BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché
Marktsalate

Salade d`hivernale colorée *14*
Vinaigrette aux pommes, courge, pousses et chips aux poire
Bunter Wintersalat
Apfelvinaigrette, Kürbis, Sprossen und Birnen-Chips

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

«Crème de chèvre» de Jumi *18*
Pomme, caramel, poivre rose et pousses
«Crème de Chèvre» von Jumi
Apfel, Karamell, rosa Pfeffer und Kresse

Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» *24*
Brioche, Chutney de poires et pousses
Entenleber Terrine (F) «Obstberg»
Brioche, Birnen-Chutney und junge Sprossen

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

Potage du jour *12*
Suppe nach Tagesangebot

Soupe de pomme et lentilles jaunes *15*
Mousse de curry et tartare de thon
Gelbe Apfel-Linsensuppe
Curryschaum und Tuna-Tatar (F)

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 irlandais «Black Angus» *56*
Jus du romarin, pomme de terre au poivre et ratatouille de légume aux racines
Rindsfilet «Irish Black Angus»
Rosmarinjus, Pfefferkartoffeln und Rüben-Ratatouille

Médaillons de bison (USA) *51*
Jus du Whisky, ravioli aux cerises et porto et chou rouge
Bison Medaillons (USA)
Whisky-Jus, Kirschen-Portwein Ravioli und Rotkohl

Poisson frais selon arrivage
Frischer Fisch nach Tagesangebot

Les pâtes fraîches & les mets végétariens
Frische Pasta & Vegetarische Gerichte

Tarte Tatin du courge *19/29*
Pommes de terre écrasées et chou frisé croustillant
Kürbis Tarte Tatin
Kartoffelstampf und knuspriger Federkohl

Gnocchi de champignons et de pommes de terre *22/29*
ratatouille de légume aux racines, cironé et herbes fraîches
Pilz-Kartoffel Gnocchi
Rüben Ratatouille, Cironé und frische Kräuter

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

| Vegan

Les Desserts
Desserts

Mousse au chocolat noir *14*
Variation de mandarine
Dunkles Schokoladenmousse
Mandarinen Variation

Crème brûlée aux noix *14*
Voile croustillant et glace au pistache
Baumnuss Crème Brûlée
Knuspersegel und Pistazienglace

Tiramisu « Obstberg » *14*
Cantuccini, orange sanguine et glace au chocolat
Tiramisu «Obstberg»
Cantuccini, Blutorangen und Schokoladenglace

Tarte Tatin avec une boule de glace vanille *16*
(20 min de préparation)
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace
(Zubereitungszeit 20 min)

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

Glace:
Vanille, chocolat, pistache, café barista
Vanille, Schokolade, Pistazie, Café Barista

Sorbet:
Fraise, citron, mandarine
Erdbeer, Zitrone, Mandarinen

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 *Sabine Steiner | Schernelz | Sauvignon blanc*	*2021*	*8.20*
Petite Arvine Grand Métral *Provins | Valais | Petite Arvine*	*2020*	*7.90*
Chardonnay Grand Ardèche *Louis Latour | Rhône | Chardonnay*	*2019*	*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'Auvernier | Neuenburg* *Pinot Noir*	*2021*	*7.60*
Harù Rosé de Saignée *Casa Rojo | Ribera del Duero* *Tempranillo*	*2021*	*7.60*

Champagne | Prosecco & Moscato

Louis Roederer *Collection 242 | Reims*	*bouteille*	*109.–*
Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier	*flûte*	*16.–*
Louis Roederer Rose, 2015 *«La Rivière» | Reims* *Pinot Noir | Chardonnay*	*bouteille*	*129.–*
Prosecco di Treviso DOC Brut *Valdobbiadene «Casa dei Farive»*	*bouteille*	*59.–*
Glera	*flûte*	*8.50*
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2021 *Elio Perrone*	*bouteille*	*56.–*

Les Rouges

	Jg	*1 dl*
Pinot Noir *Tête de Cuvée* *Gérald Clavien | Miège* *Pinot Noir*	*2018*	*7.90*
Merlot del Ticino *Biasca Premium* *Casa Vinicola Gialdi | Mendrisio* *Merlot*	*2019*	*7.90*
Château Reverdi *Cru Bourgeois | Listrac-Médoc* *Merlot | Cab. Sauvignon | Cab. Franc*	*2018*	*7.90*
Barbera d'Alba «Ruvei» *Marchesi di Barolo | Piemont* *Barbera*	*2020*	*7.90*
Terra di Monteverro *Monteverro | Toskana* *Cab. Sauvignon | Cab. Franc | Merlot |* *Petit Verdot*	*2015*	*12.20*
Rioja Reserva *Gómez Cruzado | Rioja* *Tempranillo*	*2014*	*8.90*
Macho Man *Casa Rojo | Jumilla* *Monastrell*	*2019*	*8.90*
Borba Reserva *Marcolino Sêbo | Alentejo | Trincadeira |* *Aragonez | Alicante Bouschet | Tinta Caida*	*2017*	*8.20*

Vin blanc doux

Sauternes *Château Mayne du Hayot*	*2015* *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*	*2020*	*49.–*
Dézaley-Marsens	*De la Tour | Frères Dubois Lavaux | Chasselas*	*2020*	*64.–*
Sauvignon Blanc	*Sabine Steiner | Schernelz Sauvignon blanc*	*2021*	*59.–*
Petite Arvine	*Grand Métral | Provins | Valais*	*2020*	*57.–*
Contrada «Merlot Bianco»	*Guido Brivio | Mendrisio | Merlot*	*2021*	*57.–*
France			
Chardonnay Grand Ardèche	*Louis Latour | Rhône Chardonnay*	*2019*	*56.–*
Sablet Blanc	*Domaine Piaugier | Rhône | Grenache Blanc | Marsanne | Roussanne | Viognier*	*2020*	*62.–*
Chablis 1er Cru	*Louis Latour | Beaune Chardonnay*	*2021*	*69.–*
Sancerre «Silex»	*Domaine Serge Laloue | Loire Sauvignon Blanc*	*2020*	*62.–*
Italie			
Roero Arneis	*Malvirà Canale | Piemont | Arneis*	*2020*	*56.–*
Pinot Grigio	*Di Lenardo | Venezia Giulia Pinot Grigio*	*2021*	*49.–*
Espagne			
El Gordo del Circo	*Casa Rojo | Rueda | Verdejo*	*2021*	*52.–*
Les rosés			
Oeil de Perdrix	*Château d'Auvernier, Neuenburg | Pinot Noir*	*2021*	*56.–*
Harù Rosé de Saignée	*Casa Rojo | Ribera del Duero Tempranillo*	*2021*	*56.–*
Les vins rouges			
Suisse			
Gamaret	*Dardagny | Hutins Genève | Gamaret*	*2020*	*59.–*
Pinot Noir tête du cuvée	*Gérald Clavien | Miège Pinot Noir*	*2018*	*59.–*
Humagne rouge	*Gérald Clavien | Miège Humagne Rouge*	*2018*	*69.–*
Merlot del Ticino Biasca Premium	*Casa Vinicola Gialdi | Mendrisio | Merlot*	*2019*	*59.–*
Riflessi d'Epoca	*Guido Brivio | Mendrisio Merlot AOC in Barrique*	*19/20*	*89.–*
France			
Savigny-les-Beaune	*Domaine Dubois d'Orgeval | Burgund | Pinot Noir*	*2017*	*72.–*
Gigondas	*Domaine Raspail-Ay | Rhône | Grenache | Syrah | Mourvedre*	*2019*	*66.–*
Châteauneuf-du-Pape	*Jérôme Quiot | Rhône | Grenache | Mourvedre | Syrah*	*2019*	*72.–*
Avarus	*T. Rodriguez | Saint-Chinian Syrah | Grenache*	*2016*	*54.–*
Vieilles Vignes «Clos des Fées»	*Côtes du Roussillon Villages Grenache | Carignan | Syrah*	*2018*	*79.–*
Château Bouscassé	*Alain Brumont | Madiran, Tannat | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc*	*2016*	*64.–*
Château Reverdi	*Cru Bourgeois | Listrac-Médoc Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc*	*2018*	*59.–*
Château La Grâce Dieu	*St.Émilion | Grand Cru | Merlot | Cabernet Franc*	*2018*	*72.–*
Château Phélan-Ségur	*St.Estèphe | Cru Bourgeois | Bordeaux | Cab. Sauvignon | Merlot | Cab. Franc*	*16/17*	*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.–*

		année	*bouteille*
Espagne			
Taneo Tinto	*Pagos de Matanegra | Ribera del Duero | Tempranillo*	*2016*	*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*	*2013*	*66.–*
Laurona Reserva	*René Barbier | Monsant Garnacha | Carignan | Cab. Sauvignon | Syrah | Merlot*	*2007*	*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			
Alto Adige/Veneto			
Lagrein «Rivus»	*Weingut Pfitscher | Lagrein*	*2020*	*59.–*
*Ripasso «Pegrandi»**	*Alberto Vaona | Corvina | Corvinone | Rondinella | Molinara*	*2019*	*54.–*
Amarone «Pegrandi»	*Alberto Vaona | Corvina | Corvinone | Rondinella | Molinara*	*2016*	*89.–*
Piemonte			
*Barbera d'Alba «Ruvei»**	*Marchesi di Barolo | Barbera d'Alba*	*2020*	*59.–*
Barbera d'Asti «Mongovone»	*Elio Perrone | Barbera d'Asti*	*2020*	*74.–*
Langhe Nebbiolo	*La Spinetta | Giorgio Rivetti Nebbiolo*	*2020*	*79.–*
*Bricco Manzoni**	*Rocche dei Manzoni Nebbiolo | Barbera*	*2016*	*89.–*
Sito Moresco	*Angelo Gaja Nebbiolo | Barbera | Merlot*	*2020*	*93.–*
Toscana			
*Montecucco Riserva Barrica**	*Colle Massari | Sangiovese | Ciliegiolo | Cabernet Sauvignon*	*2017*	*59.–*
Brunello di Montalcino	*Col d'Orcia | Sangiovese*	*2017*	*89.–*
Vino Nobile di Montepulciano	*Boscarelli Sangiovese*	*2017*	*76.–*
Terra di Monteverro	*Cab. Sauvignon | Cab. Franc | Merlot | Petit Verdot*	*2015*	*86.–*
Magari	*Angelo Gaja | Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot*	*19/20*	*98.–*
Il Pino «Biserno»	*Tenuta di Biserno | Cab. Sauvignon | Merlot | Petit Verdot*	*2019*	*96.–*
Sicilia			
*Tancredi**	*Donnafugata Nero d'Avola | Cabernet Sauvignon | Tannat*	*2018*	*79.–*
Mille e una notte	*Donnafugata, Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah*	*2018*	*109.–*
Sardegna			
Cannonau	*Silvio Carta | Cannonau di Sardegna*	*2020*	*59.–*
Barrua	*Agricola Punica | Santadi Carignano | Cab. Sauv. | Merlot*	*17/18*	*79.–*
USA | Californie			
Hess Select	*Hess Winery | Napa Valley Cab. Sauvignon | Shiraz | Merlot*	*2018*	*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*	*2018*	*109.–*
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	*Podere Grattamacco, Castagneto Carducci | Cab. Sauvignon | Cab. Franc | Merlot | Sangiovese*	*2017*	*119.–*
Saffredi IGT	*Cabernet Sauvignon | Merlot | Petit Verdot*	*2019*	*109.–*
Roda I Reserva	*Bodegas Roda | Rioja Tempranillo*	*16/17*	*98.–*
Clos Mogador	*René Barbier | Priorat Grenache | Carignan, Cab. Sauvignon | Syrah*	*2019*	*119.–*

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.
** Dieser Wein ist auch im Magnum-Format erhältlich.*