



BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade d'automne 14
Figue bleu | *Graines de Grenade* | «Belper Knolle» |
Vinaigrette à la Noisette

Herbstsalat

Blau Feige | Granatapfel-Kerne | Belper Knolle |
 Haselnuss-Vinaigrette

Salade Obstberg 15

Lardons (CH) | *Croûtons* | *Champignons*

Obstberg Salat

Speck (CH) | Croûtons | Champignons

Les Entrées**Vorspeisen**

Thon Rouge (PH) 20

Guéri | *Pain croustillant* | *Mayo à l'avocat* |

Feuilles de Câpres | *Feta~12 mois*

Gepökelter Thunfisch (PH)

Knäckebrot | Avocado-Mayo | Kapernblätter |
 gereifter Feta~12 Monate

Foie Gras (F) 24

Terrine | *Poire à Bozi* | *Pistache* |

Caramel au Fleur de Sel | *Brioche*

Entenleber (F)

Terrine | *Büschelbirne* | *Pistazie* |

Karamell mit «Fleur de Sel» | *Brioche*

Bœuf (CH) 22/32

Tatare | *Toast* | *Cognac* | *Calvados ou Whisky*

Rind (CH)

Tatar | *Toast* | *Cognac* | *Calvados oder Whisky*

Les Potages**Suppen**

Potage d'Orge 13

Aaretaler «Duroc» (CH) *Jambon fumée de campagne* |

Poudre de Pain de Seigle | *Huile d'argan*

Gerstensuppe

Aaretaler «Duroc» Landrauchschinken (CH) |

Roggenbrot-Pulver | *Arganöl*

Potage au Potiron «Muscade» 13

Grain | *Huile* | *Truffe d'Automne*

Muscad-Kürbissuppe

Kernen | *Öl* | *Herbst-Trüffel*



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» 39

Poulet fermier (CH) | *braisé* | *Bourgogne* |
Champignons | *Croûtons* | *Lardons* | *Taglierini frais*

«Coq au Vin»

Freilandhuhn (CH) | *Geschmort* | *Burgunder* | *Pilze* |
Croûtons | *Speck* | *Frische Taglierini*

«Bœuf bourguignon en cocotte» 39

Savoureux ragoût de bœuf de l'Emmental |
braisé | *Bourgogne* | *Champignons* | *Pommes*
mousseline à la ciboulette

«Bœuf bourguignon en cocotte»

Emmentaler Rinds Ragoût | *Geschmort* | *Burgunder* |
Champignons | *Schnittlauch-Stampfkartoffeln*

Veau CH 39

Cordon-bleu «Obstberg» | *Pommes Allumettes*

Kalb CH

«Cordon Bleu Obstberg» | *Pommes Allumettes*

☞ Glutenfrei bestellbar

Les Plats Principaux**Hauptgerichte**

Bœuf «Irish Black Angus» 49

Tournedos (Filet) & *Os au Moelle* | *Jus au Poivre* |
Pommes mousseline | *Panis «Mostarda»*

Rind «Irish Black Angus»

Tournedos (Filet) & *Markbein* | *Pfeffer-Jus* |
Kartoffelpüree | *Pastinaken «Mostarda»*

Chevreuil (AT) 54

Selle | *Yuzu-Jus* | *Laque de Genévrier* | *Châtaigne et*
Romarin | *Courge «Butternut»* | *Boulettes de Bretzel*

Reh (AT)

Rücken | *Yuzu-Jus* | *Wachholderlack* | *Maroni mit*
Rosmarin | *Butternuss-Kürbis* | *Laugen-Knödel*

Sole (élevage/NL) 45

«Colbert» | *Betterave rouge* | *L'estragon* | *Riz vert*

Seezunge (Zucht/NL)

«Colbert» | *Rande* | *Estragon* | *grüner Reis*

Poisson frais selon arrivage**Frischer Fisch nach Tagesangebot****Pasta frais & les mets végétariens****Frische Pasta & vegetarische Gerichte**

Spaetzle aux graines de pavot 19/29

Champignon d'automne | *Salsifis noir* |

Choux de Brussel | *Vanille*

Mohn-Spätzli

Herbstpilz | *Schwarzwurzel* | *Rosenkohl* | *Vanille*

Ravioli au Fig et Pecorino 19/29

Beurre Noisette | *Sauge* | *Truffe de Bourgogne*

Feigen-Pecorino Ravioli

Braune Butter | *Salbei* | *Burgunder-Trüffel*



Les Desserts**Desserts**

| | |
|--|----|
| Vermicelle «Façon Obstberg» | 14 |
| Compote de Cerises «Kirsch» Châtaigne Glace à la Vanille de Bourbon | |
| Vermicelle «Façon Obstberg» | |
| Kirschen Kompott Kirsch Kastanie Bourbon Vanille-Glace | |
| Prune poche | 12 |
| Pain des Alpes & Pain des Alpes-Glace Pistache Espuma au Chocolat | |
| Pochierte Zwetschge | |
| Magenbrot & Magenbrot-Glace Pistazie Schokoladen-Espuma | |
| Fondant au chocolat | 12 |
| Sorbet à la coing Raisin Americano Grappa | |
| Schokoladen-Fondant | |
| Quitten-Sorbet Americano Traube Grappa | |
| Tarte Tatin | 14 |
| Glace Vanille (20 min de préparation) | |
| Tarte Tatin | |
| Vanille-Glace (Zubereitungszeit 20 min) | |

«Kalte Lust» Glacier de Olten**«Kalte Lust» Glacier aus Olten**

| | |
|--|---|
| Aromen-Glace: Vanille Chocolat Moka Stracciatella Noisette Pain des Alpes Yaourt Myrtille | |
| Vanille Schokolade Mokka Stracciatella Haselnuss Magenbrot Joghurt Heidelbeere | |
| Aromen-Sorbet: Pommes verte Citron Poire Coing | |
| Grüner Apfel Zitrone Birne Quitte | |
| Boule (Chantilly +1.-) | 4 |
| Kugel (Rahm +1.-) | |

Les Fromages**Käse**

| | |
|--|-------|
| Käse Affineur Jumi Garniture | 15/19 |
| Variation de fromages à pâte dure et molle sélectionnés, 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 | | |
| S. Steiner Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc | 2019 | 8.20 |
| St. Saphorin | | |
| Domaine des Faverges Lavaux Chasselas | 2018 | 6.90 |
| Petite Arvine Grand Métral | | |
| Provins Valais Petite Arvine | 2019 | 7.90 |
| Chardonnay Grand Ardèche | | |
| Louis Latour Rhône Chardonnay | 2018 | 7.40 |
| Roero Arneis | | |
| Malvirà Canale Piemont Arneis | 2019 | 7.50 |
| Riesling Obstberg | | |
| Weingut Emil Bauer Pfalz Riesling | 2019 | 6.90 |
| Les Rosés | | |
| Oeil de Perdrix | | |
| Château d'Auvernier Neuenburg | 2019 | 7.60 |
| Pinot Noir | | |
| Harù Rosé de Saignée | | |
| Casa Rojo Jumilla | 2019 | 6.90 |
| Garnacha Monastrell Syrah | | |
| Champagne Prosecco & Moscato | | |
| Louis Roederer | | |
| Premier Brut Reims | bouteille | 98.- |
| Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier | flûte | 15.- |
| Prosecco di Treviso DOC Brut | | |
| Valdobbiadene «Casa dei Farive» | bouteille | 59.- |
| Glera | flûte | 8.50 |
| Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2019 | | |
| Elio Perrone | bouteille | 56.- |
| Moscato | flûte | 7.90 |

| Les Rouges | Jg | 1 dl |
|--|-----------|-------|
| Pinot Noir Tête de Cuvée | | |
| Gérald Clavier Miège | 2016 | 7.90 |
| Pinot Noir | | |
| Merlot del Ticino Biasca Premium | | |
| Casa Vinicola Galdi Mendrisio | 2017 | 7.90 |
| Merlot | | |
| Château Reverdi | | |
| Cru Bourgeois Lustrac-Médoc | 2014 | 7.90 |
| Merlot Cab. Sauvignon Cab. Franc | | |
| Barbera d'Alba «Ruvei» | | |
| Marchesi di Barolo Piemont | 2017 | 7.90 |
| Barbera | | |
| Bolgheri Rosso | | |
| Podere Grattamacco Toscana | 2018 | 10.90 |
| Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Sangiovese | | |
| Rioja Reserva | | |
| Gómez Cruzado Rioja | 2011 | 8.90 |
| Tempranillo | | |
| Macho Man | | |
| Casa Rojo Jumilla | 17/18 | 8.90 |
| Monastrell | | |
| Plansel Reserva | | |
| Dorina Lindemann Alentejo | 2017 | 8.20 |
| Aragonez Tinta Barroca | | |
| Vin blanc doux | | |
| Sauternes | 2007 | |
| Château Mayne du Hayot | bouteille | 78.- |
| Semillon Sauvignon blanc Muscadelle | flûte | 11.50 |
| «Obstbergwasser» Hahnenwasser | 5dl | 3.50 |



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

| Les vins blancs | | année | bouteille |
|-------------------------------------|--|-------|-----------|
| Suisse | | | |
| St. Saphorin | Domaine des Faverges Lavaux Chasselas | 2018 | 49.– |
| Dézaley-Marsens | De la Tour Frères Dubois Lavaux Chasselas | 2018 | 64.– |
| Sauvignon Blanc | S.Steiner Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc | 2019 | 59.– |
| Petite Arvine | Grand Métral Provins Valais | 2019 | 57.– |
| Contrada «Merlot Bianco» | Guido Brivio Mendrisio Merlot | 2018 | 57.– |
| France | | | |
| Chardonnay Grand Ardeche | Louis Latour Rhône Chardonnay | 2018 | 56.– |
| Chablis 1er Cru | Louis Latour Beaune Chardonnay | 2018 | 69.– |
| Sancerre «Silex» | Domaine Serge Laloue Loire Sauvignon Blanc | 2018 | 62.– |
| Italie | | | |
| Roero Arneis | Malvirà Canale Piemont Arneis | 2019 | 56.– |
| Pinot Grigio | Di Lenardo Venezia Giulia Pinot Grigio | 2018 | 49.– |
| Espagne | | | |
| El Gordo del Circo | Casa Rojo Rueda Verdejo | 2018 | 52.– |
| Les rosés | | | |
| Oeil de Perdrix | Château d'Auvernier, Neuenburg Pinot Noir | 2019 | 56.– |
| Harù Rosé de Saignée | Casa Rojo Jumilla Garnacha Monastrell Syrah | 2019 | 49.– |
| Les vins rouges | | | |
| Suisse | | | |
| Gamaret | Dardagny Hutins Genève Gamaret | 2018 | 59.– |
| Pinot Noir tête du cuvée | Gérald Clavier Miège Pinot Noir | 2016 | 59.– |
| Humagne rouge | Gérald Clavier Miège Humagne Rouge | 2016 | 69.– |
| Merlot del Ticino Biasca Premium | Casa Vinicola Gialdi Mendrisio Merlot | 2017 | 59.– |
| Riflessi d'Epoca | Guido Brivio Mendrisio Merlot AOC in Barrique | 2016 | 89.– |
| France | | | |
| Savigny-les-Beaune | Domaine Dubois d'Orgeval Burgund Pinot Noir | 2016 | 72.– |
| Gigondas* | Domaine Raspail-Ay Rhône Grenache Syrah Mourvedre | 2017 | 66.– |
| Châteauneuf-du-Pape | Jérôme Quiot Rhône Grenache Mourvedre Syrah | 2016 | 72.– |
| Avarus | T. Rodriguez Saint-Chinian Syrah Grenache | 2016 | 54.– |
| Vieilles Vignes «Clos des Féés» | Côtes du Roussillon Villages Grenache Carignan Syrah | 2016 | 79.– |
| Château Bouscassé | Alain Brumont Madiran, Tannat Cabernet Sauvignon Cabernet Franc | 2015 | 64.– |
| Château Reverdi | Cru Bourgeois Listerac-Médoc Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc | 2014 | 59.– |
| Château La Grâce Dieu | St.Émilion Grand Cru Merlot Cabernet Franc | 2015 | 72.– |
| Château Phélan-Ségur | St.Estèphe Cru Bourgeois Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc | 2015 | 98.– |
| Château Giscours | Margaux 3e Grand Cru classé Bordeaux Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot | 2014 | 119.– |
| Portugal | | | |
| Plansel Reserva | Dorina Lindemann Alentejo Aragonez Tinta Barroca | 2017 | 61.– |
| Primeira Seleção | Marquês dos Vales Algarve Syrah Cabernet Sauvignon Aragonês | 2014 | 54.– |
| Soque Reserva | Family Estate Douro Touriga Nacional Tinta Roriz Touriga Franca | 2015 | 79.– |

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

* Dieser Wein ist auch im Magnum-Format erhältlich.

| | | année | bouteille |
|---|---|-------|-----------|
| Espagne | | | |
| Taneo Tinto | Pagos de Matanegra Ribera del Duero Tempranillo | 2013 | 54.– |
| Rioja Reserva* | Gómez Cruzado Rioja Tempranillo | 2011 | 63.– |
| Maquinon | Casa Rojo Priorat Garnacha | 2018 | 69.– |
| Laurona | René Barbier Monsant Garnacha Carignan Cab. Sauvignon Syrah Merlot | 2011 | 66.– |
| Laurona Reserva | René Barbier Monsant Garnacha Carignan Cab. Sauvignon Syrah Merlot | 2008 | 76.– |
| Macho Man* | Casa Rojo Jumilla Monastrell | 17/18 | 64.– |
| Som dels Cavallers | Bodega Calmés i Ribot Mallorca Merlot Cabernet Sauvignon Callet Fogoneu | 2017 | 69.– |
| Italie | | | |
| Lombardia/Veneto | | | |
| Cuore di Vino «Botte Nr. 18» | Fattoria Cabanon, Cabernet Sauvignon Bonarda | 2016 | 69.– |
| Ripasso «Pegrandi»* | Alberto Vaona Corvina Corvinone Rondinella Molinara | 2017 | 54.– |
| Amarone «Pegrandi» | Alberto Vaona Corvina Corvinone Rondinella Molinara | 2013 | 89.– |
| Piemonte | | | |
| Barbera d'Alba «Ruvei»* | Marchesi di Barolo Barbera d'Alba | 2017 | 59.– |
| Barbera d'Asti «Mongovone» | Elio Perrone Barbera d'Asti | 2018 | 74.– |
| Langhe Nebbiolo | La Spinetta Giorgio Rivetti Nebbiolo | 2016 | 79.– |
| Bricco Manzoni | Rocche dei Manzoni Nebbiolo Barbera | 2013 | 89.– |
| Sito Moresco | Angelo Gaja Nebbiolo Barbera Merlot | 2017 | 93.– |
| Toscana | | | |
| Monteccucco Riserva Barrica* | Colle Massari Sangiovese Ciliegiolo Cabernet Sauvignon | 2015 | 59.– |
| Brunello di Montalcino | Col d'Orcia Sangiovese | 2015 | 89.– |
| Vino Nobile di Montepulciano | Boscarelli Sangiovese | 2016 | 76.– |
| Bolgheri Rosso | Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Sangiovese | 2018 | 76.– |
| Magari | Angelo Gaja Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Petit Verdot | 2017 | 98.– |
| Il Pino «Biserno» | Tenuta di Biserno Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot | 2017 | 96.– |
| Sicilia | | | |
| Tancredi | Donnafugata Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Tannat | 2016 | 79.– |
| Mille e una notte | Donnafugata, Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah | 2016 | 109.– |
| Sardegna | | | |
| Cannonau | Silvio Carta Cannonau di Sardegna | 2018 | 59.– |
| Barrua | Agricola Punica Santadi Carignano Cab. Sauv. Merlot | 15/16 | 79.– |
| USA Californie | | | |
| Hess Select | Hess Winery Napa Valley Cab. Sauvignon Shiraz Merlot | 2016 | 65.– |
| Argentine | | | |
| Gran Corte Barrica | Bodega Amalaya «Hess Family Estate» Malbec Cabernet Franc Tannat | 2016 | 62.– |
| Les Trouvailles – die Entdeckungen | | | |
| Barolo «Dagromis» | Angelo Gaja Nebbiolo | 13/14 | 109.– |
| Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore | Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Sangiovese | 2015 | 119.– |
| Saffredi IGT | Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot | 2017 | 109.– |
| Roda I Reserva | Bodegas Roda Rioja Tempranillo | 2015 | 98.– |
| Clos Mogador | René Barbier Priorat Grenache Carignan, Cab. Sauvignon Syrah | 2017 | 119.– |

