



**BRASSERIE  
OBSTBERG**  
*bäumig essen.*

*Ihre persönliche  
Bankettdokumentation*

Frühjahr 2021



BRASSERIE  
OBSTBERG

*bäumig essen.*

## *Anlässe und mehr*

*Geheimnisvoll und etwas versteckt – aber so speziell, dass sich die Suche lohnt: unser Bijou im schönen Obstberg Quartier. Eine Prise Landgasthof, eine Messerspitze Quartierbeiz und ein Hauch von urbanem Lifestyle, kombiniert mit einer modernen Brasserieküche: das alles ist die «Brasserie Obstberg»!*

*Das grosszügige Restaurant, im typischen Brasserie-Stil der 30iger Jahre eingerichtet, bietet lockere Atmosphäre im Bistro wie auch romantische Stimmung im Säali. Im Sommer lockt der wunderbare Garten mit seinen alten Kastanienbäumen, perfekt für Ihren Anlass der besonderen Art. Sei es ein Familienfest, ein Teamapéro, eine Firmenfeier.....!*

*Wir bieten den passenden Rahmen für Ihre Feier der besonderen Klasse. Nicht zuletzt und ganz besonders soll Sie nun unser kulinarisches Angebot, unsere Herzlichkeit und Dienstleistung überzeugen.*

***Wir bitten Sie höflich, sich für ein Menu zu entscheiden. Selbstverständlich bieten wir zusätzlich zum Fleisch- oder Fischmenu auch immer eine vegetarische Variante an.***

*Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in unvergessliche Momente um.*

***Wir freuen uns auf Sie und Ihren Anlass!***

*Ihr Gastgeber-Team*

*Christian Schwendimann*

*Geschäftsführer*

*Domenic Spycher*

*Küchenchef*

*und das gesamte Team*

*Brasserie Obstberg*

*Bantigerstrasse 18*

*3006 Bern*

*Fon: 031 352 04 40*

*Mail: [info@brasserie-obstberg.ch](mailto:info@brasserie-obstberg.ch)*

*Website: [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)*

*Frühlingsgebot*

*Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)*

*Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.*



BRASSERIE  
OBSTBERG

bäumig essen.

## Angebot und Ideen

### APÉROS

Zum Einstieg..... pro Person 14.–

#### **Bärlauch Cappuccino**

Bärlauch-Pfannkuchen | Bärlauch-Öl

#### **Gemüse Saté**

Basilikum Pesto

#### **Croque Monsieur vom Rauchlachs**

Rauchlachs | Rauchlachs | Zitrone

#### **Mini Hackbraten „De Lux“ (CH)**

Frühkartoffel-Salat | Senf-Saat

### APÉRO À LA CARTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

**Gebeitzer Saibling (CH)** ..... 3.50

Knäckebrot | Dill-Senf Dip

**Croque Monsieur vom Rauchlachs (NOR)** ..... 4.50

Rauchlachs | Greyezer | Zitrone

**Roter Thon Sashimi (PHI)** ..... 3.50

Ziegenbart-Salat | Cashewnuss | Zitrone

**Crostini (CH)** ..... 4.50

Rinds-Tatar | Rucola

**Olivenöl Grissini (CH)** ..... 3.50

Rohschinken

**Poulet Saté (CH)** ..... 3.00

Erdnuss Dip

**Gemüse Saté** ..... 3.00

Basilikum Pesto

**Rind Saté (CH)** ..... 3.50

“Teriyaki”

**Riesen-Krevette Saté (VT)** ..... 3.50

“Chili-Honig”

**Fladenbrot-Wrap** ..... 3.00

gegrilltes Gemüse | Avocado

Frühlingsgebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



## BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

<b>Kleine Süppchen</b> (in der Espresso Tasse serviert).....	pro Stück	4.50
Aromen: Bärlauch-Cappuccino   Bärlauch-Öl		
Grüner Spargelschaum   Weissler Spargelspitz		
Frühlingsminestrone   Pesto   Pinienkerne		
Kopfsalat Gazpacho   Cocktail-Crevette (Kalt)		
<b>Cocktail-Sandwiches</b> .....	3 Stück	6.00
Aromen: Grüner- & Weissler-Spargel   Orangen-Mayo		
Freilandeier   Sprossen		
Geräucherte Forelle   Gurke «Süss-Sauer» (CH)		
Salami Milano   Oliven Tapenade (IT)		
Bündner Rohschinken   Senfbutter (CH)		
Trockenfleisch   Getrocknete Aprikose (CH)		
Roastbeef   Remoulade-Sauce (CH)		

Notiz: Die einzelnen Gerichte werden in kleinen Gläsern, Tellern oder Schalen angerichtet und bieten dadurch ein tolles Gesamtbild an Farben, Formen und Aromen in harmonischem Geschmack.

### GETRÄNKE-IDEEN, PASSEND ZU IHREM EINSTIG

<b>Petite Arvine</b>   Grand Métral   Wallis   CH .....	57.00
<b>Pinot Grigio</b>   Di Leonardo   Friaul   IT.....	49.00
<b>Roero Arneis</b>   Malvirà   Piemont   IT .....	56.00
<b>Riesling «Obstberg»</b>   Riesling   Pfalz   DE .....	49.00
<b>Sauvignon Blanc</b>   Weingut Nittnaus   Burgenland   A .....	54.00
<b>Prosecco</b>   Valdobbiadene   Casa dei Faveri.....	59.00
<b>Champagne Louis Roederer</b>   Brut Premier   Champagne .....	98.00
<b>«Obstberg-Apfel-Ginger»</b>   (Alkoholfrei) .....	6.50
Orangensaft 5dl.....	6.50
Valslerwasser .....	6.60

Frühlingsgebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



BRASSERIE  
**OBSTBERG**

*bäumig essen.*

## *Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen*

### **MENU 1**

#### **Obstberg Salat**

*Lardons (CH) | Croûtons | Champignon*

\*

#### **Hackbraten (CH) «Deluxe» (Kalb & Rind)**

*Senfjus | Kartoffelpüree | Marktgemüse*

\*

#### **Bananensplit „Façon Obstberg“**

*Bananensplit-Glace | Schokoladen-Sauce „Grand Cru“ | Mini Banane | Mandel*

\*

#### **Menu complet 59**

-----

### **MENU 2**

#### **Saibling (CH)**

*Confiert | grüner Spargel | Orangen-Hollandaise*

\*

#### **Kalb (CH)**

*Salimboca | Bärlauch-Risotto | Erbse & Fevé*

\*

#### **Fenchel Panna Cotta**

*Die ersten Erdbeeren | Pistazie*

\*

#### **Menu complet 69**

-----

### **MENU 3**

#### **Frühlingsalat**

*Grüner Spargel | Ziegenbart | Rhabarber-Vinaigrette*

\*

#### **Zander (CH)**

*Knuspriger Rohschinken | Junger Spinat | Noilly Prat Schaum*

\*

#### **Kalb (CH)**

*Rücken am Stück gebraten | Morchel | Bärlauch-Gnocchi | Frühlingsgemüse*

\*

#### **“Fior di Latte”**

*Glace | Karamell | Confierte Zwergorange*

\*

#### **Menu complet 79**

#### *Frühlingsgebot*

*Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)*

*Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.*



**BRASSERIE  
OBSTBERG**  
*bäumig essen.*

***MENU 4***

***Rind (CH)***

*Tatar | Wasserkresse | Belper Knolle*  
\*

***Steinbutt (FR)***

*Grüner- & Weisser-Spargel | Löwenzahn | Vanille*  
\*

***Greyerzer-Poularde (CH)***

*Lavendel-Honig | Gardenerbse | Salz-Zitrone | Frühkartoffel*  
\*

***Rhabarber & Sauerklee***

*Sauerrahm-Glace | Haselnuss-Crumple | Tonka*  
\*

***Menu complet 85***

-----

***MENU 5***

***Atlantik-Hummer (US)***

*Karotte | Erbsen-Bisque | Vanille*  
\*

***Lachsforelle (CH)***

*Fenchel | Grapefruit | Safran*  
\*

***Rind "Flat Iron" (CH)***

*Sherry-Essig Bearnaise | Purple Currie-Jus | Süsskartoffel | Grüner Spargel*  
\*

***Schokolade | Erdbeere | Minze***

\*

***Menu complet 95***

*Frühlingsgebot*

*Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)*

*Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.*



# BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

## Kreative Speisen zum selber zusammenstellen

### VORSPEISEN

<b>Frühlings-Salat</b> .....	12.00
<i>Grüner Spargel   Ziegenbart   Rhabarber-Vinaigrette</i>	
<b>Bärlauch Cappuccino</b> .....	12.00
<i>Bärlauch Pfannkuchen &amp; Bärlauch-Öl</i>	
<b>Frühlingsminestrone</b> .....	18.00
<i>Pesto   Pinienkerne</i>	
<b>Rindstatar (CH)</b> .....	22.00
<i>Toast   Cognac</i>	
<b>Lamm-Kofta (CH)</b> .....	22.00
<i>Aubergine   Orange   Minze   Joghurt</i>	
<b>Gebeitzter Saibling (CH)</b> .....	26.00
<i>Knäkebrot   Dill-Senf-Dip   Wasserkresse</i>	

### ZWISCHENGERICHTE

<b>Lachsforelle (CH)</b> .....	28.00/38.00
<i>Fenchel   Grapefruit   Safran</i>	
<b>Steinbutt (FR)</b> .....	29.00/45.00
<i>Grüner- &amp; Weisser-Spargel   Löwenzahn   Vanille</i>	
<b>Zander (CH)</b> .....	29.00/48.00
<i>Knuspriger Rohschinken   Junger Spinat   Noilly Prat Schaum</i>	

### HAUPTGÄNGE

<b>Greyerzer Poularde (CH)</b> .....	32.00
<i>Lavendel-Honig   Gardenerbse   Salz-Zitrone   Frühkartoffel</i>	
<b>Kalb (CH) Cordon-bleu «Obstberg»</b> .....	39.00
<i>Rosmarinkartoffeln   Marktgemüse</i>	
<b>Hackbraten (CH) «Deluxe»</b> .....	32.00
<i>Rind   Kalb   Pilz   Kartoffelpüree   Marktgemüse</i>	
<b>Kalb (CH)</b> .....	42.00
<i>Saltimboca   Bärlauch-Risotto   Erbse &amp; Féve</i>	
<b>Kalb (CH)</b> .....	46.00
<i>Rücken am Stück gebraten   Morchel   Bärlauch-Gnocchi   Frühlingsgemüse</i>	
<b>Rind (CH)</b> .....	49.00
<i>Flat Iron   Sherry-Essig Bearnaise   Purple Currie-Jus   Süss-Kartoffel   Grüner Spargel</i>	
<b>Boeuf bourguignon (CH)</b> .....	39.00
<i>Rinds-Ragoût   Geschmort   Champignons   Stampfkartoffeln</i>	

Frühlingsgebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



# BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

<b>Bärlauch Risotto</b> .....	29.00
<i>Erbse   Féve   Morchel</i>	
<b>Ricotta-Zitronen Ravioli</b> .....	29.00
<i>Grüner Spargel   Orange   Belper Knolle</i>	

## KÄSE

<b>Fünferlei by Jumi</b> .....	15.00
<i>Garnituren   Früchte-Brot</i>	

## DESSERT

<b>Bananensplit „Façon Obstberg“</b> .....	14.00
<i>Bananensplit-Glace   Schokoladn-Sauce „Grand Cru“   Mini Banane   Mandel</i>	
<b>“Fior die Late”</b> .....	14.00
<i>Glace   Karamell   Confierte Zwergorange</i>	
<b>Fenchel Panna Cotta</b> .....	14.00
<i>Die ersten Erdbeeren   Pistazie</i>	
<b>Schokolade   Erdbeere   Minze</b> .....	14.00
<b>Dessert Variation</b> .....	16.00
<i>Fenchel Panna-Cotta   Schokoladen-Mousse   Creme Brulée   Die ersten Frühlings-Früchte   Glace</i>	

Zudem stehen Ihnen diversen Aromen von  
Sorbets und Glaces zur Auswahl von unserem Glacier «**Kalte Lust**» aus Olten

Frühlingsgebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.





BRASSERIE  
OBSTBERG

bäumig essen.

## Passende Weine für Ihren Anlass

### SCHAUMWEINE 7.5DL

<b>Prosecco</b>   Valdobbiadene   Casa dei Faveri.....	59.00
<b>Champagne Louis Roederer</b>   Brut Premier   Champagne .....	98.00

### WEISSWEINE 7.5DL

<b>Petite Arvine</b>   Grand Métral   Wallis   CH.....	57.00
<b>St. Saphorin</b>   Domaine des Faverges   Chasselas   Waadt   CH.....	49.00
<b>Contrada Merlot Bianco</b>   Guido Brivio   Merlot   Mendrisio   CH.....	57.00
<b>Grand Ardèche</b>   Louis Latour   Chardonnay   Rhône   FR.....	56.00
<b>Sancerre «Silex»</b>   Domaine Serge Laloue   Loire   FR.....	62.00
<b>Pinot Grigio</b>   Di Leonardo   Pinot Grigo   Friaul   IT.....	49.00
<b>Roero Arneis</b>   Malvirà   Piemont   IT.....	56.00
<b>El Gordo del Circo</b>   Casa Rojo   Verdejo   Rueda   SP.....	52.00
<b>Riesling «Obstberg»</b>   Riesling   Pfalz   DE .....	49.00
<b>Sauvignon Blanc</b>   Weingut Nittnaus   Burgenland   A.....	54.00

### ROSÉWEINE 7.5DL

<b>Oeil de Petrix</b>   Château d'Auvernier   Pinot Noir   Neuenburg  CH.....	56.00
<b>Harù</b>   Casa Rojo   Monastrell   Jumilla   SP.....	49.00

### SÜSSWEINE 7.5DL

<b>Château Mayne du Hayot</b>   Semillon   Sauvignon Blanc   Muscadelle   Sauternes   FR.....	78.00
<b>Moscato d'Asti</b>   Elio Perrone   Moscato   Piemont   IT.....	56.00

Frühlingsgebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



# BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

## ROTWEINE 7.5DL

<b>Gamaret</b>   Dardagny Hutins   Gamaret   Genf   CH.....	59.00
<b>Humagne Rouge</b>   Gérald Clavien   Humagne   Miège   CH.....	69.00
<b>Merlot «Biasca Premium»</b>   Vinicola Gialdi   Merlot   Mendrisio   CH.....	59.00
<b>Châteauneuf du Pape</b>   Jérôme Quiot   Grenache   Mouvedre   Cunoise   Rhône   FR.....	72.00
<b>Château Bouscassé</b>   Brumont   Tannat   Cab. Sauvignon   Cab. Franc   Madiran   FR.....	64.00
<b>Château Reverdi</b>   Cru Bourgeois   Cab. Sauvignon   Cab. Franc   Listrac-Médoc   FR.....	59.00
<b>Ripasso «Pegrandi»</b>   Alberto Vaona   Corvina   Rondinella   Molinara   Veneto   IT.....	54.00
<b>Barbera d`Alba «Ruvei»</b>   Marchesi di Barolo   Barbera   Piemont   IT.....	59.00
<b>Bricco Manzoni</b>   Rocche dei Manzoni   Nebbiolo   Barbera   Piemont   IT.....	89.00
<b>Montecucco Riserva</b>   Colle Massari   Sangiovese   Cab. Sauvignon   Toskana   IT.....	59.00
<b>Bolgheri Rosso</b>   Grattamaco   Sangiovese   Cab. Sauvignon   Merlot   Toskana   IT.....	76.00
<b>Tancredi</b>   Donnafugata   Nero d`Avola   Cabernet Sauvignon   Sizilien   IT.....	79.00
<b>Cannonau</b>   Silvio Carta   Cannonau   Sardinien   IT.....	59.00
<b>Taneo Tinto</b>   Pagos de Matanegra   Tempranillo   Ribera del Duero   SP.....	54.00
<b>Rioja Reserva</b>   Gomez Cruzado   Tempranillo   Rioja   SP.....	63.00
<b>Laurona</b>   Réne Barbier   Garnacha   Cab. Sauvignon   Syrah   Monsant   Spanien.....	66.00
<b>Macho Man</b>   Casa Rojo   Monastrell   Cab. Sauvignon   Jumilla   SP.....	64.00
<b>Borba Reserva</b>   Marcolino Sêbo   Aragonéz   Alicante Bouschet   Trincadeira   Alentejo   P.....	61.00
<b>Primeira Seleçao</b>   Marquês dos Vales   Syrah   Cab. Sauvignon   Aragonês   Algarve   P.....	54.00

## MAGNUM 1.5L

<b>Gigondas</b>   Domaine Raspail-Ay   Grenache   Syrah   Mourvedre   Rhône   FR.....	155.00
<b>Ripasso «Pegrandi»</b>   Alberto Vaona   Corvina   Rondinella   Molinara   Veneto   IT.....	110.00
<b>Barbera d`Alba «Ruvei»</b>   Marchesi di Barolo   Barbera d`Alba   Piemont   IT.....	110.00
<b>Montecucco Riserva</b>   Colle Massari   Sangiovese   Cab. Sauvignon   Toskana   IT.....	115.00
<b>Rioja Reserva</b>   Gomez Cruzado   Tempranillo   Rioja   SP.....	139.00
<b>Macho Man</b>   Casa Rojo   Monastrell   Cab. Sauvignon   Jumilla   SP.....	138.00

Gerne berate ich Sie auch individuell.

Frühlingsgebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.



## BRASSERIE OBSTBERG

*bäumig essen.*

### **UNSER WEINANGEBOT**

*Unsere gesamte Weinkarte finden Sie unter [www.brasserie-obstberg](http://www.brasserie-obstberg).*

### **VEGANE SPEISEN**

*Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot.*

### **ALLERGENE**

*Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.*

### **DEKORATION:**

*Wir arbeiten mit der Firma «ArtFloral» zusammen. Gerne können Sie Ihnen anhand Ihrer Vorstellungen eine schöne und passende Dekoration zusammenstellen.*

### **oder**

*Gerne dekorieren wir Ihnen Ihren Tisch mit Rosenblätter, welche wir mit einem Dienstleistungsbeitrag von CHF 1.- / Personen verrechnen würden.*

### **AGB'S & INFORMATIONEN**

*Wir sind Ihnen sehr dankbar wenn Sie uns spätestens **7 Tage** vor Ihrem Anlass den Menuwunsch und die Personenanzahl bekanntgeben können.*

*Die Personenzahl, welche Sie uns **48 Stunden** vor dem Anlass melden, dient uns als Grundlage für die Rechnungsstellung.*

*Bitte beachten Sie, dass wir uns Preisänderungen vorbehalten.*

### **Annulationsbedingungen**

*Bis zu sieben Tage vor dem Anlass 20% der bestätigten Kosten.*

*Bei weniger als sieben Tagen vor dem Anlass 50% der bestätigten Kosten.*

*Bei unangemeldeten Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenanzahl Grundlage zur Rechnungsstellung.*

*Frühlingsgebot*

*Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 [www.brasserie-obstberg.ch](http://www.brasserie-obstberg.ch)*

*Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.*