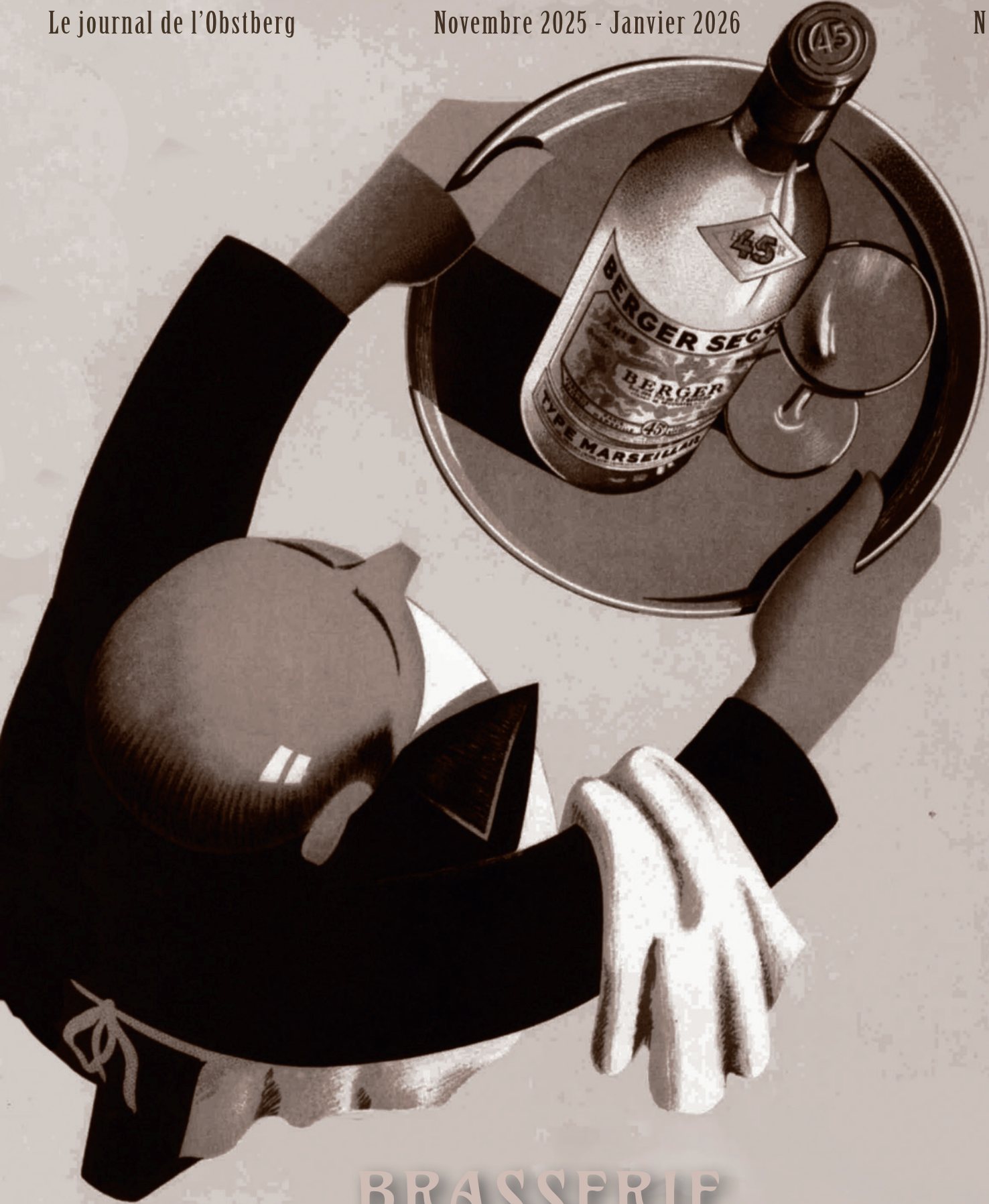




BRASSERIE

OBSTBERG

Bantigerstr. 18, 3006

BERN

Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade d'hiver colorée Vinaigrette au miel et aux pommes, oranges et noix grillées Bunter Wintersalat Apfel-Honigdressing, Orangen und geröstete Baumnüsse	14
Salade «Obstberg» en saladier Salade verte composée, lardons, croûtons et champignons poêlés «Obstberg-Salat» in der Schüssel Gemischter Blattsalat, Speck, Croûtons und gebratene Champignons	16/28

Les Entrées

Vorspeisen

Crème brûlée au fromage de chèvre Salade de lentilles Beluga et graines de grenade Ziegenkäse Crème Brûlée Beluga-Linsensalat und Granatapfelkerne	18
Terrine de foie gras de canard (F) «Obstberg» Chutney aux pommes et poires et jeunes pousses Entenleber Terrine (F) «Obstberg» Apfel-Birnen-Chutney und junge Sprossen	27
Tartare de bœuf avec des toasts, du cognac, du calvados ou du whisky Beefsteak-Tatar Mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky	24/34

Les Potages

Suppen

Potage du jour Suppe nach Tagesangebot	12
Velouté de topinambour Chips de lardon et noisettes Topinambur-Crèmesuppe Speckchips und Haselnüsse	16



Liebe Gäste | bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.
Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch
Entenleber-Terrine: Entenstopfleber (Stopfmasthaltung) Frankreich

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

Coq au vin Poulet braisé au vin rouge, champignons, lardons, croûtons et taglierini frais Coq au Vin Poulet im Rotwein geschmort, Champignons, Speck, Croûtons und frische Taglierini	39
Bœuf bourguignon en cocotte 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	39
Cordon-bleu de veau (CH) «Obstberg» 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	42

✂ Peut être commandé sans gluten | Glutenfrei bestellbar

Les plats principaux

Hauptgerichte

Filet de bœuf irlandais «Black Angus» Sauce au poivre colorée, gratin de pommes de terre et flower sprouts Rindsfilet «Irish Black Angus» Bunte Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Flower-Sprouts	56
Magret de canard cuit rosé (FR) Sauce au miel et marsala, risotto aux herbes, mousseline de panais et carottes Rosa gegarte Entenbrust (F) Honig-Marsala-Sauce, Kräuterrisotto, Pastinaken-Mousseline und Karotten	45

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Les plats végétariens

Vegetarische Gerichte

Tarte aux légumes multicolores Poireau, carottes, céleri, pois chiches et mousseline de panais Bunte Gemüse Tarte Lauch, Karotten, Sellerie, Kichererbsen und Pastinaken-Mousseline	22/29
Risotto Carnaroli Flower sprouts, copeaux de parmesan et champignons sautés Carnaroli-Risotto Flower Sprouts, Parmesan-Spähne und gebratene Pilze	22/29



Les Desserts

Desserts

Mousse au chocolat noir «Maracaibo» Gel de coings, noisettes grillées et glace à la noisette Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Quitten-Gel, geröstete Haselnüsse und Haselnussglace	14
Crème brûlée aromatisée aux agrumes Salade d'agrumes et de mangues Crème Brûlée aromatisiert mit Zitrusfrüchten Agrumes-Mangosalat	14
Panna cotta au fruit de la passion Ananas mariné et glace au yaourt Passionsfrucht Panna Cotta Marinierte Ananas und Joghurtglace	14
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation) Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	15

«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 la passion Erdbeer, Zitrone, Passionsfrucht	
Boule (Chantilly +1.50) Kugel (Rahm +1.50)	5

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 Bielersee Sauvignon blanc	2024	9.20
Petite Arvine Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine	2024	9.50
Petit Chablis Domaine Dominique Gruhier Burgund Chardonnay	2020	9.60
Roero Arneis Tibaldi Piemont Arneis	2024	8.30
Riesling Obstberg Weingut Emil Bauer & Söhne Pfalz Riesling	2023	7.00
Les Rosés		
Oeil de Perdrix Weingut Steiner & Krebs Bielersee Pinot Noir	2024	8.20
Cloé Rosé Domaine des Féraud Provence Cinsault Grenache Syrah Cab. Sauvignon Vermentino	2024	8.20

Champagne | Prosecco & Moscato

Réserve 4 Cépages Extra Brut Robert Barbichon Champagne	bouteille	109.–
Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay Pinot Blanc	flûte	16.–
Angelo Prosecco Extra Dry Angelo Veneto Glera	bouteille	62.–
	flûte	9.–
Moscato d'Asti 2024 Gianni Doglia Moscato Piemont	bouteille	54.–

Les Rouges	Jg	1 dl
Humagne Rouge 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 Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2022	8.90
Barbera d'Alba Francesco Rinaldi & Figli Piemont Barbera	2023	8.40
Terra di Monteverro Monteverro Toscana Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2020	13.90
El Castro de Altos R Reserva Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2019	8.40
Ursus Marquês dos Vales Algarve Syrah Cab. Sauvignon Aragonês	2016	7.70

Vin blanc doux

Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac» Château Doisy-Védrines Bordeaux Sémillon Sauvignon Blanc Muscadelle	2016 bouteille flûte	89.– 12.80
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	3.50



Les Vins en bouteille

Flaschenweine

Les vins blancs		année	bouteille
Schweiz			
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	2024	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.–
Frankreich			
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.–
Italien			
Roero Arneis	Tibaldi Piemont Arneis	2024	58.–
Vermentino di Monteverro	Monteverro Toskana Vermentino	2023	56.–
Spanien			
El Puño Blanco	El Escoces Volante Calatayud Viognier	2022	69.–
Trascampanas Verdejo	Bodega Gotica Rueda Verdejo	2024	52.–
Deutschland			
Riesling «Obstberg»	Weingut Emil Bauer & Söhne Pfalz Riesling	2023	49.–
Les rosés			
Schweiz			
Oeil de Perdrix	Weingut Steiner & Krebs Bielersee Pinot Noir	2024	57.–
Frankreich			
Cloé Rosé	Domaine des Féraud Provence Cinsault Grenache Syrah Cab. Sauvignon Vermentino	2024	57.–
Les vins rouges			
Schweiz			
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	2022	89.–
Frankreich			
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.

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.–	
Portugal				
Ursus	Marquês dos Vales Algarve Syrah Cab. Sauvignon Aragonès	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	2019	79.–	
Spanien				
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	20211.5l	56.–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.–	
Italien				
Ripasso	Degani Veneto Corvina Corvinone Rondinella	20221.5l	54.–108.–	
Amarone	Degani Veneto Corvina Molinara Rondinella	2019	84.–	
Barbera d'Alba	Francesco Rinaldi & Figli Piemont Barbera	2023	59.–	
Dolcetto d'Alba	Cantina della Stazione, Fletcher Piemont Dolcetto	2022	54.–	
Langhe Nebbiolo Prinsiot	Fratelli Alessandria Piemont Nebbiolo	2022	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	20201.5l	102.–204.–	
Chianti Classico Ama	Castello di Ama Toskana Sangiovese Merlot	20221.5l	68.–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.–	
Les Trouvailles – die Entdeckungen				
Meursault «Les Gruyaches»	Domaine Jean-Philippe Fichet Burgund Chardonnay	2022	145.–	
Saffredi	Fattoria Le Pupille Toskana Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	20/21	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.–	

