BRASSERIE
OBSTBERG

*bäumig essen.*

# *Ihre persönliche Bankettdokumentation*

Herbst

BRASSERIE
OBSTBERG
*bäumig essen.*

# *Anlässe und mehr*

*Geheimnissvoll 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 Sääli. 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* | *Raphael Kipfer* | *und das gesamte Team* |
| *Geschäftsführer* | *Küchenchef* | |

*Brasserie Obstberg*
*Bantigerstrasse 18*
*3006 Bern*

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

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 knusperigem Crostini*
***Feine Tranche von unserer «Terrine de Foie Gras» (F)***
*Knusperigem Crostini, Saisonales Chutney*
***Lauwarmes Prussien***
*Oliven, Parmesan und frische Kräuter*


*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*

***AUS DEM QUARTIER: Troublant Weiss*** *Weinmanufaktur Rindlisbacher, Savignac, Bern, CH* *59.00*
***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*

***Trascampanas Verdejo*** *Bodega Gotica, Verdejo, Rueda, SP* ..... *52.00*

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

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

***Louis Reoderer Champagner, Collection 246***
*Louis Roederer, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, FR* ..... *109.00*

***«Obstberg-Apfel-Ginger»,*** *(Alkoholfrei)* ..... *8.50*
*Orangensaft 5dl* ..... *9.50*
*Valserwasser* ..... *6.80*

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*
*

***Pouletvariaton „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, karamelisierte 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***


*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, karamelisierte 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***


*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*
*Saisonales Dressing, Apfel, karamelisierte Marroni*

***Obstberg Salat*** ..... *16.00*
*serviert mit knusprigem Speck (CH), Croûtons, Champignons*

***Karamelisierter Ziegenkäse*** ..... *18.00*
*Carpaccio von Chioggia- Rande, Kräutersalat, Thymian-Honig*

***Tatar vom Kalb (CH)*** ..... *22.00*
*Rosa Pfeffer, junges Olivenöl, Parmesanspähne, Kürbis-Pickles*

## *VORSPEISEN WARM*

***Kürbis-Madras Suppe*** ..... *15.00*
*Kokosnussschaum, geröstete Kerne*

***Waldpilz-Ravioli*** ..... *19.00*
*Salbeibutter, Trauben, Belper Knolle*

***Fisch nach Tagesangebot*** ..... *24.00*
*Mediterrane Caponata, Safranschaum, Karottenchips*

## *HAUPTGÄNGE*

***Pouletvariation „Waldpilz“*** ..... *34.00*
*Rosmarinjus, Gemüse-Risotto*

***«Grosse pièce» vom Kalbshohrücken (CH)*** ..... *53.00*
*Cognac-Rahmsauce, Stampfkartoffeln, herbstliches Gemüse*

***Bœuf bourguignon (CH)*** ..... *39.00*
*Zart geschmortes Rinds-Ragoût mit Champignons und Schnittlauch- Stampfkartoffeln*

***Rosa gebratenes Rindsfilet vom «Irish Black Angus»*** ..... *56.00*
*Bunter Pfefferjus, Rosmarinkartoffeln, Herbstgemüse*

***Hirsch-Entrecôte (EU)*** ..... *43.00*
*Preiselbeer-Sauce, Kräuterspätzli, hausgemachtes Rokraut, Herbstgemüse*

***Frischer Fisch nach Tagesangebot*** ..... *41.00*
*Waldpilzravioli, Kürbisgemüse*


*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*


*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
**Louis Reoderer Champagner, Collection 246**
Louis Roederer, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, FR ..... 109.00

## WEISSWEINE 7.5DL

### SCHWEIZ
**Troublant Weiss** Weinmanufaktur Rindlisbacher, Savignac, Bern, CH..... 59.00
**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..... 67.00
**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, Toskana, IT..... 56.00

### SPANIEN
**Trascampanas 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


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*** *Degani, Corvina, Corvinone, Rondinella, Veneto, IT* ..... 54.00
***Amarone*** *Degani, 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, Sagiovese, 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, Syrahm, Gabernet, Priorat, SP* ..... 66.00
***Macho Man*** *Casa Rojo, Monastrell, Cab. Sauvignon, Jumilla, SP* ..... 69.00
***A Merced*** *Michelini i Mufatto, Mencia, Bierzo, SP* ..... 79.00

### *PORTUGAL*

***Visconde de Borba Reserva***
*Marcolino Sêbo, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Tinta Caida, Alentejo, P* ..... 61.00
***Soque Reserva*** *Douro Family Estate, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Douro, P* 79.00
***Quinta do Espirito Santo Reserva***
*Casa Santos Lima, Castelão, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Lisboa, P* ..... 62.00

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 «Braufrisch» | 2 dl | 4.40 |
| Stange «Braufrisch» | 3 dl | 5.10 |
| Grosses «Braufrisch» | 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 |
| Längasstee | 5.00 |

Sorten: Schwarztee, «Quimen Haoya», Menthe du Maroc, Verveine, «Ginger Lemon», «Berner Rosen»,Grüntee «Long Jing»

| | | |
|---|---|---|
| Schokolade, Ovo | | 4.60 |
| 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»** Apfelsaft, Ginger Ale, Citro & Zitronensaft | 8.50 |
| Obstberg-Martini Martini, Apfelsaft, Citro, Zitronensaft | 12.50 |
| Sparkling Tea «Bla» **«Alkoholfrei»** 1 dl | 9.50 |
| Jsotta 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 |
| Gespritzter Weisswein | 8.50 |

### *Champagne, Prosecco & Moscato*

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

### *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 |
| Dalwhinne 15 years Highland | 4 cl | 43% | 17.50 |

### *Cognac, Armagnac & Brandy*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cognac Très Vieux Grand Champagne «J.Fillioux» | 2 cl | 40% | 15.00 |
| 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 Anniversay, 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 ausmahlen 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 verrechen. 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)* |

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.*

***Annullationsbedingungen:***
*Für Annullationen 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*