



BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade d'hivernale colorée 14
Vinaigrette aux pommes, marrons rôtis, betteraves et pommes gaufrettes

Bunter Wintersalat
Apfel-Vinaigrette, geröstete Marroni, Chioggia-Randen und Pommes Gaufrettes

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
Caramel au limes, crostini au thym et salade aux herbes
«Crème de chèvre» von Jumi
Limetten-Caramel, Thymian-Crostini und Kräutersalat

Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» 28
Chutney de poire, 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 de panais 15
Crevettes (VIE) et avocats
Pastinaken-Suppe
Crevetten (VIE) und Avocado



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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

Coq au vin 39

Poulet élevé en plein air braisé au Bourgogne, champignons, lardons, croûtons et taglierini frais

Coq au Vin
Freilandhuhn im Burgunder geschmort, Pilze, Speck, 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 de porto, betteraves Chioggia, crosnes et pommes de terre sautées

Rindsfilet «Irish Black Angus»
Portweinjus, Chioggia-Randen, Stachys und Bratkartoffeln

Magret de canards (F) 41

Miel au pomme, jus du thym, risotto aux courges

Rosa gebratene Entenbrust-Streifen (F)
Apfel-Honig, Thymianjus und Kürbisrisotto

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Les pâtes fraîches & les mets végétariens

Frische Pasta & Vegetarische Gerichte

Bruschetta de légumes à la Bretagne 22/29

Avocats, chips et balsamique

Gemüse-Bruschetta «à la Bretagne»

Avocado, Chips und Balsamico

Risotto aux courges et mascarpone 22/29

Chou frisé croustillant

Kürbis-Mascarpone Risotto
Knusperiger Federkohl



Les Desserts**Desserts**

| | |
|---|----|
| Mousse au chocolat « Maracaibo » Mangue et grenade | 14 |
| Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Mango und Granatapfel | |
| Crème brûlée de Noix Voile croustillant et des fruit fraîche | 14 |
| Crème Brûlée von gerösteten Nüssen Knuspersegel und frische Früchte | |
| Tiramisu à l'orange « Obstberg » Cantuccini, coulis au baie rouge, glace yoghourt | 14 |
| Orangen Tiramisu «Obstberg» Cantuccini, Waldbeeren-Coulis & Joghurt-Glace | |
| Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation) | 16 |
| Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min) | |

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

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

Sorbet:
Fraise, citron, Mangue
Erdbeer, Zitrone, Mango

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 | 2022 | 8.60 |
| Petite Arvine Cave du Rhodan Valais Petite Arvine | 2022 | 8.90 |
| Mâcon-Village Chardonnay Vuillemez Père & Fils Bourgogne | 2022 | 8.40 |
| Roero Arneis Serra Lupini Angelo Negro Piemont Arneis | 2022 | 7.80 |
| Riesling Obstberg Weingut Emil Bauer Pfalz Riesling | 2022 | 6.90 |
| Les Rosés | | |
| Oeil de Perdrix Châtenay-Bouvier | 2022 | 7.90 |
| Neuenburg Pinot Noir | | |
| Harù Rosé de Saignée Casa Rojo Tierra di Murcia (Jumilla) | 2022 | 7.90 |
| Monastrell | | |
| Champagne Prosecco & Moscato | | |
| Louis Roederer | | |
| Collection 244 Reims | bouteille | 109.– |
| Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier | flûte | 16.– |
| Louis Roederer Rose, 2015 «La Rivière» Reims | | |
| Pinot Noir Chardonnay | bouteille | 149.– |
| Prosecco DOC Brut Valdobbiadene «Ca' Bolani» | bouteille | 62.– |
| Glera | flûte | 9.– |
| Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022 Elio Perrone | bouteille | 56.– |

| Les Rouges | Jg | 1 dl |
|--|-----------|-------|
| Pinot Noir Tête de Cuvée Gérald Clavien Miège | 18/19 | 7.90 |
| Pinot Noir | | |
| Merlot del Ticino Biasca Premium Feliciano Gialdi Mendrisio | 2020 | 8.20 |
| Merlot | | |
| Château La Croix Montlabert St.-Emilion Grand Cru Merlot | 2019 | 9.20 |
| Cabernet Franc | | |
| Barbera d'Alba Dina Angelo Negro Piemont Barbera d'Alba | 2021 | 7.90 |
| Maronea Bolgheri Superiore Casa di Terra Toskana | | |
| Cab. Sauvignon Cab. Franc | 2019 | 12.80 |
| Rioja Artuke Pies Negros Rioja Tempranillo | | |
| Graciano | 2020 | 8.90 |
| Macho Man Casa Rojo Jumilla | 2019 | 9.20 |
| Monastrell | | |
| Primeira Seleção Marquês dos Vales Algarve | | |
| Syrah Cabernet Sauvignon Aragonês | 2015 | 8.10 |
| Vin blanc doux | | |
| Sauternes | 2015 | |
| 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 | «Pré Lyre» Blondel-Duboux Lavaux Chasselas | 2022 | 56.– |
| Dézaley Grand Cru | Côtes des Abbayes Blondel-Duboux Lavaux Chasselas | 2022 | 66.– |
| Sauvignon Blanc | Sabine Steiner Schernelz Sauvignon blanc | 2022 | 64.– |
| Petite Arvine | Cave du Rhodan Valais | 2022 | 66.– |
| Terre Alte Bianco | Feliciano Gialdi Mendrisio Merlot | 2022 | 56.– |
| Bianco Rovere | Guido Brivio Mendrisio Merlot | 2022 | 82.– |
| France | | | |
| Sancerre «Silex» | Domaine Serge Laloue Loire Sauvignon Blanc | 2021 | 62.– |
| Mâcon-Village Chardonnay | Vuillemez Père & Fils Bourgogne | 2020 | 62.– |
| Chablis | Domaine Alain Geoffroy Beaune Chardonnay | 2020 | 69.– |
| Sablét Blanc | Domaine Piaugier Rhône Grenache Blanc Marsanne Roussanne Viognier | 21/22 | 62.– |
| Italie | | | |
| Roero Arneis Serra Lupini | Angelo Negro Piemont Arneis | 2022 | 58.– |
| Espagne | | | |
| El Gordo del Circo | Casa Rojo Rueda Verdejo | 21/22 | 52.– |
| Les rosés | | | |
| Oeil de Perdrix | Châtenay-Bouvier Neuenburg Pinot Noir | 2022 | 59.– |
| Harù Rosé de Saignée | Casa Rojo Tierra di Murcia (Jumilla) Monastrell | 2022 | 59.– |
| Les vins rouges | | | |
| Suisse | | | |
| Gamaret | Dardagny Hutins Genève Gamaret | 2021 | 64.– |
| Pinot Noir tête de cuvée | Gérald Clavier Miège Pinot Noir | 18/19 | 59.– |
| Humagne rouge | Gérald Clavier Miège Humagne Rouge | 18/19 | 69.– |
| Merlot del Ticino Biasca Premium | Feliciano Gialdi Mendrisio Merlot | 2020 | 61.– |
| Riflessi d'Epoca | Guido Brivio Mendrisio Merlot | 20/21 | 89.– |
| France | | | |
| Savigny-les-Beaune | Domaine Dubois d'Orgeval Bourgogne Pinot Noir | 2017 | 82.– |
| Gigondas «La Gille» | Perrin & Fils Rhône Grenache Syrah | 2020 | 72.– |
| Châteauneuf-du-Pape Les Sinards | Perrin & Fils Rhône Grenache Mourvèdre Syrah | 2020 | 82.– |
| Sablét Rouge | Domaine Piaugier Rhône Grenache Syrah | 20/21 | 62.– |
| Vieilles Vignes «Clos des Fées» | Côtes du Roussillon Villages Grenache Carignan Syrah | 2019 | 82.– |
| Château Bouscassé | Alain Brumont Madiran Tannat Cabernet Sauvignon Cabernet Franc | 2017 | 69.– |
| Château La Croix Montlabert | St.Émilion Grand Cru Merlot Cabernet Franc | 2019 | 69.– |
| Château La Grâce Dieu | St.Émilion Grand Cru Merlot Cabernet Franc | 2018 | 79.– |
| 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 | 2019 | 129.– |
| Portugal | | | |
| Borba Reserva Marcolino Sêbo, Alentejo | Trincadeira Aragonez Alicante Bouschet Tinta Caida | 2018 | 61.– |
| Primeira Seleção | Marquês dos Vales Algarve Syrah Cabernet Sauvignon Aragonês | 2015 | 59.– |
| Soque Reserva | Family Estate Douro Touriga Nacional Tinta Roriz Touriga Franca | 2018 | 79.– |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

| | | année | bouteille |
|---|--|-------|-----------|
| Espagne | | | |
| La Social | Telmo Rodriguez Ribera del Duero Tempranillo | 2018 | 61.– |
| Rioja Artuke | Pies Negros Rioja Tempranillo Graciano | 2020 | 63.– |
| GR 174 | Casa Gran del Siurana Priorat Garnacha Carignan Cab. Sauvignon | 2021 | 62.– |
| Negre de Negres | Clos del Portal Priorat Garnacha Cariñena Syrah | 2020 | 79.– |
| Laurona | René Barbier Monsant Garnacha Carignan Cab. Sauvignon Syrah Merlot | 2013 | 66.– |
| Laurona Reserva | René Barbier Monsant Garnacha Carignan Cab. Sauvignon Syrah Merlot | 2007 | 79.– |
| Macho Man | Casa Rojo Jumilla Monastrell | 2020 | 69.– |
| Italie | | | |
| Alto Adige/Veneto | | | |
| Lagrein «Rivus» | Weingut Pfitscher Lagrein | 2021 | 59.– |
| Ripasso Valpantena | Bertani Corvina Veronese Merlot Rondinella | 2020 | 54.– |
| Amarone Valpantena | Bertani Corvina Veronese Rondinella | 2018 | 89.– |
| Piemonte | | | |
| Barbera d'Alba Dina | Angelo Negro Barbera d'Alba | 2021 | 59.– |
| Barbera d'Asti «Mongovone» | Elio Perrone Barbera d'Asti | 2020 | 74.– |
| Langhe Nebbiolo | Barale Fratelli Nebbiolo | 2021 | 79.– |
| Bricco Manzoni | Rocche dei Manzoni Nebbiolo Barbera | 2017 | 89.– |
| Sito Moresco | Angelo Gaja Nebbiolo Barbera Merlot | 20/21 | 93.– |
| Toscana | | | |
| Moreccio | Casa di Terra Cab. Sauvignon Merlot Syrah | 2020 | 62.– |
| Brunello di Montalcino | Col d'Orcia Sangiovese | 2018 | 92.– |
| Vino Nobile di Montepulciano | Boscarelli Sangiovese | 2019 | 76.– |
| Maronea Bolgheri Superiore | Casa di Terra Cabernet Sauvignon Cabernet Franc | 2019 | 96.– |
| Magari | Angelo Gaja Merlot Cab. 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 Cabernet Sauvignon Nero d'Avola Tannat | 2019 | 82.– |
| Mille e una notte | Donnafugata Nero d'Avola Petit Verdot Syrah | 2018 | 109.– |
| Sardegna | | | |
| Cannonau | Silvio Carta Cannonau | 2021 | 59.– |
| Barrua | Agricola Punica Santadi Carignano Cab. Sauv. Merlot | 2018 | 79.– |
| USA Californie | | | |
| Hess Select | Hess Winery Napa Valley Cab. Sauvignon Shiraz Merlot | 2019 | 65.– |
| Argentine | | | |
| Gran Corte Barrica | Bodega Amalaya «Hess Family Estate» Malbec Cabernet Franc Tannat | 2019 | 62.– |
| Les Trouvailles – die Entdeckungen | | | |
| Barolo «Dagromis» | Angelo Gaja Piemonte Nebbiolo | 2018 | 129.– |
| Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore | Podere Grattamacco Toscana Castagneto Carducci Cab. Sauv. Cab. Franc Merlot Sangiovese | 2018 | 119.– |
| Saffredi | Fattoria Le Pupille Toscana Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot | 2020 | 109.– |
| Roda I Reserva | Bodegas Roda Rioja Tempranillo | 2017 | 98.– |
| Clos Mogador | René Barbier Priorat Grenache Carignan Cab. Sauvignon Syrah | 2020 | 119.– |

