



BRASSERIE

© **OBSTBERG**

Bantigerstr. 18, 3006

**BERN**

## Les Salades du Marché

### Marktsalate

*Salade d'automne colorée* 14  
Vinaigrette aux poires, potiron d'Hokkaido  
et marrons caramélisés

**Bunter Herbstsalat**  
Birnen-Vinaigrette, Hokkaidokürbis  
und karamellierte Marroni

*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

*Médaille de fromage de chèvre caramélisé* 18  
Salade de doucette et chips de betterave rouge  
**Karamellisiertes Ziegenkäse-Medaillon**  
Nüsslersalat und rote Randen-Chips

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

*Tartare de bœuf* 24/34  
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**

*Soupe aux panais et pommes* 16  
Crevettes géantes sautées (VIE)  
**Pastinaken-Apfel-Suppe**  
Gebratene Riesencrevetten (VIE)



Liebe Gäste | bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.  
Fleischerkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch  
Entenleber-Terrine: Entenstopfleber (Stopfmasthaltung) 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, Champignons, 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  
Sauce Café de Paris, pommes de terre au romarin et  
légumes colorés au four  
**Rindsfilet «Irish Black Angus»**  
Café de Paris Sauce, Rosmarinkartoffeln und  
buntes Ofengemüse

*Entrecôte de chevreuil (UE)* 53  
Sauce au vin rouge et aux airelles, spätzli au safran,  
mousseline de potiron, chou rouge «Obstberg»,  
pomme et choux de Bruxelles  
**Rehentrecôte (EU)**  
Rotwein-Preiselbeersauce, Safran-Spätzli,  
Kürbis-Mousseline, Rotkraut «Obstberg»,  
Apfel und Rosenkohl

## Poisson frais selon arrivage

### Frischer Fisch nach Tagesangebot

## Les plats végétariens

### Vegetarische Gerichte

*Crêpes aux marrons* 22/29  
Chou rouge «Obstberg», choux de Bruxelles,  
pomme, mousse de cidre doux  
**Marroni-Crêpes**  
Rotkraut «Obstberg», Rosenkohl,  
Apfel, Süssmost-Schaum

*Spätzli au safran* 22/29  
Sauce à la courge, légumes colorés au four,  
Boule de Belp et graines de courge rôties  
**Safran-Spätzli**  
Kürbissaucce, buntes Ofengemüse, Belper Knolle  
und geröstete Kürbiskernen



☞ | Vegan

**Les Desserts****Desserts**

|   |    |
|---|----|
| <b>Mousse au chocolat noir «Maracaibo»</b><br>Gelée de courge, tuile au miel, glace<br>café barista et fleur de sel | 14 |
| <b>Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo»</b><br>Kürbisgelee, Honig Tuile, Café<br>Barista-Glace und Fleur de sel    |    |
| <b>Crème brûlée aux tee Chai</b><br>Crumble aux amandes   | 14 |
| <b>Crème Brûlée aromatisiert mit Chai-Tee</b><br>Mandelcrumble  |    |
| <b>Tiramisu aux marrons «Obstberg»</b><br>Meringue, Duett de la poire   | 14 |
| <b>Marroni-Tiramisu «Obstberg»</b><br>Meringue, Duett von der Birne   |    |
| <b>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille</b><br>(20 min de préparation)                                       | 15 |
| <b>Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace</b><br>(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, poire  
Erdbeer, Zitrone, Birne (mit Alkohol)

Boule (Chantilly +1.50) 5  
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 Fruchtbrot

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank**

| <b>Les Blancs</b>   | Jg   | 1 dl |
|---|------|------|
| Sauvignon Blanc<br>Sabine Steiner   Bielersee   Sauvignon blanc     | 2024 | 9.20 |
| Petite Arvine<br>Cave du Rhodan   Wallis   Petite Arvine            | 2024 | 9.50 |
| Petit Chablis<br>Domaine Dominique Gruhier   Burgund<br>Chardonnay  | 2020 | 9.60 |
| Roero Arneis<br>Tibaldi   Piemont   Arneis                          | 2024 | 8.30 |
| Riesling Obstberg<br>Weingut Emil Bauer & Söhne   Pfalz<br>Riesling | 2023 | 7.00 |

**Les Rosés**

Oeil de Perdrix  
Weingut Steiner & Krebs 2024 8.20  
Bielersee | Pinot Noir

Cloé Rosé  
Domaine des Féraud | Provence | Cinsault 2024 8.20  
Grenache | Syrah | Cab. Sauvignon  
Vermentino

**Champagne | Prosecco & Moscato**

Réserve 4 Cépages Extra Brut  
Robert Barbichon | Champagne bouteille 109.–  
Pinot Noir | Pinot Meunier flûte 16.–  
Chardonnay | Pinot Blanc

Angelo Prosecco Extra Dry  
Angelo | Veneto | Glera bouteille 62.–  
flûte 9.–

Moscato d'Asti 2024  
Gianni Doglia | Moscato | Piemont bouteille 54.–

**Les Rouges**

Humagne Rouge Jg 1 dl  
Cave du Rhodan | Wallis | Humagne Rouge 2024 9.90

Biasca Premium «Obstberg»  
Feliciano Gialdi | Tessin | Merlot 2022 8.70

Château du Retout  
Château du Retout, Haut-Médoc | Bordeaux 2020 8.90  
Cab. Sauvignon | Merlot | Petit Verdot

Barbera d'Alba  
Francesco Rinaldi & Figli | Piemont 2022 8.40  
Barbera

Terra di Monteverro  
Monteverro | Toskana | Cab. Sauvignon 2021 13.90  
Cab. Franc | Merlot | Petit Verdot

El Castro de Altos R Reserva  
Altos de Rioja | Rioja | Tempranillo 2019 8.40

Ursus  
Marquês dos Vales | Algarve | Syrah 2016 7.70  
Cab. Sauvignon | Aragonês

**Vin blanc doux**

Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac» 2016  
Château Doisy-Védrines | Bordeaux bouteille 89.–  
Sémillon | Sauvignon Blanc | Muscadelle flûte 12.80

«Obstbergwasser» Hahnenwasser 5dl 3.50





## Les Vins en bouteille

## Flaschenweine

| Les vins blancs                  |  | année bouteille |       |
|----------------------------------|--|-----------------|-------|
| <b>Schweiz</b>                   |  |                 |       |
| Sauvignon Blanc                  | Sabine Steiner   Bielersee Sauvignon Blanc   | 2024            | 64.–  |
| Pinot Gris                       | Sabine Steiner   Bielersee Pinot Gris  | 2024            | 64.–  |
| St. Saphorin «Pré Lyre»          | Blondel-Duboux   Waadt Chasselas   | 2023            | 56.–  |
| Dézaley «Côtes des Abbayes»      | Blondel-Duboux   Waadt Chasselas   | 2023            | 66.–  |
| Petite Arvine                    | Cave du Rhodan   Wallis Petite Arvine  | 2024            | 66.–  |
| Lupa Pinot Blanc                 | Georg Schlegel - Weingut zur Alten Post   Graubünden Pinot Blanc                           | 2023            | 74.–  |
| Terre Alte Bianco                | Feliciano Gialdi   Tessin   Merlot   | 2024            | 56.–  |
| <b>Frankreich</b>                |  |                 |       |
| Sancerre «Corty Intro»           | Domaine Patrice Moreux Loire   Sauvignon Blanc   | 2023            | 59.–  |
| Mâcon-Chardonnay «Tourbillon»    | Domaine Vuillemez Père & Fils Burgund   Chardonnay   | 2022            | 74.–  |
| Petit Chablis                    | Domaine Dominique Gruhier Burgund   Chardonnay   | 2020            | 66.–  |
| Bouquet des Garrigues blanc      | Le Clos du Caillou   Rhône Grenache blanc   Clairette Viognier   Bourboulenc               | 2023            | 59.–  |
| <b>Italien</b>                   |  |                 |       |
| Roero Arneis                     | Tibaldi   Piemont   Arneis   | 2024            | 58.–  |
| Vermentino di Monteverro         | Monteverro   Toskana Vermentino  | 2023            | 56.–  |
| <b>Spanien</b>                   |  |                 |       |
| El Puño Blanco                   | El Escoces Volante   Calatayud Viognier  | 2022            | 69.–  |
| Trascampanas Verdejo             | Bodega Gotica   Rueda   Verdejo  | 2024            | 52.–  |
| <b>Deutschland</b>               |  |                 |       |
| Riesling «Obstberg»              | Weingut Emil Bauer & Söhne Pfalz   Riesling  | 2023            | 49.–  |
| <b>Les rosés</b>                 |  |                 |       |
| <b>Schweiz</b>                   |  |                 |       |
| Oeil de Perdrix                  | Weingut Steiner & Krebs Bielersee   Pinot Noir   | 2024            | 57.–  |
| <b>Frankreich</b>                |  |                 |       |
| Cloé Rosé                        | Domaine des Féraud   Provence Cinsault   Grenache   Syrah Cab. Sauvignon   Vermentino      | 2024            | 57.–  |
| <b>Les vins rouges</b>           |  |                 |       |
| <b>Schweiz</b>                   |  |                 |       |
| Malbec                           | Weingut Steiner & Krebs Bielersee   Malbec   | 2023            | 89.–  |
| Gamaret «Dardagny»               | Les Hutnis   Gamaret   Genf  | 2023            | 64.–  |
| Pinot Noir                       | Cave du Rhodan   Wallis Pinot Noir   | 2023            | 59.–  |
| Humagne Rouge                    | Cave du Rhodan   Wallis Humagne Rouge  | 2024            | 69.–  |
| Biasca Premium «Obstberg»        | Feliciano Gialdi   Tessin Merlot   | 2022            | 61.–  |
| Riflessi d'Epoca                 | Guido Brivio   Tessin   Merlot   | 22/23           | 89.–  |
| <b>Frankreich</b>                |  |                 |       |
| Argile Rouge                     | Domaine des Ardoisières   Savoien Gamay   Mondeuse   Persan                                | 2022            | 69.–  |
| Savigny-les-Beaune Les Gollardes | Domaine Decelle & Fils   Burgund Pinot Noir  | 2020            | 92.–  |
| Morey-St-Denis                   | Domaine Tortochot   Burgund Pinot Noir   | 2020            | 122.– |
| L'Homme-Cheval                   | Domaine Léandre-Chevalier, Vin de France   Bordeaux   Merlot Cab. Sauvignon   Petit Verdot | 2017            | 66.–  |
| Château du Retout                | Château du Retout, Haut-Médoc Bordeaux   Cab. Sauvignon Merlot   Petit Verdot              | 2022            | 62.–  |
| Château Phélan-Ségur             | Château Phélan-Ségur, St. Estèphe Bordeaux   Cab. Sauvignon Merlot   Petit Verdot          | 2019            | 106.– |
| Château Poujeaux                 | Château Poujeaux, Moulis Bordeaux   Cab. Sauvignon Merlot   Petit Verdot                   | 2019            | 82.–  |
| Château Giscours                 | Château Margaux, Margaux Bordeaux   Cab. Sauvignon Merlot   Petit Verdot                   | 2019            | 129.– |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

|   |  | année bouteille |       |
|---|--|-----------------|-------|
| Château Jean Faure                            | Château Jean Faure, St-Emilion, Grand Cru Classé   Bordeaux Cab. Franc   Merlot   Malbec | 2016            | 114.– |
| Châteauneuf-du-Pape «Le Tradition»            | Le Clos du Caillou   Rhône Grenache   Mourvèdre   Syrah                                  | 2023            | 82.–  |
| Rasteau                                       | Domaine La Soumade   Rhône Grenache   Syrah  | 2021            | 54.–  |
| Origine                                       | Mas Amiel   Languedoc-Roussillon Grenache   Carignan   Syrah                             | 2020            | 89.–  |
| <b>Portugal</b>                               |  |                 |       |
| Ursus   | Marquês dos Vales   Algarve Syrah   Cab. Sauvignon   Aragonês                            | 2016            | 54.–  |
| Visconde de Borba Reserva                     | Marcolino Sêbo   Alentejo Aragonez   Alicante Bouschet Trincadeira   Tinta Caida         | 2020            | 61.–  |
| Soque Reserva                                 | Douro Family Estate   Douro Touriga Nacional   Tinta Roriz Touriga Franca                | 2018            | 79.–  |
| <b>Spanien</b>                                |  |                 |       |
| El Puño Garnacha                              | El Escoces Volante   Calatayud Garnacha   Cab. Sauvignon                                 | 2020            | 69.–  |
| Finca La Revilla                              | Bodegas Y Viñedos Valtravieso Ribera del Duero   Tempranillo Cab. Sauvignon   Merlot     | 2021 1.5l       | 116.– |
| El Castro de Altos R Reserva                  | Altos de Rioja   Rioja   Tempranillo   | 2019            | 59.–  |
| Razzmatazz                                    | Mas Cantrio   Priorat   Garnacha Cariñena  | 2021            | 89.–  |
| Laurentia                                     | Laurentia   Priorat   Garnacha Cariñena  | 2020            | 54.–  |
| A Merced                                      | Michellini i Mufatto   Bierzo Mencia   | 2021            | 79.–  |
| <b>Italien</b>                                |  |                 |       |
| Ripasso                                       | Degani   Veneto   Corvina Corvinone   Rondinella   | 2022 1.5l       | 108.– |
| Amarone                                       | Degani   Veneto   Corvina Molinara Rondinella  | 2019            | 84.–  |
| Barbera d'Alba                                | Francesco Rinaldi & Figli Piemont   Barbera  | 2022            | 59.–  |
| Dolcetto d'Alba                               | Cantina della Stazione, Fletcher Piemont   Dolcetto                                      | 2022            | 54.–  |
| Langhe Nebbiolo Prinsiot                      | Fratelli Alessandria   Piemont Nebbiolo  | 2021            | 69.–  |
| Barbaresco «Roccalini»                        | Cascina Roccalini   Piemont Nebbiolo   | 2020            | 89.–  |
| Barolo «Berri»                                | Trediberri   Piemont   Nebbiolo  | 2021            | 92.–  |
| Terra di Monteverro                           | Monteverro   Toskana   Cab. Sauvignon   Cab. Franc Merlot   Petit Verdot                 | 2021 1.5l       | 204.– |
| Chianti Classico Ama                          | Castello di Ama   Toskana Sangiovese   Merlot  | 2022 1.5l       | 136.– |
| Rosso dei Notri                               | Tua Rita   Toskana   Sangiovese Merlot   Cab. Sauvignon   Syrah                          | 2023            | 54.–  |
| Brunello di Montalcino                        | Castello Romitorio   Toskana Sangiovese Grosso   | 2020            | 95.–  |
| La Madonnina                                  | La Madonnina   Toskana Cab. Franc   Syrah   Merlot Cab. Sauvignon   Petit Verdot         | 2021            | 65.–  |
| Ghiaccio Forte «Morellino di Scansano»        | Tenuta Ghiaccio Forte   Toskana Sangiovese   | 2023            | 54.–  |
| Cerasuolo di Vittoria Monti Iblei             | Gulfi   Sizilien   Nero d'Avola Frappato   | 2020            | 89.–  |
| Etna Rosso                                    | Tenuta delle Terre Nere   Sizilien Nerello Mascalese   Nerello Cappuccio                 | 2023            | 62.–  |
| Chuerra Riserva                               | Antichi Poderi Jerzu   Sardinien Cannonau  | 2020            | 59.–  |
| <b>Les Trouvailles – die Entdeckungen</b>     |  |                 |       |
| Meursault «Les Gruyaches»                     | Domaine Jean-Philippe Fichet Burgund   Chardonnay  | 2022            | 145.– |
| Saffredi                                      | Fattoria Le Pupille   Toskana   Cab. Sauvignon   Merlot   Petit Verdot                   | 21/22           | 119.– |
| Brunello di Montalcino «Vigneti del Versante» | Pian dell'Orino   Toskana Sangiovese Grosso  | 2018            | 149.– |
| Kuusu   | Oxer Wines   Toro   Tempranillo Viura   Graciano   | 2023            | 132.– |
| Clos Figueres                                 | Clos Figueres   Priorat   Garnacha Cariñena   Syrah   Monastrell Cab. Sauvignon          | 2021            | 122.– |

