

GRANDE BRASSERIE de BERNE



BRASSERIE

© OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade d'hivernale colorée 14
Vinaigrette aux pommes, pois chiches, feta, tomates datterini

Bunter Wintersalat
 Apfel-Vinaigrette, Kichererbsen, Feta, Datterini Tomaten

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
Pommes caramélisée, salades roquette, lardons

«Crème de chèvre» von Jumi
 Karamelisierter Apfel, Rucola Salat, gebratener Speck

Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» 27
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 betteraves 15
Flan de cabillaud et cresson
Randen Suppe
 Kabeljau-Flan und Kresse



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 a la café, choux-rave, radis, pommes de terres a la prévence

Rindsfilet «Irish Black Angus»
 Kaffeejus, provenzalischen Kartoffeln, Kohlrabi, Radieschen

Carré d'agneau «Long style» IR 49

Jus a la thym, risotto à l'orange, betteraves Chioggia
Rosa gebratenes Lammrack «Long Style» IR
 Thymianjus, Orangenrisotto, Chioggia Randen

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

🌿 *Falafel a la courge méditerranéenne* 22/29
Carottes, choux raves, radis

🌿 **Méditerranee Kürbis Falafel**
 Karotten, Kohlrabi, Radieschen

Risotto à l'orange, 22/29

Roquette marinée, noix, betteraves Chioggia

Orangenrisotto
 Mariniertem Rucola, Nüssen, Chioggia Randen



Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat «Maracaibo» Canneberges, glace yogourt	14
Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Preiselbeeren, Joghurtglace	
Crème brûlée de pain d'épices Voile croustillant et des fruit fraîche	14
Crème Brûlée aromatisiert mit Lebkuchengewürzen Knuspersegel und frischen Früchten	
Panna Cotta a la vanille et mangue Noisettes	14
Panna Cotta von Vanille und Mango Haselnüssen	
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 Adrians Weingut Aargau 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 Neuenburg Pinot Noir	2022	7.90
Harù Rosé de Saignée Casa Rojo Tierra di Murcia (Jumilla) Monastrell	2022	7.90

Champagne | Prosecco & Moscato

Louis Roederer Collection 245 Reims	bouteille	109.–
Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	flûte	16.–
Louis Roederer Rose, 2015 «La Rivière» Reims	bouteille	149.–
Pinot Noir Chardonnay		
Prosecco DOC Brut Valdobbiadene «Ca' Bolani» Glera	bouteille flûte	62.– 9.–
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022 Elio Perrone	bouteille	56.–

Les Rouges

	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée Gérald Clavien Miège Pinot Noir	18/19	7.90
Merlot del Ticino Biasca Premium Feliciano Gialdi Mendrisio Merlot	2021	8.20
Château La Croix Montlabert St-Emilion Grand Cru Merlot Cabernet Franc	2019	9.20
Barbera d'Alba Dina Angelo Negro Piemont Barbera d'Alba	2022	7.90
Maronea Bolgheri Superiore Casa di Terra Toskana Cab. Sauvignon Cab. Franc	2019	12.80
Rioja Artuke Pies Negros Rioja Tempranillo Graciano	2021	8.90
Macho Man Casa Rojo Jumilla Monastrell	2019	9.20
Primeira Seleção Marquês dos Vales Algarve Syrah Cabernet Sauvignon Aragonês	2015	8.10

Vin blanc doux

Sauternes 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	Adrians Weingut Aargau 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	2022	62.–
Mâcon-Village Chardonnay	Vuillemez Père & Fils Bourgogne	2022	62.–
Chablis	Roland Lavantureux Beaune Chardonnay	2022	69.–
Sablét Blanc	Domaine Piaugier Rhône Grenache Blanc Marsanne Roussanne Viognier	2022	62.–
Italie			
Roero Arneis Serra Lupini	Angelo Negro Piemont Arneis	2022	58.–
Espagne			
El Gordo del Circo	Casa Rojo Rueda Verdejo	2022	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	2021	61.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio Mendrisio	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	17/18	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	2018	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	2021	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	2022	59.–
Barbera d'Asti «Mongovone»	Elio Perrone Barbera d'Asti	20/21	74.–
Langhe Nebbiolo	Barale Fratelli Nebbiolo	2021	79.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo Barbera	2017	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo Barbera Merlot	2021	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	2020	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	20/21	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	18/19	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	18/20	119.–
Saffredi	Fattoria Le Pupille Toscana Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2021	109.–
Roda I Reserva	Bodegas Roda Rioja Tempranillo	2017	98.–
Clos Mogador	René Barbier Priorat Grenache Carignan Cab. Sauvignon Syrah	2020	119.–

