



BRASSERIE
OBSTBERG
bäumig essen.

*Ihre persönliche
Bankettdokumentation*

Sommer 2021



**BRASSERIE
OBSTBERG**
bäumig essen.

Anlässe und mehr

Geheimnissvoll 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*

Sommerangebot

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 PAUSCHAL

Das leichte.....pro Person 14.–

Klare Gazpacho

begleitet von Basilikum-Tempura und Chili

«Pâte à choux»

Windbeutel gefüllt mit Fromage blanc und Thymian Honig

Vitello tonnato

feiner Kalbsbraten an Tuna-Sauce, Kapern und Olivenöl

Hausgemachte Grissini (3stk.pP)

serviert mit Serrano-Rohschinken

Das feinepro Person 18.–

Gurken Kaltschale

verfeinert mit Sauerrahm und Minze

Rinds Tatar

auf knusprigem Crostini

Vitello tonnato

Feiner Kalbsbraten an Tuna-Sauce, Kapern und Olivenöl

Hausgemachte Grissini (3stk.pP)

serviert mit Serrano Rohschinken

Babykartoffel gefüllt

mit Rahmkäse und Trüffel

Das Umfangreiche.....pro Person 26.–

Zitronengras-Ingwer Süppchen

serviert mit Reisknusper

«Pâte à choux»

Windbeutel gefüllt mit Fromage blanc und Thymian Honig

Vitello tonnato

Feiner Kalbsbraten an Tuna-Sauce, Kapern und Olivenöl

Hausgemachte Grissini (3stk.pP)

serviert mit Serrano Rohschinken

Hausgemachter Mini Burger

serviert mit Coselow Salat, hölengereifter Greyerzer

Quiche

mit Sommergemüse

Speck-Schmelzbrötli

dazu Schnittlauch-Dip

Sommerangebot

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.

APÉRO À LA CARTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

«Pâte à chou»	3.50
<i>Windbeutel gefüllt mit Fromage blanc und Thymian Honig</i>	
Vitello tonnato	4.50
<i>feiner Kalbsbraten an Tuna-Sauce, Kapern und Olivenöl</i>	
Hausgemachte Grissini (3 stk./P)	4.50
<i>serviert mit Serrano Rohschinken</i>	
Hausgemachter Mini Burger	5.50
<i>mit Coselow Salat, hölengereifter Greyerzer</i>	
Mini Kalbs-Cordon bleu	7.50
<i>begleitet von Kartoffelsalat</i>	
Quiche	3.00
<i>mit Sommergemüse</i>	
Mediterranes Grillgemüse	3.50
<i>mariniert mit Olivenöl und Gartenkräuter</i>	
Gebratene Poulet-Spiessli (CH)	4.00
<i>begleitet von Erdnuss Dip</i>	
Entenleber gebraten (F)	6.50
<i>mit konfiertem Rhabarber</i>	
Lachs Tatar	4.50
<i>auf knusprigem Crostini</i>	
Rinds Tatar	4.50
<i>auf knusprigem Crostini</i>	
Babykartoffel gefüllt	4.50
<i>mit Rahmkäse und Trüffel</i>	
Hausgemachte Brotstange	1.50
<i>Meersalz und Kümmel</i>	
Speck-Schmelzbrötli	1.50
<i>begleitet von Schnittlauch-Dip</i>	

Sommerangebot

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 4.00

Aromen: Klare Gazpacho, Basilikum-Tempura und Chili
Gurken Kaltschale, Sauerrahm und Minze
Zitronengras-Ingwer Süppchen, Reisknusper
Bramata-Süppi, schwarzer Sommertrüffel

Brotstangen-Sandwiches 3 Stück 6.00

Aromen: Fromage blanc, Schnittlauch
Freilande, Sprossen
Geräucherte Forelle, Wasabi-Butter (CH)
Salami Milano, Ruccola (IT)
Bündner Rohschinken, Hobelkäse (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

Sauvignon Blanc

Sabine Steiner, Schernelz, CH 59.00

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

Prosecco

Valdobbiadene, Casa dei Favari 59.00

Champagne Louis Roederer

Brut Premier, Champagne, FR 98.00

«Obstberg-Apfel-Ginger», (Alkoholfrei) 6.50

Orangensaft 5dl 6.50

Valserwasser 6.60

Sommerangebot

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 1

Obstberg Salat

serviert mit knusprigem Speck (CH), Croûtons und Champignons

*

Hackbraten «Obstberg» (Kalb & Rind) CH

an Senfjus, begleitet von Kartoffelpüree und Marktgemüse

*

Molleux zartbitter

mit Fior di latte und Waldbeeren

*

Menu complet 59

MENU 2

Ceviche vom Saibling (CH)

begleitet vom Meerspargeln, Datteltomaten und Baby-Gurke

*

Appenzeller Schweinsfilet (CH)

an Weissweinrahmsauce, serviert mit Gartenerbsen Risotto

*

Quark-Kaiserschmarrn

mit marinierten Aprikosen und Vanille Glace

*

Menu complet 69

MENU 3

Onsen-Ei auf Sommer-Salat

Mönchsbart, Gurke, Fenchel und Knusper

*

Alpen-Lachs (CH)

auf Baby-Spinat, Tomaten Concasse mit Himbeeressig

*

«Grosse pièce» vom Kalbhohrücken (CH)

an Sauce Hollandaise, hausgemachtes Kartoffelpüree und Sommergemüse

*

Tonkabohnen-Souffle

Himbeersorbet und Pfirsich Kompott

*

Menu complet 79

Sommerangebot

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

Burrata

begleitet vom Rohschinken und Feigen

*

Tatar von der Lachsforelle (CH)

serviert auf Carpaccio von Ochsenherz-Tomaten und marinierten Sprossen

*

«Grosse pièce» vom Entrecote Simmental

an zwei Saucen, Sommergemüse und Pommes suédoise

*

Tarte au calamansi baiser

mit Erdbeeroullis und sein Sorbet

*

Menu complet 89

MENU 5

Vitello tonnato

feiner Kalbsbraten an Thunfisch-Sauce

*

Klare Gazpacho

mit Basilikum Tempura

*

Tatаре vom Kalb (CH)

an Parmesan-Schaum und Kartoffel Chips

*

Rosa gebratenes Rindsfilet vom «Irish Black Angus»

begleitet von Morchel-Sauce, gratinierter Bramata Polenta und Baby Kartotten

*

Dessert Variation

Schokoladen Moelleux, Panna Cotta, Crème Brûlée und Sommer-Früchte

*

Menu complet 99

Sommerangebot

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

Onsen Ei auf Sommer-Salat	12.00
<i>Mönchsbart, Gurke, Fenchel und Knusper</i>	
Obstberg Salat	15.00
<i>serviert mit knusprigem Speck (CH), Croûtons und Champignons</i>	
Aubergine grilliert	12.00
<i>begleitet von Ziegenfrischkäse und Salsa verde</i>	
Klare Gazpacho	12.00
<i>mit Basilikum-Tempura</i>	
Zitronengras-Ingwer Suppe	12.00
<i>serviert mit Reisknusper</i>	
Süßwasser Crevette	22.00
<i>serviert in Hummer Bisque und Salikorn</i>	
Alpen-Lachs	23.00
<i>Babyspinat, Tomaten Concasse und Himbeeressig</i>	
Tatаре vom Kalb (CH)	25.00
<i>Parmesan-Schaum und Kartoffel Chips</i>	
Burrata	18.00
<i>begleitet vom Rohschinken und Feigen</i>	

ZWISCHENGERICHTE

Ceviche vom Saibling (CH)	22.00/38.00
<i>mit Meeresspargel, Datteltomaten und Baby Gurke</i>	
Tatar von der Lachsforelle (CH)	19.00/32.00
<i>serviert auf Carpaccio von der grünen Tomate, marinierte Sprossen</i>	
Vitello tonnato	19.00/36.00
<i>feiner Kalbsbraten mit Tuna-Sauce</i>	
Alpen-Lachs (CH)	22.00/36.00
<i>auf Baby-Spinat, Tomaten Concasse mit Himbeeressig</i>	

HAUPTGÄNGE

Hackbraten (CH) «Obstberg»	32.00
<i>an Senf-Jus, begleitet von Kartoffel Püree und Marktgemüse</i>	
Appenzeller Schweinsfilet (CH)	36.00
<i>an Weissweihnahmsauce, serviert Gartenerbsen-Risotto</i>	
Kalb (CH) Cordon-bleu «Obstberg»	39.00
<i>mit Beinschinken und gelagertem Greyerzer, serviert mit Rosmarinkartoffeln</i>	
«Grosse pièce» vom Kalbshohrücken (CH)	46.00
<i>an Sauce Hollandaise, hausgemachtes Kartoffelpüree und Sommergemüse</i>	
Kalbrücken Niedergegart (CH)	49.00
<i>an Sauce Hollandaise, hausgemachtes Kartoffelpüree und Sommergemüse</i>	
Boeuf bourguignon (CH)	39.00
<i>zart geschmortes Rinds-Ragoût mit Champignons und Schnittlauch Stampfkartoffel</i>	
«Grosse pièce» vom Simmentaler Entrecôte	46.00
<i>an zwei Saucen, Pommes suédoise und Gartengemüse</i>	
Rosa gebratenes Rindsfilet vom «Irish Black Angus»	49.00
<i>begleitet von Morchel-Sauce, gratinierter Bramata Polenta und Sommer Karotten</i>	

Sommerangebot

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

Gartenerbsen Risotto	29.00
<i>mit gehobelter Belperknolle und Salsa verde</i>	
Frische Gnocchis mit Cima di rapa	29.00
<i>an Taleggio-Sauce und Maggia Pfeffer</i>	

KÄSE

Fünferlei by Jumi	15.00
<i>serviert mit Garnituren und Früchtebrot</i>	
Hausgemachter Trüffel Brie	17.00
<i>serviert mit Garnituren und Früchtebrot</i>	

DESSERT

Molleux zartbitter	14.00
<i>serviert mit Fior di latte und Waldbeeren</i>	
Quark-Kaiserschmarrn	14.00
<i>begleitet von marinierten Aprikosen und Vanille Glace</i>	
Tonkabohnen Soufflé	14.00
<i>mit Himbeersorbet und Pfirsich Kompott</i>	
Tarte au Calamansi	14.00
<i>serviert mit Erbeersorbet und seinem Coulis</i>	
Armer Ritter	14.00
<i>mit Sommerbeeren und Süsswein Zabaione</i>	
Dessert Variation	17.00
<i>Schokoladen Molleux, Panna Cotta, Crème Brûlée, Sommer-Früchte, Windbeutel</i>	

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

Sommerangebot

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 Favari 59.00

Champagne Louis Roederer

Brut Premier, Champagne..... 98.00

WEISSWEINE 7.5DL

Sauvignon Blanc

Sabine Steiner, Schernelz, CH 59.00

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

Chablis 1^{er} Cru

Louis Latour, Chardonnay, Burgund, FR..... 69.00

Sancerre «Silex»

Domaine Serge Laloue, Loire, FR..... 62.00

Pinot Grigio

Di Leonardo, Pinot Grigio, 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

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

Sommerangebot

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

Pinot Noir

Gérald Clavien, Pinot Noir, Miège, 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, Grenach, 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, Cababernet Sauvignon, Toskana, IT..... 59.00

Bolgheri Rosso

Podere Grattamacco, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot, Toskana, IT..... 76.00

Brunello di Montalcino

Col d`Orcia, Sangiovese, Toskana, IT..... 89.00

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, SP..... 66.00

Macho Man

Casa Rojo, Monastrell, Cab. Sauvignon, Jumilla, SP..... 64.00

Borba Reserva

Marcolino Sébo, Aragonéz, Alicante Bouschet, Trincadeira, Alentejo, P..... 61.00

Primeira Seleçao

Marquès dos Vales, Syrah, Cab. Sauvignon, Aragonès, Algarve, P..... 54.00

Sommerangebot

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.

DIE ENTECKUNGEN 7.5DL

Il Pino Biserno

Tenuta di Biserno, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Toskana, IT..... 96.00

Saffredi

Fattoria Le Pupille, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Toskana, IT 109.00

Mille e una Notte

Donnafugata, Nero d`Avola, Petit Verdot, Syrah, Sizilien, IT..... 109.00

Roda I Reserva

Bodegas Roda, Tempranillo, Rioja, SP 98.00

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.

Sommerangebot

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.

Sommerangebot

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

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