

Son régal !..



GRANDE BRASSERIE
de Berne

BRASSERIE

© OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade estivale colorée14

Vinaigrette aux myrtilles, feta et pistaches rôties

Bunter Sommersalat

Heidelbeer-Vinaigrette, Feta und geröstete Pistazien

Salade «Obstberg» en saladier16/28

Salade verte composée, lardons, croûtons et champignons poêlés

«Obstberg-Salat» in der Schüssel

Gemischter Blattsalat, Speck, Croûtons und gebratene Champignons

Les Entrées

Vorspeisen

Mousse au fromage frais de chèvre18

Tomates colorées, melon et roquette

Ziegenfrischkäse-Mousse

Bunte Tomaten, Melone und Ruccola

Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg»27

Chutney d'abricots et jeunes pousses

Entenleber Terrine (F) «Obstberg»

Aprikosen-Chutney und junge Sprossen

Tartare de bœuf24/34

avec des toasts, du cognac, du calvados ou du whisky

Beefsteak-Tatar

Mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

Les Potages

Suppen

Potage du jour12

Suppe nach Tagesangebot

Gazpacho «Obstberg»16

Crevette géante sautée (VIÊT)

Gazpacho «Obstberg»

Gebratene Riesencrevette (VIE)



Liebe Gäste | bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.
Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch
Entenleber-Terrine: Entenstopfleber (Stopfmasthaltung) Frankreich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

Coq au vin39

Poulet braisé au vin rouge, champignons, lardons, croûtons et taglierini frais

Coq au Vin

Poulet im Rotwein geschmort, Champignons, Speck, Croûtons und frische Taglierini

Bœuf bourguignon en cocotte39

Savoureux ragoût de bœuf de l'Emmental braisé au Bourgogne, accompagné de champignons et d'un écrasée de pommes de terre à la ciboulette

Bœuf bourguignon en cocotte

Zart geschmortes Emmentaler Rindsragoût, Champignons und Schnittlauch-Stampfkartoffeln

Cordon-bleu de veau (CH) «Obstberg»42

Au jambon à l'os et au vieux gruyère, accompagné de pommes allumettes

Cordon-bleu (CH) «Obstberg»

Kalb (CH), Beinschinken, gelagerter Gruyère surchoix und Pommes allumettes

✂ Peut être commandé sans gluten | Glutenfrei bestellbar

Les plats principaux

Hauptgerichte

Filet de bœuf irlandais «Black Angus»56

Jus au romarin, pommes Anna au thym et ratatouille

Rindsfilet «Irish Black Angus»

Rosmarinjus, Thymian-Pommes-Anna und Ratatouille

Pintade farcie aux tomates séchées (F)42

Jus au citron, strozzapretti et légumes d'estivales

Perlhuhn gefüllt mit getrockneten Tomaten (F)

Zitronenjus, Strozzapretti und Sommergemüse

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Les plats végétariens

Vegetarische Gerichte

🌿 Crêpe végétalienne22/29

Ratatouille méditerranéenne, houmous et pois chiches rôtis croustillants

🌿 Veganes Crêpe

Méditerranées Ratatouille, Humus und knusprig geröstete Kichererbsen

Strozzapreti frais22/29

Basilic, tomates séchées, olives de Kalamata, pignons de pin rôtis et parmesan «50 mois»

Frische Strozzapreti

Basilikum, getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, geröstete Pinienkerne und Parmesan «50 Monate»

Beilagen:
Taglierini, Riso Venere, Bratkartoffeln, Thymian-Pommes Anna, Stampfkartoffeln, Pommes Allumettes



🌿 | Vegan

Les Desserts

Desserts

Mousse au chocolat noir «Maracaibo» Variation de la myrtille	14
Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Variation von der Heidelbeere	
Crème brûlée aromatisée à la lavande Tuile aux amandes et fruits	14
Crème Brûlée aromatisiert mit Lavendel Mandel-Tuile und Früchte	
Pêche Melba Pêche pochée, coulis de framboises et une boule de glace à la vanille	14
Pêche Melba Poschierte Pfirsich, Himbeercoulis und eine Kugel Vanilleglace	
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation)	15
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	

«Giolito» Glacier de Berne

«Giolito» Glacier aus Bern

Glace:	
Vanille, chocolat, noisettes, café barista	
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Café Barista	
Aromen-Sorbet:	
Fraise, citron, myrtille	
Erdbeer, Zitrone, Heidelbeere	
Boule (Chantilly +1.50)	5
Kugel (Rahm +1.50)	

Les Fromages

Käse

Käse Affineur Jumi Garniture	15/19
Variation de fromages à pâte dure et molle sélectionnés accompagnés de pain aux fruits maison, présentation exclusive	
Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot	



Les Vins mises d'Origine

Flaschenweine im Offenausschank

Les Blancs	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc		
Sabine Steiner Bielersee Sauvignon blanc	2024	9.20
Petite Arvine		
Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine	2024	9.50
Petit Chablis		
Domaine Dominique Gruhier Burgund	2023	9.80
Chardonnay		
Roero Arneis		
Tibaldi Piemont Arneis	2023	8.30
Riesling		
Weingut Fritz Haag Mosel Riesling	2024	7.00
Les Rosés		
Oeil de Perdrix		
Weingut Steiner & Krebs	2025	8.40
Bielersee Pinot Noir		
Cloé Rosé		
Domaine des Féraud Provence Cinsault	2024	8.40
Grenache Syrah Cab. Sauvignon		
Vermentino		
Champagne Prosecco & Moscato		
Réserve 4 Cépages Extra Brut		
Robert Barbichon Champagne	bouteille	109.–
Pinot Noir Pinot Meunier	flûte	16.–
Chardonnay Pinot Blanc		
Angelo Prosecco Extra Dry		
Angelo Veneto Glera	bouteille	62.–
	flûte	9.–
Moscato d'Asti 2025		
Gianni Doglia Moscato Piemont	bouteille	54.–

Les Rouges	Jg	1 dl
Humagne Rouge		
Cave du Rhodan Wallis Humagne Rouge	2024	9.90
Biasca Premium «Obstberg»		
Feliciano Gialdi Tessin Merlot	2023	8.70
Château du Retout		
Château du Retout, Haut-Médoc Bordeaux	2022	8.90
Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot		
Barbera d'Alba		
Francesco Rinaldi & Figli Piemont	2024	8.40
Barbera		
Terra di Monteverro		
Monteverro Toscana Cab. Sauvignon	2021	13.90
Cab. Franc Merlot Petit Verdot		
El Castro de Altos R Reserva		
Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2019	8.70
Ursus		
Marquês dos Vales Algarve Syrah		
Cab. Sauvignon Aragonês	2016	7.70
Vin blanc doux		
Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac»	2019	
Château Doisy-Védrines Bordeaux	bouteille	89.–
Sémillon Sauvignon Blanc Muscadelle	flûte	12.80
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	4.00



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs			année	bouteille
Schweiz				
Sauvignon Blanc	Sabine Steiner Bielersee Sauvignon Blanc		2024	64.–
Pinot Gris	Sabine Steiner Bielersee Pinot Gris		2024	64.–
St. Saphorin «Pré Lyre»	Blondel-Duboux Waadt Chasselas		2024	59.–
Dézaley «Côtes des Abbayes»	Blondel-Duboux Waadt Chasselas		2024	67.–
Petite Arvine	Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine		2024	66.–
Lupa Pinot Blanc	Georg Schlegel - Weingut zur Alten Post Graubünden Pinot Blanc		2023	77.–
Terre Alte Bianco	Feliciano Gialdi Tessin Merlot		2024	58.–
Frankreich				
Sancerre «Corty Intro»	Domaine Patrice Moreux Loire Sauvignon Blanc		2024	62.–
Mâcon-Chardonnay «Tourbillon»	Domaine Vuillemez Père & Fils Burgund Chardonnay		2022	74.–
Petit Chablis	Domaine Dominique Gruhier Burgund Chardonnay		2023	69.–
Bouquet des Garrigues blanc	Le Clos du Caillou Rhône Grenache blanc Clairette Viognier Bourboulenc		2023	59.–
Italien				
Roero Arneis	Tibaldi Piemont Arneis		2023	58.–
Vermentino di Monteverro	Monteverro Toskana Vermentino		2024	56.–
Spanien				
Trascanpanas Verdejo	Bodega Gotica Rueda Verdejo		2024	52.–
Deutschland				
Riesling	Weingut Fritz Haag Mosel Riesling		2024	49.–
Les rosés				
Schweiz				
Oeil de Perdrix	Weingut Steiner & Krebs Bielersee Pinot Noir		2025	59.–
Frankreich				
Cloé Rosé	Domaine des Féraud Provence Cinsault Grenache Syrah Cab. Sauvignon Vermentino		2024	59.–
		1.5l	2024	118.–
Les vins rouges				
Schweiz				
Malbec	Weingut Steiner & Krebs Bielersee Malbec		2023	89.–
Gamaret «Les Bois de Chiens»	Château des Bois Genf Gamaret		2022	69.–
Pinot Noir	Cave du Rhodan Wallis Pinot Noir		2024	59.–
Humagne Rouge	Cave du Rhodan Wallis Humagne Rouge		2024	69.–
Biasca Premium «Obstberg»	Feliciano Gialdi Tessin Merlot		2023	61.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio Tessin Merlot		2022	92.–
Frankreich				
Cabernet Franc	Clau de Nell Loire Cabernet Franc		2023	85.–
Savigny-les-Beaune Les Pimentieres	Domaine Dubois d'Orgeval Burgund Pinot Noir		2017	89.–
Morey-St-Denis	Domaine Tortochot Burgund Pinot Noir		2020	122.–
L'Homme-Cheval	Domaine Léandre-Chevalier, Vin de France Bordeaux Merlot Cab. Sauvignon Petit Verdot		2017	69.–
Château du Retout	Château du Retout, Haut-Médoc Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot		2022	62.–
Château Phélan-Ségur	Château Phélan-Ségur, St. Estèphe Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot		2020	118.–
Château Poujeaux	Château Poujeaux, Moulis Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot		2019	82.–
Château Giscours	Château Margaux, Margaux Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot		2019	129.–

Château Jean Faure		Château Jean Faure, St-Emilion, Grand Cru Classé Bordeaux Cab. Franc Merlot Malbec	2016	118.–
Châteauneuf-du-Pape «Le Tradition»		Le Clos du Caillou Rhône Grenache Mourvèdre Syrah	2023	82.–
Rasteau		Domaine La Soumade Rhône Grenache Syrah	2021	54.–
Origine		Mas Amiel Languedoc-Roussillon Grenache Carignan Syrah	2020	89.–
Portugal				
Ursus		Marquês dos Vales Algarve Syrah Cab. Sauvignon Aragonês	2016	54.–
Visconde de Borba Reserva		Marcolino Sêbo Alentejo Aragonez Alicante Bouschet Trincadeira Tinta Caida	2020	61.–
		1.5l	2021	122.–
Soque Reserva		Douro Family Estate Douro Touriga Nacional Tinta Roriz Touriga Franca	2019	79.–
Spanien				
Finca La Revilla		Bodegas Y Viñedos Valtravieso Ribera del Duero Tempranillo Cab. Sauvignon Merlot	2021	62.–
		1.5l	2019	124.–
Mario		Vega Clara Ribera del Duero Tempranillo Cab. Sauvignon	2022	72.–
El Castro des Altos R Reserva		Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2019	61.–
		1.5l	2019	126.–
Razzmatazz		Mas Cantrio Priorat Garnacha Cariñena	2021	89.–
Serras del Priorat		Clos Figueres Priorat Garnacha Cariñena Syrah Cab. Sauvignon	2023	66.–
Italien				
Ripasso		Degani Corvina Corvinone Rondinella Molinara	2023	54.–
Amarone		Degani Corvina Corvinone Rondinella Molinara	2021	89.–
Barbera d'Alba		Francesco Rinaldi & Figli Piemont Barbera	2024	59.–
Dolcetto d'Alba		Cantina della Stazione, Fletcher Piemont Dolcetto	2022	54.–
Langhe Nebbiolo Prinsiot		Fratelli Alessandria Piemont Nebbiolo	2022	73.–
Barbaresco «Roccalini»		Cascina Roccalini Piemont Nebbiolo	2019	89.–
Barolo Del Comune di la Mora		Trediberri Piemont Nebbiolo	2022	96.–
Terra di Monteverro		Monteverro Toskana Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2021	102.–
		1.5l	2021	204.–
Chianti Classico Ama		Castello di Ama Toskana Sangiovese Merlot	2022	68.–
		1.5l	2022	136.–
Rosso dei Notri		Tua Rita Toskana Sangiovese Merlot Cab. Sauvignon Syrah	2023	56.–
Brunello di Montalcino		Castello Romitorio Toskana Sangiovese Grosso	2020	95.–
La Madonnina		La Madonnina Toskana Cab. Franc Syrah Merlot Cab. Sauvignon Petit Verdot	2022	65.–
«Morellino di Scansano»		Fattoria Le Pupille Toskana Sangiovese	2022	69.–
Saffredi		Fattoria Le Pupille Toskana Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2021	139.–
Cerasuolo di Vittoria Monti Iblei		Gulfi Sizilien Nero d'Avola Frappato	2020	89.–
Etna Rosso		Tenuta delle Terre Nere Sizilien Nerello Mascalese Nerello Cappuccio	2023	62.–
Chuerra Riserva		Antichi Poderi Jerzu Sardinien Cannonau	2020	61.–

Les Trouvailles – die Entdeckungen
Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spezialkarte

