, «Ginger Lemon», «Berner Rosen», Grüntee «Long Jing»
Schokolade, Ovo
Milch 2 dl 2.80
3 dl 3.90

Aperitifs – Bitter

Martini Bianco / Rosso	4 cl	15%	9.00
Lillet	4 cl	17%	9.00
Campari	4 cl	23%	9.00
Cynar	4 cl	16.5%	9.00
Sherry Tio Peppe	4 cl	15%	9.00
Pastis 51	2 cl	45%	9.00
Ramazotti	4 cl	30%	9.00
Fernet Branca	4 cl	39%	9.00
Averna	4 cl	29%	9.00
Appenzeller	4 cl	29%	9.00

Bäumige Apéros

Obstberg Apfel-Ginger «Alkoholfrei»	8.50
Apfelsaft, Ginger Ale, Citro & Zitronensaft	
Obstberg-Martini Martini, Apfelsaft, Citro, Zitronensaft	12.50
Sparkling Tea «Bla» «Alkoholfrei»	1 dl 9.50
Isotta Rosso Roter Wermouth «Alkoholfrei»	4 cl 6.50
Negroni Martini Rosso, Campari, Gin	15.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	12.50
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser	12.50
Lillet Prosecco Lillet, Prosecco	12.50
Kir Prosecco	10.00
Blanc Cassis	8.50
Gespitzter Weisswein	8.50

Champagne, Prosecco & Moscato

Réserve 4 Cépages Extra Brut, Robert Barbichon	Flûte	16.00
Champagne	Bouteille	108.00
Réserve 4 Cépages Extra Brut, Robert Barbichon	Flûte	9.00
Champagne	Bouteille	61.00
Prosecco Extra Dry «Angelo»	Bouteille	54.00
Prosecco Extra Dry «Angelo»		
Moscato d'Asti «Gianni Doglia»		

Digestifs

Vieille Prune «Morin»	2 cl	41%	9.50
Calvados «Morin»	2 cl	40%	9.50
Marc de Bourgogne «Morin»	2 cl	40%	9.50
Williamine «Morand»	2 cl	43%	9.50
Apricotine «Morand»	2 cl	40%	9.50
Damasson Rouge «Distillerie Zürcher»	2 cl	40%	11.50
Quitten «Distillerie Etter»	2 cl	41%	11.50
Berner Rosen «Distillerie Zürcher»	2 cl	40%	12.50
Kirsch «Distillerie Zürcher»	2 cl	42%	9.50

Grappa

Amarone la Musa, «Berta»	2 cl	40%	10.50
Moscato «Marolo»	2 cl	50%	9.50
Barolo Barrique «Gaja»	2 cl	42%	12.50
Quattr Nas	2 cl	45%	12.50
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	2 cl	42%	14.50
Elisi «Berta»	2 cl	43%	12.50
Tre Soli Tre «Berta»	2 cl	43%	16.00

Liqueurs

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	9.00
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	9.00
Grand Marnier	4 cl	40%	9.00
Limoncello «Il Convento»	4 cl	34%	9.00

Portwein

Manoella, Ruby Finest Reserva	5 cl	19.5%	10.50
-------------------------------	------	-------	-------

Whiskies

Scotch			
Ballantine's	4 cl	40%	10.50
Single Malt			
Glenlivet 12 years Speyside	4 cl	40%	14.50
Dalwhinnie 15 years Highland	4 cl	43%	17.50

Cognac, Armagnac & Brandy

Cognac Très Vieux Grand Champagne	2 cl	40%	15.00
«J.Fillieux»			
Bas Armagnac Château de Laubade	2 cl	40%	14.00
Carlos I	2 cl	40%	12.00

Vodka – Gin – Rum

Absolut Vodka	4 cl	40%	10.50
Bombay Gin	4 cl	40%	10.50
Matte Dry Gin	4 cl	42%	14.00
Rum XO 20th Anniversary, Plantation	4 cl	40%	16.00

Mineral Supplement

3.00

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

INFORMATIONEN UND AGB'S:

Menuwahl:

Es ist ausschliesslich möglich ein **einheitliches Menu** mit vegetarischer Alternative **auszuwählen**. Wir bitten Sie sich für ein Menu zu entscheiden. Selbstverständlich bieten wir zusätzlich zum Fleisch- oder Fischmenu auch immer eine vegetarische Variante an.

Vegane Speisen:

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menu zusammen.

Kinder:

Bei uns sind Kinder herzlich Willkommen. Gerne bieten wir unsere separate Kinderkarte an und zusätzlich haben wir passende Farbstifte zum ausmalen dazu.

Gerne können wir vor Ort auch ein TripTrap (Kinderstuhl) zur Verfügung stellen.

Allergien/Unverträglichkeiten:

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene und wir unterstützen Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien/Unverträglichkeiten frühzeitig mit.

Torten:

Selber produzieren wir keine Torten, jedoch wir können Ihnen unseren Partner sehr empfehlen:

Bäckerei Lanz, Dunantstrasse 2, 3006 Bern: www.baeckerei-lanz.ch

Falls Sie ausschliesslich die Torte zum Dessert geniessen möchten, erlauben wir uns einen Dienstleistungsbeitrag von CHF 4.00/Person zu verrechnen. Wenn Sie die Torte mit einem Dessert von uns kombinieren, entfällt selbstverständlich der Dienstleistungsbeitrag.

Unser Weinangebot:

Unsere gesamte Weinkarte finden Sie unter www.brasserie-obstberg.

Falls Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir pro 7.5dl ein Zapfengeld von CHF 28.00.

Dekoration:

Wir arbeiten mit der Firma «**ArtFloral**» zusammen. Gerne können wir Ihnen anhand Ihrer Vorstellungen und dem Budget eine schöne und passende Dekoration zusammenstellen.

ArtFloral, Gerechtigkeitsgasse 48, 3011 Bern: www.marioburkhard.ch

Wenn wir die koordination übernehmen, verrechnen wir einen Dienstleistungsbeitrag von CHF 25.00.

oder

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihren Tisch mit Rosenblätter, welche wir mit einem Dienstleistungsbeitrag von CHF 1.- / Personen verrechnen würden.

Quatier/Lautstärke:

Da wir mitten im schönen „Obstberg-Quartier“ sind, sollte im Aussenbereich ab 23.00 Uhr laute Gespräche vermieden werden.

Offizielle Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 11.00 Uhr – 23.30 Uhr

Samstag: 18.00 Uhr – 23.30 Uhr

Sonntags: (Auf Anfrage)

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



**BRASSERIE
OBSTBERG**

bäumig essen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN OB010326

Als Grundlage gilt die abschliessende Bestätigung.

Personenanzahl:

Wir sind Ihnen sehr dankbar wenn Sie uns spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass den Menuwunsch und die Personenanzahl bekanntgeben können.

Rechnungsstellung

Für die Rechnungsstellung benötigen wir die korrekten Angaben inkl. der zuständigen Person und internen Referenz-Nr. falls vorhanden.

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung auch umweltschonend elektronisch per Mail.

*Die Personenzahl, welche Sie uns **48 Stunden** vor dem Anlass melden, dient uns als Grundlage für die Rechnungsstellung.*

Preise und Weinjahrgänge:

Preisanpassungen und Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Annulationsbedingungen:

Für Annulationen nach erfolgter Auftragsbestätigung erlauben wir uns, folgende Gebühren für den entgangenen Umsatz in Rechnung zu stellen:

Bestätigte Anlässe ab 15 Personen:

14 - 4 Tage vor dem Anlass: Gebühr von CHF 50.- pro Person

3 - 0 Tage vor dem Anlass: Gebühr von CHF 100. - pro Person

Herbstsangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.