



**BRASSERIE
OBSTBERG**
bäumig essen.

*Ihre persönliche
Bankettdokumentation*

Herbst 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
Website: www.brasserie-obstberg.ch*

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 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.–

Kürbis Cappuccino

Kerne | Öl

Parmesan Blätter

Rosenkohl | Haselnuss

Geräucherte Entenbrust (FR)

Kumquat | Zimt | Rosa Pfeffer

Mini Hackbraten „De Lux“ (CH)

Kartoffel-Püree | Senf-Saat

APÉRO À LA CARTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Geräucherte Entenbrust (FR)..... 3.50

Kumquat | Zimt | Rosa Pfeffer

Croque Monsieur vom Rauchlachs (NOR) 4.50

Rauchlachs | Greyezer | Zitrone

Parmesan Blätter..... 3.50

Rosenkohl | Haselnuss

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”

Bärenkrebs (VT) 4.50

Cocktail | Eisberg | Meerrettich-Dip

Fladenbrot-Wrap..... 3.00

gegrilltes Gemüse | Avocado

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

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



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

Kleine Süppchen (in der Espresso Tasse serviert).....	pro Stück	4.50
Aromen: Kartoffelschaum Herbsttrüffel Tomaten-Schaum Basilikum Kürbis-Cappuccino Kerne & Öl Kastanienschaumsuppe Pastinakenluft		
Cocktail-Sandwiches	3 Stück	6.00
Aromen: Gegrilltes Gemüse Pesto Freilandeier Sprossen Geräucherte Forelle Gurke «Süss-Sauer» (CH) Salami Milano Oliven Tapenade (I) 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

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

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 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

Speck (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

Salm aus Lostallo (CH)

Beluga Linse | Speckschaum (CH) | geschmorter Kartoffel

*

Kalb (CH)

Kinnbacke | Weisswein-Risotto | Röstgemüse

*

Anis Panna Cotta

Portwein-Zwitschge | Apfel-Sorbet

*

Menu complet 69

MENU 3

Nüssler

Freilande 65°C | Knuspriger Speck (CH) | Frenchdressing

*

Dorade Royale (FR)

Knusprige Kartoffel | Zitrusfrüchte | Noilly Prat Schaum

*

Kalb (CH)

Rücken am Stück gebraten | Pfeffer-Jus | Pilz-Gnocchi | Herbstgemüse

*

Glasierte Kastanie

Vermicelle | Bourbon-Vanille-Glace | Kirschenkompott

*

Menu complet 79

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

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



**BRASSERIE
OBSTBERG**
bäumig essen.

MENU 4

Rindstatar (CH)

Toast | Portweinzwiebel | Belper Knolle
*

Steinbutt (FR)

Gelbe Curry-Vinaigrette | Rosenkohl-Blätter | Vanille
*

Alpstein-Poularde (CH)

Senfjus | Pastinaken-Mostarda | Gojibeere | Wirz
*

Zwetschge | Zimt | Baumnuss
*

Menu complet 85

MENU 5

Bärenkrebs (VT)

Winter-Spinat | Hummer-Bisque | Vanille
*

Wolfbarsch (FR)

Fenchel | Grapefruit | Safran
*

Rind "Irish Black Angus"

Filet | Roter Port-Jus | Kartoffelpüree | geschmortes Rotkraut
*

Crème Brûlée

Schokoladen-Mousse | getrocknete Früchte
*

Menu complet 92

Herbstangebot

*Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch
Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.*



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

Kreative Speisen zum selber zusammenstellen

VORSPEISEN

Nüssler-Salat	12.00
<i>Freilandei 65°C Knuspriger Speck (CH) Frenchdressing</i>	
Muskat-Kürbis Cappuccino	12.00
<i>Kerne & Öl</i>	
Kartoffelschaum-Suppe	18.00
<i>Herbsttrüffel</i>	
Rindstatar (CH)	22.00
<i>Toast Cognac</i>	
Lamm-Kofta (CH)	22.00
<i>Aubergine Orange Minze Joghurt</i>	
Bärenkrebs (VT)	26.00
<i>Winter-Spinat Hummer-Bisque Vanille</i>	

ZWISCHENGERICHTE

Salm aus Lostallo (CH)	28.00/38.00
<i>Beluga Linse Speckschaum Geschmorte Kartoffel</i>	
Steinbutt (FR)	29.00/45.00
<i>Gelbe Curry Vinaigrette Rosenkohlblätter Vanille</i>	
Seeteufel aus Roscoff (FR)	29.00/48.00
<i>Zitronen-Kartoffel-Mousseline Fenchel Grapefruit Safran</i>	

HAUPTGÄNGE

Alpstein Poularde (CH)	32.00
<i>Senf-Jus Pastinaken-Mostarda Gojibeere Wirz</i>	
Kalb (CH) Cordon-bleu «Obstberg»	39.00
<i>Rosmarinkartoffeln Marktgemüse</i>	
Hackbraten (CH) «Deluxe»	32.00
<i>Rind Kalb Pilz Kartoffelpüree Marktgemüse</i>	
Kalb (CH)	42.00
<i>Kinnbacke Weisswein-Risotto Röstgemüse</i>	
Kalb (CH)	46.00
<i>Rücken am Stück gebraten Pfeffer-Jus Pilz-Gnocchi Wintergemüse</i>	
Rind (Irish Black Angus)	49.00
<i>Filet Roter Port-Jus Kartoffel-Püree geschmortes Rotkraut</i>	
Boeuf bourguignon (CH)	39.00
<i>Rinds-Ragoût Geschmort Champignons Stampfkartoffeln</i>	
Hirschpfeffer «Süss Sauer» (CH)	38.00
<i>Herbstpilze Ricotta-Flan Rosenkohlblätter Geschmortes Rotkraut</i>	
Rehrücken am Stück gebraten (A)	49.00
<i>Kaffeejus Spätzli Glasierte Kastanien Herbstliches Gemüse</i>	

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

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



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Taleggio Risotto	29.00
<i>Steinpilz Kastanie Pastinake</i>	
Ricotta Ravioli	29.00
<i>Fermentierter Knoblauch Winter-Spinat Belper Knolle Sbrinz-Schaum</i>	

KÄSE

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

DESSERT

Glasierte Kastanie	14.00
<i>Vermicelle Bourbon-Vanille-Glace Kirschenkompott</i>	
Crème Brûlée	14.00
<i>Schokoladen-Mousse getrocknete Früchte</i>	
Anis Panna Cotta	14.00
<i>Portwein-Zwetschge Apfel-Sorbet</i>	
Zwetschge Zimt Baumnuss	14.00
Dessert Variation	16.00
<i>Anis Panna-Cotta Schokoladen-Mousse Creme Brulée exotische Früchte Glace</i>	

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

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 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

Prosecco Valdobbiadene Casa dei Faveri.....	59.00
Champagne Louis Roederer Brut Premier Champagne	98.00

WEISSWEINE 7.5DL

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

ROSÉWEINE 7.5DL

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

SÜSSWEINE 7.5DL

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

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

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



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

ROTWEINE 7.5DL

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

MAGNUM 1.5L

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

Gerne berate ich Sie auch individuell.

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 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.

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 Menüwunsch 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.

Herbstangebot

Bantigerstrasse 18 | 3006 Bern | Fon 031 352 04 40 www.brasserie-obstberg.ch

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