



BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade printanière colorée 14
Vinaigrette à la rhubarbe, crème d'ail des ours,
pousses et chips de carottes

Bunter Frühlingssalat
Rhabarbervinaigrette, Bärlauch-Crème, Sprossen
und Karottenchips

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
Caramélisé, asperges, roquette et olive
«Crème de Chèvre» von Jumi
Karamellisiert, Spargel, Ruccola und Oliven

Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» 24
Chutney de poires et jeunes pousses
Entenleber Terrine (F) «Obstberg»
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 aux asperges 15
Mousse de bio-bœuf limousin et l'ail des ours
Cremitige Spargelsuppe
Mousse vom Bio Limousin Rind und Bärlauch



Liebe Gäste | bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.
Fleischerherkunft: 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» 42
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 à la rhubarbe, carottes jeunes, chicorée,
pommes printemps avec gremolata
Rindsfilet «Irish Black Angus»
Rhabarber-Jus, junge Karotten, Chicorée,
Frühlingskartoffeln mit Gremolata

Magret de canard «F» glacés 42
Gnocchis à l'ail des ours, asperges et tomates
Glasierte Entenbrust «F»
Bärlauch- Quarkgnocchi, Spargeln und Tomaten

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

D'asperge glacée 19/29
Avocat, salsa de tomate und
pommes de printemps avec gremolata
Glasierte Spargelspitze
Avocado, Tomatensalsa und Frühlingskartoffeln
mit Gremolata

Gnocchis à l'ail des ours 22/29
Carottes jeunes, rhubarbe et chips de parmesan
Bärlauch Quarkgnocchi
Junge Karotten, Rhabarber und Parmesan Chips



Les Desserts**Desserts**

<i>Mousse au chocolat noir</i>	14
<i>Figues, rhubarbe et sorbet aux prunes</i>	
Dunkles Schokoladenmousse	
Feigen, Rhabarber und Zwetschgensorbet	
<i>Crème brûlée aux fève tonka</i>	14
<i>Voile croustillant et des fruit fraîche</i>	
Tonka Bohnen Crème Brûlée	
Knuspersegel und frische Früchte	
<i>Tiramisu « Obstberg »</i>	14
<i>Cantuccini, oranges sanguines et glace aux noisettes</i>	
Tiramisu «Obstberg»	
Cantuccini, Blutorange und Haselnussglace	
<i>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille</i>	16
<i>(20 min de préparation)</i>	
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace	
<i>(Zubereitungszeit 20 min)</i>	

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

Vanille, chocolat, noisettes, café barista
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Café Barista

Sorbet:

Fraise, citron, prunes
Erdbeer, Zitrone, Zwetschgen

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		
<i>Sabine Steiner Schernelz Sauvignon blanc</i>	2022	8.50
Petite Arvine Grand Métral		
<i>Provins Valais Petite Arvine</i>	2021	7.90
Chardonnay Grand Ardèche		
<i>Louis Latour Rhône Chardonnay</i>	2020	7.50
Roero Arneis		
<i>Malvirà Canale Piemont Arneis</i>	2021	7.50
Riesling Obstberg		
<i>Weingut Emil Bauer Pfalz Riesling</i>	2020	6.90
Les Rosés		
Oeil de Perdrix		
<i>Château d'Auvernier Neuenburg</i>	2022	7.90
<i>Pinot Noir</i>		
Harù Rosé de Saignée		
<i>Casa Rojo Tierra di Murcia (Jumilla)</i>	2022	7.90
<i>Monastrell</i>		
Champagne Prosecco & Moscato		
Louis Roederer		
<i>Collection 243 Reims</i>	bouteille	109.–
<i>Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier</i>	flûte	16.–
Louis Roederer Rose, 2015		
<i>«La Rivière» Reims</i>		
<i>Pinot Noir Chardonnay</i>	bouteille	149.–
Prosecco di Treviso DOC Brut		
<i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i>	bouteille	59.–
<i>Glera</i>	flûte	8.50
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022		
<i>Elio Perrone</i>	bouteille	56.–

Les Rouges	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée		
<i>Gérald Clavien Miège</i>	2018	7.90
<i>Pinot Noir</i>		
Merlot del Ticino Biasca Premium		
<i>Casa Vinicola Gialdi Mendrisio</i>	2020	8.10
<i>Merlot</i>		
Château Reverdi		
<i>Cru Bourgeois Llistrac-Médoc</i>	2018	8.40
<i>Merlot Cab. Sauvignon Cab. Franc</i>		
Barbera d'Alba «Ruvei»		
<i>Marchesi di Barolo Piemont</i>	2020	8.10
<i>Barbera</i>		
Terra di Monteverro		
<i>Monteverro Toskana Cab. Sauvignon</i>	2017	12.90
<i>Cab. Franc Merlot Petit Verdot</i>		
Rioja Reserva		
<i>Gómez Cruzado Rioja</i>	2014	8.90
<i>Tempranillo</i>		
Macho Man		
<i>Casa Rojo Jumilla</i>	2019	8.90
<i>Monastrell</i>		
Primeira Seleção		
<i>Marquês dos Vales Algarve</i>		
<i>Syrah Cabernet Sauvignon Aragonês</i>	2014	8.10
Vin blanc doux		
Sauternes	2015	
<i>Château Mayne du Hayot</i>	bouteille	78.–
<i>Semillon Sauvignon blanc Muscadelle</i>	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	51.–
Dézaley-Marsens	De la Tour Frères Dubois Lavaux Chasselas	2021	66.–
Sauvignon Blanc	Sabine Steiner Schernelz Sauvignon blanc	2022	61.–
Petite Arvine	Grand Métral Provins Valais	2021	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio Mendrisio Merlot	2021	57.–
Bianco Rovere	Guido Brivio Mendrisio Merlot	2021	82.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour Rhône Chardonnay	2020	56.–
Sablet Blanc	Domaine Piaugier Rhône Grenache Blanc Marsanne Roussanne Viognier	2021	62.–
Chablis 1 ^{er} Cru	Louis Latour Beaune Chardonnay	2021	69.–
Sancerre «Silex»	Domaine Serge Laloue Loire Sauvignon Blanc	2021	62.–
Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale Piemont Arneis	2021	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	2022	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo Tierra di Murcia (Jumilla) Monastrell	2022	56.–
Les vins rouges			
Suisse			
Gamaret	Dardagny Hutins Genève Gamaret	2021	59.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavier Miège Pinot Noir	2018	59.–
Humagne rouge	Gérald Clavier Miège Humagne Rouge	2018	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Casa Vinicola Galdi Mendrisio Merlot	2020	59.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio Mendrisio Merlot AOC in Barrique	2020	89.–
France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval Burgund Pinot Noir	2017	72.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay Rhône Grenache Syrah Mourvedre	2020	66.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiet Rhône Grenache Mourvedre Syrah	2020	72.–
Sablet Rouge	Domaine Piaugier Rhône Grenache Syrah	2020	62.–
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 Lustrac-Médoc Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	2018	64.–
Château La Grâce Dieu	St.Émilion Grand Cru Merlot Cabernet Franc	2018	72.–
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe Cru Bourgeois Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc	2017	98.–
Château Giscours	Margaux 3e Grand Cru classé Bordeaux Cab. Sauv. Merlot Petit Verdot	2017	129.–
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	59.–
Soque Reserva	Family Estate Douro Touriga Nacional Tinta Roriz Touriga Franca	2018	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	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	2020	64.–
Italie			
Alto Adige/Veneto			
Lagrein «Rivus»	Weingut Pfitscher Lagrein	2020	59.–
Ripasso «Pegrandi»*	Alberto Vaona Corvina Garnacha Carignan Cab. Molinara	2020	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona Corvina Corvinone Rondinella Molinara	2017	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	2018	89.–
Vino Nobile di Montepulciano	Boscarelli Sangiovese	2019	76.–
Terra di Monteverro	Monteverro Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2017	91.–
Magari	Angelo Gaja Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Petit Verdot	2020	109.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2020	96.–
Sicilia			
Tancredi*	Donnafugata Dolce & Cabbana Caberne Sauvignon Nero d'Avola Tannat	2018	82.–
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	129.–
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Sangiovese	17/18	119.–
Saffredi IGT	Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot	2019	109.–
Roda I Reserva	Bodegas Roda Rioja Tempranillo	2017	98.–
Clos Mogador	René Barbier Priorat Grenache Carignan, Cab. Sauvignon Syrah	2020	119.–

