



BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché**Marktsalate**

Salade d'été colorée 14
Vinaigrette à la fraise avec boules de melon et fromage halloumi
Bunter Sommersalat
 Erdbeeren-Vinaigrette mit Melonenkugeln und Halloumi-Käse

Salade «Obstberg» en saladier 16/28
Salade verte composée, lardons, croûtons et champignons poêlés
«Obstberg-Salat» in der Schüssel
 Gemischter Blattsalat, Speck, Croûtons und gebratene Champignons

Les Entrées**Vorspeisen**

Pralinés au fromage frais de chèvre 18
Graines de potiron rôties, basilic et tomates colorées
Ziegenfrischkäse-Pralinen
 Geröstete Kürbiskerne, Basilikum und bunte Tomaten

Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» 27
Chutney d'abricots et jeunes pousses
Entenleber Terrine (F) «Obstberg»
 Aprikosen-Chutney und junge Sprossen

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

Les Potages**Suppen**

Potage du jour 12
Suppe nach Tagesangebot

Gazpacho «Obstberg» 16
Focaccia croustillante et pulpo poêlé (ESP)
Gazpacho «Obstberg»
 Knusprige Focaccia und gebratener Pulpo (ESP)



Liebe Gäste | bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.
 Fleissherkunft: 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 braisé au vin rouge, champignons, lardons, croûtons et tagliolini frais
Coq au Vin
 Poulet im Rotwein 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
Échalotes balsamiques au Porto, pommes de terre rôties et légumes grillés
Rindsfilet «Irish Black Angus»
 Portwein-Balsamico-Schalotten, Bratkartoffeln und grilliertes Gemüse

Magret de canard rôti rose (F) 49
Jus au miel de thym, légumes méditerranéens et panisse
Rosa gebratene Entenbrust (F)
 Thymian-Honig-Jus, Panisse und mediterranes Gemüse

**Poisson frais selon arrivage
 Frischer Fisch nach Tagesangebot****Les pâtes fraîches et les plats végétariens
 Frische Pasta und vegetarische Gerichte**

Rouleau d'été méditerranéen 22/29
Rempli de légumes colorés servis avec une salsa des lentilles béluqa et tomates
Méditerrané Sommerrolle
 Gefüllt mit buntem Gemüse serviert mit Belugalinsen-Tomatensalsa

Fettuccine 22/29
Gremolata aux herbes citronnées, haricots verts, fèves et «mozzarella di bufala»
Fettuccine
 Zitronen-Kräuter-Gremolata, grüne Bohnen, Favabohnen und «Mozzarella di Bufala»



☞ | Vegan

Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat noir « Maracaibo » 14
Gel cerise-menthe et une boule de glace Fior di Latte
Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo»
 Kirschen-Minze-Gel und Fior di Latte Glace

Crème brûlée
à la lavande Pêche 14
Crème Brûlée
 aromatisiert mit Lavendel und Pfirsich

Bagatelle aux baies à l'été 14
Crème de yaourt vanille et noisettes
Sommer-Beeren-Trifle
 Vanille-Joghurtcrème und Haselnüsse

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

Aromen-Sorbet:
 Fraise, citron, Fruit de Passion
 Erdbeer, Zitrone, Passionsfrucht

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>	2023	8.60
Petite Arvine Cave du Rhodan		
<i>Salgesch Petite Arvine</i>	2022	8.90
Mâcon-Village Chardonnay		
<i>Vuillemez Père & Fils Bourgogne</i>	2022	8.40
Roero Arneis Serra Lupini		
<i>Angelo Negro Piemont Arneis</i>	2023	7.80
Riesling Obstberg		
<i>Weingut Emil Bauer Pfalz Riesling</i>	2022	6.90

Les Rosés

Oeil de Perdrix		
<i>Châtenay-Bouvier</i>	2022	7.90
<i>Neuenburg 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 245 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 DOC Brut		
<i>Valdobbiadene «Ca' Bolani»</i>	bouteille	62.–
<i>Glera</i>	flûte	9.–
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022		
<i>Elio Perrone</i>	bouteille	56.–

Les Rouges

	Jg	1 dl
Pinot Noir Gerald Clavien		
<i>Gerald Clavien Miège</i>	2018	8.40
<i>Pinot Noir</i>		
Merlot del Ticino Biasca Premium		
<i>Feliciano Gialdi Mendrisio</i>	2021	8.20
<i>Merlot</i>		
Château La Croix Montlabert		
<i>St.-Emilion Grand Cru Merlot</i>	2019	9.20
<i>Cabernet Franc</i>		
Barbera d'Alba Dina		
<i>Angelo Negro Piemont Barbera d'Alba</i>	2023	7.90
Maronea Bolgheri Superiore		
<i>Casa di Terra Toskana </i>		
<i>Cab. Sauvignon Cab. Franc</i>	2020	12.80
Rioja Artuke		
<i>Pies Negros Rioja Tempranillo </i>		
<i>Graciano</i>	2021	8.90
Macho Man		
<i>Casa Rojo Jumilla</i>	2021	9.20
<i>Monastrell</i>		
Primeira Seleção		
<i>Marquês dos Vales Algarve</i>		
<i>Syrah Cabernet Sauvignon Aragonês</i>	2015	8.10

Vin blanc doux

Sauternes		
<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	«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	2023	64.–
Petite Arvine	Cave du Rhodan Valais	2022	66.–
Terre Alte Bianco	Feliciano Gialdi Mendrisio Merlot	2023	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	2023	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	21/23	64.–
Pinot Noir Gerald Clavien	Gerald Clavien Miége Pinot Noire	2018	59.–
Humagne rouge	Cave du Rhodan Salgesch Humagne Rouge	2022	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Feliciano Gialdi Mendrisio Merlot	2021	61.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio Mendrisio Merlot	2021	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	2021	82.–
Sablét Rouge	Domaine Piaugier Rhône Grenache Syrah	2021	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	2018	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	2021	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	2021	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	2023	59.–
Barbera d'Asti «Mongovone»	Elio Perrone Barbera d'Asti	2021	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	2020	96.–
Magari	Angelo Gaja Merlot Cab. Franc Cabernet Sauvignon Petit Verdot	2020	109.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2021	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	2019	109.–
Sardegna			
Cannonau	Silvio Carta Cannonau	2022	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	2020	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.–

