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	*Jan Iseli*	*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*

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