



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Der Bueb geit nach Ängland (Teil 2)

Rot polschtereti Ysebahnsitze, i jedem Wagen isch ds Konterfei vo der Chünigin ghanget – mir hei aagno, si heige das alls wägen üüs inszeniert. Wo mer ändlech z London i der Victoria Station ygfahre sy, sy mer chli neecher zämegrütscht, dass mer ja nid verlore gö. Ändlos isch d Begrüessig gsi, mir syn is näbe den Offizielle vorcho wi läschtegi Zuetate. Änglisch hei uf üser Syte nume zwe chönne: äbe der Bähler, wo geng di zwe glyche Sätz vüebbröösmelet het, u der Haidimaa Rüedu, wo im Gymer Änglisch bbüfflet het.

Es würd z wyt füere, myni Ydrück vo dere Stadt widerzgä. Aber überwältiget sy mer all gsi vo däm pulsierende Linggsverkehr, de zwöistöckige Bösse, den ändlose Mönscheschlangen a der Bösstation, vo de phantastische Boute wi em Tower, der glychnamige Brügg, em Trafalgar Square, der St. Paul's Cathedral. Uf der Bössfahrt i üses Quartier hei mer all di Sehenswürdigkeite chönne bewundere. Nächhär si mer de Gaschtfamilie zuteilt worde. Der Kohli Housi un ig hei's guet preicht u sy grad näbe mene Schuelhuus yquartiert worde, bi re sounätte Familie. Si hei öppe glychwil Dütsch chönne wi mir Änglisch, u so isch de halt mit de Finger gredt u gly einisch Tischtennis gspilt worde. Vo der Reis hundsmüed, sy der Housi un ig i ds Näscht gheit u ersch em Morge vo der Mam mit Musig geweckt worde. Es usgwachsnigs änglisches Breakfast hei mer gärn über üs la gah, nächhär isch es ärnscht worde. Besammlig vor em Bürgermeischterhuus vom Quartier Hammersmith (jedes Quartier het e Bürgermeischter gha, won e schwääri, längi Chötti als Sym-

bol über e Ranze het la bambele), Abfahrt mit em Car zum Schuttplatz. Gägner isch di örtlechi Grammar School gsi, ds Wätter ächt änglisch: Näbel u chalt. Mir hei scho der Gack i de Hose gha, wo



mer di Bröche vo Gägner gschouet hei. Aber das isch no nüt gsi gäge ds Objekt, wo mer dermit hätte sölle ggingge. Mir syn is an e Fuessball gwöhnt gsi, aber das, was sin is präsentiert hei, isch e Chemp gsi. Mir hein is du uf ds Steistosse vorbereitet. Si hei nid so guet gschuttet wi si gross sy gsi, drum hei mer es ehrevolls 1:1 erreicht. Mit tolle Parade – d Zytige hei zmornderisch vom «Continental Keeper» gschribe – het is der Studer Winu ds Unentschide grettet, un i bi froh gsi, dass nid i nach däm Stei ha müesse hechtle.

Em Namittag, Oschtersamschtig, hei mer dörfen e Bombemätsch ga luege. Zmits i der Stadt ligt ds Terrain vom FC Arsenal. Mit öppe 70 000 Zueschouer isch es voll gsi, mir zoberst uf der Houpttribüni. Nach ere unheimlech intensive Darbietig het du schliesslech Arsenal gäge Liverpool 5:3 gwunne. Sithär bin i Arsenal-Fan. Di ganzige Equipe isch aaschliessend ga Halstüecher i de Clubfarbe rot/wyss poschte. Numen eine het gfählt: der Blättler Röfe, wo als vermisst isch gmäldet worde. D Gaschtfamilie het sech natürlech Sorge gmacht, wo dä nimm uftoucht isch.

### Öffnungszeiten

Montag – Freitag 11.00 – 23.30h

Samstag 18.00 – 23.30h

Sonntag auf Anfrage



Eine Geschichte aus dem Buch  
«Öppe so isch's gsi»  
Gielezyt im Obschtbärg  
von Ruedi Straub  
erschieden im Zytglogge Verlag.



## Les Salades du Marché Marktsalate

Salade mêlée à la vinaigrette de raisin avec châtaignes rôties, oignons rouges et foin de céleri croustillant 10

Bunter Blattsalat an Trauben-Vinaigrette mit gerösteten Marroni, roten Zwiebeln und knusperigem Sellerieheu

«Salade Obstberg», mesclun servi en saladier avec lardons, croûtons et champignons sautés 15  
«Obstberg-Salat» in der Schüssel serviert, gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

## Les Entrées Vorspeisen

Fromage de chèvre caramélisé avec confit de tomates et bouquet de salade d'herbes 18  
Caramelisierter Ziegenkäse mit Tomaten-Confit und buntem Kräutersalatbouquet

Terrine de foie de canard «Obstberg» sur chutney de figues et réduction de balsamique avec un bouquet de salade colorée 24  
Entenleber Terrine «Obstberg» auf Feigenchutney und Balsamicoreduktion mit einem bunten Salatbouquet

Tartare de bœuf servi avec des toasts, cognac, calvados ou whisky 22/32  
Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky



## Les Potages Suppen

Crème de champignons des bois avec pastrami de bœuf et mousse aux herbes 13  
Cremige Waldpilz-Suppe mit Rinds-Pastrami und Kräuterschaum

Crème de maïs truffée avec popcorn au paprika et copeaux de boule de Belp 13  
Getrüffelte Mais-Crèmesuppe Paprika-Popcorn und gehobelter Belper Knolle

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.  
Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch  
Entenleber: Frankreich

## Les Spécialités «Obstberg» Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

«Coq au vin», Poulet fermier suisse mariné au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons, accompagné de tagliolini frais 38  
«Coq au Vin», Schweizer Freilandhuhn in Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli und Croûtons, serviert mit frischen Taglierini

«Bœuf bourguignon en cocotte», Savoureux ragoût de bœuf de l'Emmental braisé au Bourgogne, accompagné de pommes mousseline à la ciboulette 38  
«Bœuf bourguignon en cocotte». In Burgunder zart geschmortes Emmentaler Rindsragout, serviert mit Schnittlauch-Kartoffelpüree

Cordon-bleu de veau «Obstberg» au jambon à l'os et au vieux Gruyère, accompagné de pommes allumettes 39  
Kalbs-Cordon-bleu «Obstberg» mit Beinschinken und gelagertem Greyerzer, serviert mit Pommes allumettes

☞ Glutenfrei bestellbar

## Les Plats Principaux Hauptgerichte

Tournedos de filet de bœuf «Irish Black Angus» sur jeunes légumes d'automne et jus de romarin 49  
Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» auf glasiertem jungem Herbstgemüse und Rosmarinjus

Rack de cerf néo-zélandais sur choux de Bruxelles glacés et losanges de courge, sauce sauvage aux airelles 48  
Rosa gebratenes Hirschrack aus Neuseeland auf glasiertem Rosenkohl und Kürbisrauten an Preiselbeeren-Wildjus

Filet de Saint-Pierre breton sur chou rouge à l'ananas et losanges de courge, mousse d'aneth 41  
Bretonisches Saint Pierrefilet auf Ananas-Rotkraut und Kürbisrauten an Dillschaum

## Poisson frais selon arrivage Frischer Fisch nach Tagesangebot

Garnitures au choix: Pommes sautées au romarin, pommes allumettes, riz de Camargue, tagliolini frais, écrasée de pommes de terre, Spätzli aux herbes

Beilagen nach Wahl: Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue-Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln, Kräuter-Spätzli

## Les pâtes fraîches et les mets végétariens Frische Pasta und vegetarische Gerichte

Ravioli en pâte filo croustillante farci de fromage de chèvre, pois mange-tout, haricots et maïs, servi sur un riz de Camargue avec mousse aux herbes 19/29  
Knusperiges Filoteig-Ravioli mit Ziegenkäse, Kefen, Bohnen und Mais gefüllt, serviert auf Camargue-Reis und Kräuterschaum

Spätzli d'automne aux herbes avec sauce crémeuse 19/29  
aux figues et courge, mini-pâtisson et champignons des bois sautés

Herbstliche Kräuter-Spätzli an cremiger Feigensauce mit Kürbis, mini Pattison und sautierten Waldpilzen



**Les Desserts****Desserts**

<i>Mousse de chocolat «double» à la noix de coco et maracaïbo avec fruits frais</i> «Double» von Kokosnuss und Maracaïbo Schokoladenmousse mit frischen Früchten	12
<i>Crème brûlée à la fève tonka avec yoghurt glacé et voile de sésame croquant</i> Tonkabohnen Creme Brûlée mit Joghurtglace und knusperigem Sesamsegel	12
<i>Tiramisu aux baies des bois avec cantuccini, fruits frais et glace aux noisettes</i> Waldbeeren-Tiramisu mit Cantuccini, frischen Früchten und Haselnuss Glacé	12
<i>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation)</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	14

**Giolito – la glace italienne exclusive****Giolito – die exklusive italienische Glace**

*Vaniglia, Cioccolato, Caffè Barista, Stracciatella, Nocciola, Fragola e Fragoline, Yogurt, Limone Sorbetto*

<i>Boule Kugel</i>	4
<i>Chantilly Rahm</i>	1

**Les Fromages****Käse**

*Belle variation d'une sélection de fromages à pâte dure et molle avec pain au fruits maison* 15/19  
Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Fruchtbrot

Wir beziehen unseren Käse vom exklusiven Käse-Spezialisten Jumi.

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank****Les Blancs**

	Jg	1 dl
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>A. Steiner, Schernelz-Ligerz</i> Sauvignon Blanc	2017	7.90
<b>St. Saphorin</b> <i>Domaine des Faverges, Lavaux</i> Chasselas	2017	6.90
<b>Petite Arvine Grand Métral</b> <i>Provins, Valais</i> Petite Arvine	2017	7.70
<b>Chardonnay Grand Ardèche</b> <i>Louis Latour, Rhône</i> Chardonnay	2016	7.40
<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale, Piemont</i> Arneis	2017	7.50
<b>Pinot Grigio</b> <i>Di Lenardo, Venezia Giulia</i> Pinot Grigio	2017	6.90

**Les Rosés**

<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Château d'Auvernier, Auvernier</i> Pinot Noir	2017	7.60
<b>Harù Rosé de Saignée</b> <i>Casa Rojo, Jumilla</i> Garnacha, Monastrell, Syrah	2017	6.90

**Champagne, Prosecco & Moscato**

<b>Jacquart</b> <i>Brut Tradition, Reims</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	bouteille flûte	89.– 13.–
<b>Prosecco di Treviso DOC Brut</b> <i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i> Glera	bouteille flûte	59.– 8.50
<b>Moscato D'Asti «Biancospino»</b> <i>La Spinetta</i> Moscato	bouteille flûte	56.– 7.90

**Les Rouges**

	Jg	1 dl
<b>Pinot Noir Tête de Cuvée</b> <i>Gérald Clavier, Miège</i> Pinot Noir	2015	7.50
<b>Merlot del Ticino Biasca Premium</b> <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio</i> Merlot	2015	7.50
<b>Château Reverdi</b> <i>Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc</i> Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc	2014	7.90
<b>Plansel Reserva</b> <i>Dorina Lindemann Alentejo</i> Aragonez, Tinta Barroca	2015	8.20
<b>Barbera d'Alba</b> <i>Enzo Boglietti, Piemont</i> Barbera	2016	7.90
<b>Bolgheri Rosso</b> <i>Podere Grattamacco, Toskana</i> Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2016	9.90
<b>Rioja Emperatriz Reserva</b> <i>Bodegas La Emperatriz</i> Tempranillo	2012	8.40
<b>Laurona</b> <i>René Barbier, Monsant</i> Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2010	9.40

**Vin blanc doux**

<b>Sauternes</b> <i>Château Mayne du Hayot</i> Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle	2007 bouteille flûte	69.– 9.50
<b>«Obstbergwasser» Hahnenwasser</b>	5dl	3.50



## Les Vins en bouteille

### Flaschenweine

Les vins blancs		année bouteille	
<b>Suisse</b>			
St. Saphorin	Domaine des Faverges Chasselas	2017	49.–
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2016	59.–
Sauvignon Blanc	A. Steiner, Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc	2017	59.–
Chardonnay	Gérald Clavien, Miège Chardonnay	14/16	58.–
Petite Arvine	Grand Métral Provins, Valais	2017	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio, Mendrisio Merlot	2017	54.–
<b>France</b>			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	2016	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	2016	69.–
Sancerre	Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	2017	54.–
<b>Italie</b>			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont Arneis	2017	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2017	49.–
<b>Les rosés suisses</b>			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Pinot Noir	2017	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo, Jumilla Garnacha, Monastrell, Syrah	2017	49.–
<b>Les vins rouges</b>			
<b>Suisse</b>			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2016	52.–
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2016	54.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavien, Miège Pinot Noir	2015	56.–
Humagne rouge	Gérald Clavien, Miège Humagne Rouge	2015	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2015	56.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2014	89.–
<b>France</b>			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot Noir	2013	65.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2015	62.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2015	72.–
Avarus Fauçères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2011	64.–
Château Reverdi	Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2014	59.–
Château La Grâce Dieu	St.Émilion, Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc	2012	66.–
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc	2012	98.–
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux, Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot	2012	109.–
<b>Portugal</b>			
Soque Reserva	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	2014	72.–
Plansel Reserva	Dorina Lindemann Alentejo Aragonez, Tinta Barroca	2015	59.–

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

		année bouteille	
<b>Espagne</b>			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2014	59.–
Rioja Emperatriz Reserva	Bodegas La Emperatriz Rioja, Tempranillo	2012	63.–
Maquinon	Casa Rojo, Priorat Garnacha	2017	69.–
Laurona	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2010	66.–
Laurona Reserva	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2008	76.–
Som dels Cavallers	Bodega Calmés i Ribot, Mallorca, Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet Fogoneu	2013	69.–
<b>Italie</b>			
<b>Veneto</b>			
Ripasso «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2015	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2012	89.–
<b>Piemonte</b>			
Barbera d'Alba	Enzo Boglietti, Piemont Barbera	2016	59.–
Langhe Nebbiolo Staderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2015	74.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2012	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo, Barbera, Merlot	2015	89.–
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	2012 2013	109.– 125.–
<b>Toscana</b>			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon	2014	59.–
Brunello di Montalcino	Col d'Orcia, Sangiovese	2013	89.–
Vino Nobile di Montepulciano	Boscarelli Sangiovese	2014	76.–
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2016	69.–
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2014	109.–
Magari	Angelo Gaja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2015	96.–
<b>Sicilia</b>			
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	12/14	79.–
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2012	119.–
<b>Sardegna</b>			
Montessu	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Syrah	2014	59.–
Barrua	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauv., Merlot	2012	79.–
<b>USA, Californie</b>			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cab. Sauvignon, Shiraz, Merlot	14/15	65.–
<b>Argentine</b>			
Gran Corte Barrica	Bodega Amalaya, «Hess Family Estate» Salta Malbec, Cabernet Franc, Bonarda	2015	62.–
<b>Les Trouvailles – die Entdeckungen</b>			
Roda I Reserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2010	98.–
Saffredi IGT	Fattoria le Pupille, Toskana Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot	14/15	98.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno, Toskana Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2015	89.–
Clos Mogador	René Barbier, Priorat Grenache, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah	2015	119.–

