

Le journal de l'Obstberg

Septembre 2026 - Novembre 2026

N° 156



BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade d'automne colorée Vinaigrette aux poire, pommes et noix de pécan caramélisées Bunter Herbstsalat Birnen-Vinaigrette, Apfel und karamellisierte Pekan-Nüsse	14
Salade «Obstberg» en saladier Salade verte composée, lardons, croûtons et champignons poêlés «Obstberg-Salat» in der Schüssel Gemischter Blattsalat, Speck, Croûtons und gebratene Champignons	16/28

Les Entrées

Vorspeisen

Fromage de chèvre en croûte croustillante Carpaccio coloré de betteraves, salade de mâche et miel au thym Ziegenkäse im Knuspermantel Buntes Randen-Carpaccio, Nüsslersalat und Thymianhonig	19
Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» Chutney de figues et jeunes pousses Entenleber Terrine (F) «Obstberg» Feigenchutney und junge Sprossen	27
Tartare de bœuf avec des toasts, du cognac, du calvados ou du whisky Beefsteak-Tatar Mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky	24/34

Les Potages

Suppen

Potage du jour Suppe nach Tagesangebot	12
Soupe au courge «Obstberg» Tuile au gruyère, graines de courge et son huile Kürbissuppe «Obstberg» Gruyère-Tuille, Kürbiskerne und sein Öl	16



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 vin Poulet braisé au vin rouge, champignons, lardons, croûtons et taglierini frais Coq au Vin Poulet im Rotwein geschmort, Champignons, Speck, Croûtons und frische Taglierini	39
Bœuf bourguignon en cocotte 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	39
Cordon-bleu de veau (CH) «Obstberg» 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	42

✂ Peut être commandé sans gluten | Glutenfrei bestellbar

Les plats principaux

Hauptgerichte

Filet de bœuf irlandais «Black Angus» Sauce crémeuse aux champignons, mousseline de panais et de pommes de terre, carottes multicolores Rindsfilet «Irish Black Angus» Pilzrahmsauce, Pastinaken-Kartoffel-Mousseline und bunte Karotten	56
Entrecôte de chevreuil (UE) Jus d'airelles, spätzli aux herbes, chou rouge, choux de Bruxelles et poire Reh-Entrecôte (EU) Preiselbeerjus, Kräuter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Birne	53

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Les plats végétariens

Vegetarische Gerichte

Strudel végétalien au chou rouge Légumes colorés, marrons et poire Veganer Rotkohlstrudel Buntes Gemüse, Marroni und Birne	22/29
Spätzli crémeux aux herbes Champignons des bois, chou frisé, courge, noisettes torréfiées et Belper Knolle Cremige Kräuter-Spätzli Waldpilze, Federkohl, Kürbis, geröstete Haselnüsse und Belper Knolle	22/29

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



✂ | Vegan

Les Desserts

Desserts

Mousse au chocolat noir «Maracaibo» Caramel salé avec sorbet à la quetsches Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Salted Caramel mit Zwetschgensorbet	14
Crème brûlée aromatisée à la fève tonka Poire pochée et tuile au miel Crème Brûlée aromatisiert mit Tonkabohne Pochierte Birne und Honig-Tuile	14
Tartelette aux vermicelles Gelée de coings, meringue avec glace au yaourt Vermicelle Tartelette Quittengelee, Meringue und Joghurtglace	14
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation) Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	15

«Giolito» Glacier de Berne

«Giolito» Glacier aus Bern

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

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	2025	9.20
Petite Arvine Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine	2025	9.50
Petit Chablis Domaine Dominique Gruhier Burgund Chardonnay	2023	9.80
Roero Arneis Tibaldi Piemont Arneis	2025	8.30
Riesling Weingut Fritz Haag Mosel Riesling	2024	7.00
Les Rosés		
Oeil de Perdrix Weingut Steiner & Krebs Bielersee Pinot Noir	2025	8.40
Cloé Rosé Domaine des Féraud Provence Cinsault Grenache Syrah Cab. Sauvignon Vermentino	2025	8.40
Champagne Prosecco & Moscato		
Louis Roederer Champagner, Collection 246 Louis Roederer Champagne Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	bouteille flûte	109.– 16.–
Angelo Prosecco Extra Dry Angelo Veneto Glera	bouteille flûte	62.– 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 Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2022	8.90
Barbera d'Alba Francesco Rinaldi & Figli Piemont Barbera	2024	8.40
Terra di Monteverro Monteverro Toscana Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2021	13.90
El Castro de Altos R Reserva Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2020	8.70
Visconde de Borba Reserva Marcolino Sébo Alentejo Aragonez Alicante Bouschet Trincadeira Tinta Caida	2021	9.10

Vin blanc doux

Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac» Château Doisy-Védrines Bordeaux Sémillon Sauvignon Blanc Muscadelle	2016 bouteille flûte	89.– 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	2025	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	2025	66.–
Lupa Pinot Blanc	Georg Schlegel - Weingut zur Alten Post Graubünden Pinot Blanc	2023	77.–
Terre Alte Bianco	Feliciano Gialdi Tessin Merlot	24/25	58.–
Frankreich			
Sancerre «Corty Intro»	Domaine Patrice Moreux Loire Sauvignon Blanc	2024	62.–
Mâcon-Chardonnay	Domaine Vuillemez Père & Fils Burgund Chardonnay	2023	59.–
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	2025	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	2025	59.–
		1.5l	2025 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	22/23	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	2022	54.–	
Origine	Mas Amiel Languedoc-Roussillon Grenache Carignan Syrah	2020	89.–	
Portugal				
Visconde de Borba Reserva	Marcolino Sêbo Alentejo Aragonez Alicante Bouschet Trincadeira Tinta Caida	2021	64.–	
		1.5l	2021	128.–
Soque Reserva	Douro Family Estate Douro Touriga Nacional Tinta Roriz Touriga Franca	2019	79.–	
Quinta do Espirito Santo Reserva	Casa Santos Lima Lisboa Casteloão Syrah Tinta Roriz Touriga Nacional	2022	62.–	
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	2020	61.–	
		1.5l	2020	126.–
Razzmatazz	Mas Cantrio Priorat Garnacha Cariñena	2021	89.–	
Serras del Priorat	Clos Figueres Priorat Garnacha Cariñena Syrah Cab. Sauvignon	23/24	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	2021	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	2022	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	2021	65.–	
«Morellino di Scansano»	Fattoria Le Pupille Toskana Sangiovese	2022	69.–	
Saffredi	Fattoria Le Pupille Toskana Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2022	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	23/24	62.–	
Chuerra Riserva	Antichi Poderi Jerzu Sardinien Cannonau	2020	61.–	

Les Trouvailles – die Entdeckungen
Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spezialkarte

