



**BRASSERIE
OBSTBERG**
bäumig essen.

*Ihre persönliche
Bankettdokumentation*

Winter 2021/22



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*

Winterangebot

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.–

Crostini

Rinds-Tatar | Rucola

Olivenöl Grissini

Rohschinken

Croque Monsieur vom Rauchlachs

Rauchlachs | Rauchlachs | Zitrone

Poulet Saté

Erdnuss Dip

APÉRO À LA CARTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Parmesan Cornet & Thuna Tatar 5.50

Zwiebelsprossen | Wasabi-Sesam

Croque Monsieur vom Rauchlachs 4.50

Rauchlachs | Greyezer | Zitrone

Randen-Cappuccino 3.50

Grüner Apfel

Crostini 4.50

Rinds-Tatar | Rucola

Olivenöl Grissini 3.50

Rohschinken

Poulet Saté 3.00

Erdnuss Dip

Gemüse Saté 3.00

Basilikum Pesto

Rind Saté 3.50

“Teriyaki”

Riesen-Krevette Saté 3.50

“Chili-Honig”

Kleiner Crevetten Cocktail 3.50

Kopfsalat | Brandy-Dip

Fladenbrot-Wrap 3.00

gegrilltes Gemüse | Avocado

Winterangebot

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: Kürbis-Cappuccino Kerne & Öl		
Randen-Cappuccino Grüner Apfel		
Kartoffelschaum Belper Knolle		
Winter-Minestrone Pesto		
Cocktail-Sandwiches	3 Stück	6.00
Aromen: Gegrilltes Gemüse Pesto		
Freilande Sprossen		
Geräucherte Forelle Gurke «Süss-Sauer»		
Salami Milano Oliven Tapenade		
Bündner Rohschinken Senfbutter		
Trockenfleisch Getrocknete Aprikose		
Roastbeef Remoulade-Sauce		

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

Winterangebot

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

Lardons | Croûtons | Champignon

*

Hackbraten (CH) «Deluxe»,

Senfjus | Kartoffelpüree | Marktgemüse

*

Eiskaffee

Pochierte Zwetschge | Kirsch | weisses Schokoladen Espuma

*

Menu complet 59

MENU 2

Gebeitzter Salm aus Lostallo (CH)

Gurke „Süss-Sauer“ | Blini | Wasserkresse

*

Kalb (CH)

Kinnbacke | Weisswein-Risotto | Röstgemüse

*

Mandarine

Panna Cotta | Sesam Tuile

*

Menu complet 69

MENU 3

Wintersalat

Blattsalate | Rosa Grapefruit | Avocado | Cocktail Krevette

*

Quellwasser-Forelle aus Rubigen

Brioche | Zitrone | Gelbe Rande

*

Kalb (CH)

Rücken am Stück gebraten | weisser Portwein | Pilz-Ravioli | Wurzel-Gemüse

*

Ananas

Limette | Granatapfel | Nougat-Glace

*

Menu complet 79

Winterangebot

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 | Freilande | 65°C | Belper Knolle

*

Skrei / Winterkabeljau (NOR)

Fenchel | Dill | Bluorange

*

Greyerzer Poularde (CH)

Salz-Zitrone | Sellerie | Soja Bohne | Vaudevan

*

Schokolade | Milch | Mandarine

*

Menu complet 85

MENU 5

Riesenkrevette „Black Tiger“ (VT)

Auf Meersalz gebacken | Bangkok-Curry | Sesam | Pak Choi

*

Heilbutt (SCO)

Wintertrüffel | Karamalisierte Kastanie | Noilly Prat Beurre Blanc

*

Rind „Irish Black Angus“

Filet | Pfeffer-Jus | Anna-Kartoffel | Marmelade von roter Zwiebel | Wurzel-Gemüse

*

Snickers Glace

Karamalisierte Erdnüsse | Banane

*

Menu complet 92

Winterangebot

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

Wintersalat	16.00
<i>Blattsalate Rosa Grapefruit Avocado Cocktail Krevette</i>	
Tomatenschaum-Suppe	12.00
<i>Basilikum-Öl & Croutons.</i>	
Randen-Cappuccino	18.00
<i>Grüner Apfel Sauerrahm</i>	
Rindstatar (CH)	22.00
<i>Toast Cognac</i>	
Lamm-Kofta (CH)	22.00
<i>Aubergine Orange Minze Joghurt</i>	
Riesenkrevette «Black Tiger»	26.00
<i>auf Meersalz gebacken Bangkok-Curry Sesam Pak Choi</i>	

ZWISCHENGERICHTE

Salm (CH) & Sobrasada (ES)	28.00/38.00
<i>Winterspinat Orange</i>	
Heilbutt (SCO)	29.00/45.00
<i>Wintertrüffel Karamelisierte Kastanie Noilly Prat Beurre Blanc</i>	
Seeteufel aus Roscoff (FR)	29.00/48.00
<i>Zitronen-Kartoffel-Mousseline, Lardo di Colonnato (I) Rosa Grapefruit</i>	

HAUPTGÄNGE

Alpstein Poularde (CH)	32.00
<i>Salz-Zitrone Sellerie Soja Bohne Vaudevan</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 weisser Portweinjus Kartoffelpüree Wurzelgemüse</i>	
Rindsfilet (Irish Black Angus)	49.00
<i>Pfeffer-Jus Anna-Kartoffel Marmelade von Roter Zwiebel Wilder Brokkoli</i>	
Boeuf bourguignon (CH)	39.00
<i>Rinds-Ragoût Geschmort Champignons Stampfkartoffeln</i>	

Winterangebot

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>Safran Getrocknete Tomate Pilzschaum</i>	
Steinpilz Ravioli	29.00
<i>Fermentierter Knoblauch Winter-Spinat Parmesanschaum</i>	

KÄSE

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

DESSERT

Eiskaffee	14.00
<i>Pochierte Zwetschge & Kirsch weisses Schokoladen-Espuma</i>	
Mandarine	14.00
<i>Panna Cotta Sesam Tuile</i>	
Ananas	14.00
<i>Limette, Granatapfel, Nougat-Glace</i>	
Schokolade Milch Blutorange	14.00
Dessert Variation	16.00
<i>Tonka 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

Winterangebot

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

Winterangebot

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.

Winterangebot

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

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.

Winterangebot

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

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