

BRASSERIE DE BERNE



BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché**Marktsalate**

Mesclun 14
Vinaigrette aux légumes, chips d'artichauts et olives Taggiasca
Bunter Blattsalat
 Gemüse-Vinaigrette, Artischocken Chips und Taggiasca Oliven

Salade «Obstberg» en saladier 16/22
Salade verte composée, lardons, croûtons et champignons poêlés
«Obstberg-Salat» in der Schüssel
 Gemischter Blattsalat, Speck, Croûtons und gebratene Champignons

Les Entrées**Vorspeisen**

Tartare de thon (PHI) 24
Maïs doux rôti, chips de riz et vinaigrette au radis et au calamondin
Tatar vom Thunfisch (PHI)
 Gebratener Zuckermais, Reis Chip und Radisli-Kalamansi Vinaigrette

Duo de foies gras (F) (terrine et rôti) 26
Compote de griottes et brioche
Zweierlei Foie gras (F) (Terrine & gebraten)
 Sauerkirschen Kompott und Brioche

Tartare de bœuf (CH) 22/32
Avec des toasts, du cognac, du calvados ou du whisky
Beefsteak-Tatar (CH)
 Mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

Les Potages**Suppen**

Consommé de bœuf de l'Emmental 14
au gingembre, aux perles de légumes-racines et à l'estragon
Consommé vom Emmentaler Rind
 mit Ingwer, Wurzelgemüse-Perlen und Estragon

Soupe à la courge et aux fèves tonka 16
Crème aigre et gressins au saumon fumé
Kürbis-Tonka Suppe
 Sauerrahm und Rauchlachs-Grissini



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 suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons, accompagné de taglierini frais

Coq au Vin
 Freilandhuhn (CH), geschmort, Pilze, Speckwürfeli, Croûtons und frische Taglierini

Bœuf bourguignon en cocotte 39
Savoureux ragoût de bœuf de l'Emmental braisé au Bourgogne, accompagné de champignons et d'un écrasée de pommes de terre à la ciboulette

Bœuf bourguignon en cocotte
 Zart geschmortes Emmentaler Rindsragoût, Champignons und Schnittlauch-Stampfkartoffeln

Cordon-bleu de veau (CH) «Obstberg» 41
Au jambon à l'os et au vieux gruyère, accompagné de pommes allumettes

Cordon-bleu (CH) «Obstberg»
 Kalb (CH), Beinschinken, gelagerter Gruyère surchoix und Pommes allumettes
 ✂ Peut être commandé sans gluten | Glutenfrei bestellbar

Les Plats Principaux**Hauptgerichte**

Filet de bœuf «Irish Black Angus» 49
Champignons des bois rôtis, jus de veau, mousseline de pommes de terre et de panais et chou romanesco

«Irish Black Angus» Rindsfilet
 Gebratene Waldpilze, Kalbjus, Kartoffel-Pastinaken Mousseline und Romanesco

Côte de chevreuil lardée (AUT) 45
Sauce à la crème et au gin, spätzlis au séché, chou rouge et chou de Milan à la crème
Rehentrecôte im Speckmantel (AUT)
 Gin-Rahm Sauce, Quark Spätzli, Rotkraut und Rahmwirz

Filet de turbot rôti (F) 44
Concassé de tomates, mousse au riesling, taglierni, salicorne
Gebratenes Steinbuttfilet (F)
 Tomaten-Concassée, Riesling-Schaum, Salicorn & Taglierini

**Poisson frais selon arrivage
 Frischer Fisch nach Tagesangebot****Les pâtes fraîches & les mets végétariens
 Frische Pasta & Vegetarische Gerichte**

Gnocchi et leur confit de butternut du Piémont 19/29
Tomates dattes et pourpier
Gnocchi an Piemonteser Butternuss-Kürbis Confit
 Datteltomaten und Portulak

Taglierini aux chanterelles sautées 19/29
Suprêmes de pomelo et romarin
Taglierini mit sautierten Eierschwämmchen
 Pomello Filets und Rosmarin



Les Desserts**Desserts**

Gâteau au fromage blanc caramélisé 16

Sorbet à la framboise, framboises et coulis

Gâteau au fromage blanc caramélisé
Himbeersorbet, Himbeeren und Coulis

Pâte à choux farcis au parfait à la vanille Bourbon 13

Compote de pruneaux

Pâte à choux farci au parfait Vanille Bourbon
Pflaumen-Kompott

Fondant au chocolat noir 15

Fior di latte et mûres

(15 min de préparation)

Schoggichüechli Zartbitter
Fiore di latte und Brombeeren
(Zubereitungszeit 15 min)

Tarte Tatin 16

Avec une boule de glace vanille

(20 min de préparation)

Tarte Tatin

Mit einer Kugel Vanilleglace
(Zubereitungszeit 20 min)

«Giolito» Glacier de Berne**«Giolito» Glacier aus Bern**

Glacen:

Vaniglia, Cioccolino, Caffè Barista, Amaretti, Tè Verde

Sorbet:

Lampone, Mango, Citronella

Boule (Chantilly +1.50)

4

Kugel (Rahm +1.50)

Les Fromages**Käse**

Käse | Affineur Jumi | Garniture

15/19

Variation de fromages à pâte dure et molle
sélectionnés accompagnés de pain aux fruits
maison, 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 2020 8.20

Petite Arvine Grand Métral

Provins | Valais | Petite Arvine 2020 7.90

Chardonnay Grand Ardèche

Louis Latour | Rhône | Chardonnay 2018 7.40

Roero Arneis

Malvirà Canale | Piemont | Arneis 2020 7.50

Riesling Obstberg

Weingut Emil Bauer | Pfalz | Riesling 2020 6.90

Les Rosés

Oeil de Perdrix

Château d'Auvergnier | Neuenburg 2019 7.60

Pinot Noir

Harù Rosé de Saignée

Casa Rojo | Jumilla 2020 6.90

Garnacha | Monastrell | Syrah

Champagne | Prosecco & Moscato

Louis Roederer

Collection 242 | Reims bouteille 109.–

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier flûte 16.–

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.–

Les Rouges Jg 1 dl

Pinot Noir Tête de Cuvée

Gérald Clavien | Miège 2016 7.90

Pinot Noir

Merlot del Ticino Biasca Premium

Casa Vinicola Gialdi | Mendrisio 2018 7.90

Merlot

Château Reverdi

Cru Bourgeois | Lustrac-Médoc 2015 7.90

Merlot | Cab. Sauvignon | Cab. Franc

Barbera d'Alba «Ruvei»

Marchesi di Barolo | Piemont 2018 7.90

Barbera

Terra di Monteverro

Monteverro | Toscana 2014 12.20

Cab. Sauvignon | Cab. Franc | Merlot |

Petit Verdot

Rioja Reserva

Gómez Cruzado | Rioja 2014 8.90

Tempranillo

Macho Man

Casa Rojo | Jumilla 2019 8.90

Monastrell

Borba Reserva

Marcolino Sêbo | Alentejo | Trincadeira |

Aragonez | Alicante Bouschet | Tinta Caida 2017 8.20

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	2019	49.–
Dézaley-Marsens	De la Tour Frères Dubois Lavaux Chasselas	2019	64.–
Sauvignon Blanc	S.Steiner Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc	2020	59.–
Petite Arvine	Grand Métral Provins Valais	2020	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio Mendrisio Merlot	2020	57.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour Rhône Chardonnay	2018	56.–
Sablét Blanc	Domaine Piaugier Rhône Grenache Blanc Marsanne Roussanne Viognier	2018	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour Beaune Chardonnay	2019	69.–
Sancerre «Silex»	Domaine Serge Laloue Loire Sauvignon Blanc	2019	62.–
Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale Piemont Arneis	2020	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo Venezia Giulia Pinot Grigio	2019	49.–
Espagne			
El Gordo del Circo	Casa Rojo Rueda Verdejo	2020	52.–
Les rosés			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Neuenburg Pinot Noir	2020	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo Jumilla Garnacha Monastrell Syrah	2020	49.–
Les vins rouges			
Suisse			
Gamaret	Dardagny Hutins Genève Gamaret	2019	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	2018	59.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio Mendrisio Merlot AOC in Barrique	2017	89.–
France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval Burgund Pinot Noir	2016	72.–
Gigondas*	Domaine Raspail-Ay Rhône Grenache Syrah Mourvedre	2018	66.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot Rhône Grenache Mourvedre Syrah	2018	72.–
Avarus	T. Rodriguez Saint-Chinian Syrah Grenache	2016	54.–
Vieilles Vignes «Clos des Fées»	Côtes du Roussillon Villages Grenache Carignan Syrah	2016	79.–
Château Bouscassé	Alain Brumont Madiran, Tannat Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	2016	64.–
Château Reverdi	Cru Bourgeois Listrac-Médoc Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	2015	59.–
Château La Grâce Dieu	St.Émilien Grand Cru Merlot Cabernet Franc	2016	72.–
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe 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			
Borba Reserva Marcolino Sêbo, Alentejo	Trincadeira Aragonez Alicante Bouschet Tinta Caida	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	2014	54.–
Rioja Reserva*	Gómez Cruzado Rioja Tempranillo	2014	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	2019	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	2018	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona Corvina Corvinone Rondinella Molinara	2013	89.–
Piemonte			
Barbera d'Alba «Ruvei»*	Marchesi di Barolo Barbera d'Alba	2018	59.–
Barbera d'Asti «Mongovone»	Elio Perrone Barbera d'Asti	2018	74.–
Langhe Nebbiolo	La Spinetta Giorgio Rivetti Nebbiolo	2018	79.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo Barbera	2014	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo Barbera Merlot	2018	93.–
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica*	Colle Massari Sangiovese Ciliegiolo Cabernet Sauvignon	2016	59.–
Brunello di Montalcino	Col d'Orcia Sangiovese	2015	89.–
Vino Nobile di Montepulciano	Boscarelli Sangiovese	2017	76.–
Terra di Monteverro	Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2014	86.–
Magari	Angelo Gaja Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Petit Verdot	2017	98.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2018	96.–
Sicilia			
Tancredi	Donnafugata Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Tannat	2017	79.–
Mille e una notte	Donnafugata, Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah	2017	109.–
Sardegna			
Cannonau	Silvio Carta Cannonau di Sardegna	2020	59.–
Barrua	Agricola Punica Santadi Carignano Cab. Sauv. Merlot	2017	79.–
USA Californie			
Hess Select	Hess Winery Napa Valley Cab. Sauvignon Shiraz Merlot	2017	65.–
Argentine			
Gran Corte Barrica	Bodega Amalaya «Hess Family Estate» Malbec Cabernet Franc Tannat	2019	62.–
Les Trouvailles – die Entdeckungen			
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	14/16	109.–
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Sangiovese	2017	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.–

