



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

D Maschinesetzer (Teil 3)

A jeder Setzmaschinen isch nämlech es rots Liechtl montiert gsi, wo em Setzer vorzytig ds Zylend aazeigt het, damit er het chönne trennen u d Zylen ausschliesse, d. h. d Wort-Zwüscherüüm verteile. Syt dryssg Jahr het aber der Hagi bhauptet, farbeblind z sy, drum het er statt däm Lämppli es Glöggli montiert gha, wo natürlech nid numen är ghört het. Di andere hei sech dra gwöhnt, nume der Schreyer nid.

Drum isch äbe jede Frytig gstürmt worde, ob d Maschine vom Hagi ächt es Tessiner Chilchli syg, ob der Hagi ächt nume Farbeblindheit vortüüschi, was em wahrschynlechtschten isch gsi, wül er o jedi anderi Lampenfarb ablehnt het.

Der Iseli Öttu het o regelmässig sy Sänf derzueggä u der Hagi no chlyner gmacht, als er ohnehin isch gsi. E Gmüetscheib, der Iseli Öttu, immer e Witz im Giletäschli, sälten us der Rue z bringe. Nume der Spöri Fränzu vo der Giesserei het's öppe zstand bbracht – z. B. wen er em Öttu mit der glochte Rollen i der Hand isch ga säge, sy Satz chönn me mit em hüttige Stand vo der



Technik no nid giesse, wül är, der Öttu Iseli, ds lätze Zwüschebrätt oder di falttschi Set-Trumele heig verwütscht.

Der eltischt Handsetzer han i no nid erwähnt. Er het grad näbe der Bude i mene betriebeigene Arbeiterhüsligwohnt, Name het er o eine gha: Pfluegi Franz. Dä Namen isch nämlech im hölzige Typometer ygchratzet, won er mer bi syr Pangsonierig vermacht het. Vor zwöi Jahr han i's zur sorgfältige Pfleg der Wärbeassischtäntin nach erfolgrych bestandner Prüeffig aavertrout. Das Typometer het näbe den Initiale vom Pfluegi no ds Jahr 1903 ygchritzt gha.

Der Pfluegi isch eine vom alte Schrot u Chorn gsi. Alli Lüt het er i der dritte Pärson aaggredt, was öppe so tönt het: «Meint är öppe, är chönn mir der Chaschte wägnäh, wen i non e Titel mues setze? Abfahre chan er!» Mi het mi vor dere Chratzbürschte gwarnet am Aafang. Dä heig no jede Stift zur Sou gmacht. Aber zum Entsetze vo allne bin i guet mit em Pfluegi uscho, süsch hätt er mer nid am Schluss vo syr Karriere näb em erwähnte Typometer o no grad ds hölzige Tenakel u ds Divisorium, di zwe Teile vom Manuskripthalter, gschänkt.

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
erschienen im Zytglogge Verlag.



Les Salades du Marché Marktsalate

Salade mêlée à la vinaigrette de fraises avec maïs mariné, dés de melon et chips de carottes colorées 10
Bunter Blattsalat an Erdbeer-Vinaigrette mit mariniertem Mais, Melonenecken und farbigen Karottenchips

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

Les Entrées Vorspeisen

Pralines de fromage de chèvre avec chiffonade de basilic, canneberges et noix rôties au miel de mûres, avec salade mêlée aux herbes 18
Ziegenkäse-Pralinen mit Basilikum-Chiffonade, Cranberrys und gerösteten Baumüssen an Brombeeren-Honig und buntem Kräutersalat

Terrine de foie de canard «Obstberg» sur ragoût d'abricots et réduction de balsamique avec bouquet de salade estival 24
Entenleber Terrine «Obstberg» auf Aprikosen-Ragoût und Balsamicoreduktion mit sommerlichem 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

Velouté de poivrons rouges avec mousse de curry jaune et crostinis de focaccia croquants 13
Rote Peperoni-Crèmesuppe mit gelbem Curryschaum und knusprigem Focaccia-Crostini

«Gaspacho» froid avec avocats à la crème fraîche et lamelles de cravettes Black Tiger (VIE) 13
Kalte «Gaspacho»-Suppe mit Avocado Crème fraîche und Black Tiger-Crevettenstreifen (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: Frankreich

Les Spécialités «Obstberg» Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

«Coq au vin», Poulet fermier suisse mariné au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons, accompagné de taglierini 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 boeuf «Irish Black Angus» sur haricots de verts et blancs à la marjolaine, tomates datterini en grappe et jus d'abricot 49

Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» auf zweifarbigen Majoran-Bohnen, Datterini-Rispen Tomaten und Aprikosenjus

Rack d'agneau irlandais avec croûte de dattes au basilic sur lit de bettes et de pois, avec mini-épis de maïs au jus de brandy 43

Irishes Lammrack mit Datteln-Basilikumkruste auf Erbsen-Mangoldgemüse und mini Mais an Brandyjus

Filet d'omble chevalier sauté de la Riviera vaudoise sur lit de pois mange-tout et tomates, avec mousse de mangue et poivre rose 41

Sautiertes Saiblingsfilet aus der Waadtländer Riviera auf Kefen-Tomatenbeet und rosa Pfeffer-Mangoschaum

Poisson frais selon arrivage Frischer Fisch nach Tagesangebot

Garnitures au choix: Pommes sautées au romarin, pommes allumettes, riz de Camargue, taglierini frais, écrasée de pommes de terre

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

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

Roulade méditerranéenne caprese avec mozzarella de bufflonne et tomates en grappe sur roquette marinée et mousse de safran 19/29

Mediterrane Caprese-Roulade mit Büffelmozzarella und Rispen Tomaten auf mariniertem Rucola und Safranschaum

Papardelles en sauce romesco avec courgettes grillées, poivrons jaunes et artichauts 19/29

Papardelle an pikanter Romesco-Sauce mit grillierten Zucchini, gelber Paprika und Artischocken



Les Desserts**Desserts**

<i>Mousse au chocolat Maracaïbo avec framboises marinées et sorbet de fraises</i> Maracaïbo Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren und Erdbeersorbet	12
<i>Crème brûlée à la fève tonka avec sorbet d'abricots et voile de sésame croquant</i> Tonkabohnen Crème Brûlée mit Aprikosensorbet und knusperigem Sesamseigel	12
<i>Tiramisu aux fraises avec cantuccini, fruits frais et glace aux pistaches «Siciliano»</i> Erdbeeren-Tiramisu mit Cantuccini, frischen Früchten und Pistazien «Siciliano» 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, pistacchio, Fragola e Fragoline, Sorbetto all'albicocca, 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
Sauvignon Blanc <i>A. Steiner, Schernelz-Ligerz</i> Sauvignon Blanc	2017	7.90
St. Saphorin <i>Domaine des Faverges, Lavaux</i> Chasselas	2016	6.90
Petite Arvine Grand Métral <i>Provins, Valais</i> Petite Arvine	16/17	7.70
Chardonnay Grand Ardèche <i>Louis Latour, Rhône</i> Chardonnay	15/16	7.40
Roero Arneis <i>Malvirà Canale, Piemont</i> Arneis	2016	7.50
Pinot Grigio <i>Di Lenardo, Venezia Giulia</i> Pinot Grigio	2017	6.90

Les Rosés

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

Champagne, Prosecco & Moscato

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

Les Rouges

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

Vin blanc doux

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



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs		année bouteille	
Suisse			
St. Saphorin	Domaine des Faverges Chasselas	2016	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	16/17	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio, Mendrisio Merlot	2017	54.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	15/16	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	2016	69.–
Sancerre	Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	2016	54.–
Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont	2016	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2017	49.–
Les rosés suisses			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Pinot Noir	2017	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo, Jumilla Garnacha, Monastrell, Syrah	2017	49.–
Les vins rouges			
Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2016	52.–
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	15/16	54.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavien, Miège Pinot Noir	2014	56.–
Humagne rouge	Gérald Clavien, Miège Humagne Rouge	14/15	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.–
France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot Noir	2013	65.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	14/15	62.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Counoise	2015	72.–
Avarus Faugères	T. Rodriguez, Languedoc Syrah, Grenache	2013	54.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2011	64.–
Château Reverdi	Cru Bourgeois, Listrac-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. Estèphe, 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.–
Portugal			
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	
Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	13/14	59.–
Rioja Emperatriz Reserva	Bodegas La Emperatriz Rioja, Tempranillo	2012	63.–
Maquinon	Casa Rojo, Priorat Garnacha	2015	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	12/13	69.–
Italie			
Veneto			
Ripasso «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2015	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2012	89.–
Piemonte			
Barbera d'Alba	Enzo Boglietti, Piemont Barbera	2016	59.–
Langhe Nebbiolo Starderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2015	74.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	11/12	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo, Barbera, Merlot	2015	89.–
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	2012	109.–
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Ciliogiolo, 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.–
Sicilia			
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2012	79.–
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2012	119.–
Sardegna			
Montessu	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Syrah	2014	59.–
Barrua	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauv., Merlot	2012	79.–
USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cab. Sauvignon, Shiraz, Merlot	2014	65.–
Argentine			
Gran Corte Barrica	Bodega Amalaya, «Hess Family Estate» Salta Malbec, Cabernet Franc, Bonarda	2015	62.–
Les Trouvailles – die Entdeckungen			
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.–

