



LE JOURNAL DE L'

OBSTBERG

10 centimes

Es geit obsi (Teil 1)

Für di erschti Mannschaft isch i der Saison 56/57 nüt meh gsi mit Ufstyle. Nume di Erschte vo de drei Gruppen i der Schwyz hei der Ufstyger chönnen unter sich usmache. E zwöite Platz hinder em souveräne FC Sion het bewürkt, dass Vevey der Trainer Bernasconi entlaa u scho früezytig für di nächschti Saison planet het. So bin i di letschte zwe Mätsche vo der alte Saison zum Ysatz cho.

Gägen Abstyger Montreux hei mer ohni d Stare Michaud u Bertogliatti, wo als Houptschuldegi vom Versäge hei ggulte, 6:0 u gäge Dritt, Monthey, äbefalls uswärts, 3:0 gwinne. Der Trainer vom Zwöi, der Roger Rouiller, het ds Zepter im Eis überno.

Als Versterchig isch der Roger Raymond vo Lausanne Sports aaghüüret worde. Er isch nid numen en exzellänte Fuessballer, sondern on e guete Kumpel gsi. Ds Saisonziil isch klar umschribe gsi: Ufstiig. Itz, wo der Erzrival Sion i d Nationalliga B ufstigen isch u nimm



i der Gruppe ds Abonemänt uf e Thron het gha, het me das Ziil mit allne sportleche u finanzielle Mittel wöllen erreiche. Es isch e Huuffe Gäld i die Equipe bbutteret worde. Jedes Spiil het e sorgfältigi Vorbereitung übercho, dür d Wuche sy mer mängisch zum Ässen yglade worde.

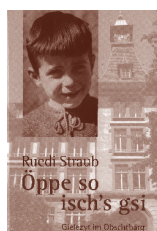
Im Schwyzer Cup het's bis i Achtelsfinal glängt, wo du gäge FC Fribourg mit 0:1 der Schlussgong gschlage het. Bim Gägner isch der legendär

Dougoud im Gool gstande, won is fasch zur Verzwüyflig bbracht het mit syne Parade. Trainiert isch zwöimal pro Wuche worde, derzue em Samschtmittag es liechts Footing. Für mi e gäbegi Glägeheit zum Tüschele, so bin i für e Samschtigusgang geng suber gsi.

Deheim bim Zimmermueti het's numen es ängs Sitzbad gha u hätt wahrschynlech öppis gchoschtet.

Ds Training z Vevey isch ds beschte gsi, won ig i mir unbedütende Karriere mitgmacht ha. Abwächsligsrych, hert, aber nid über d Fröid use. Der Rouiller isch uf jede Spiler speziell yggange. Wen eine müed isch gsi, het er nid Kondition müesse büffle, d Mittelfältpiler, wo sowiso em meischte gsecklet sy, het er numen am Aafang gschluuchet, wäret der Saison aber gschoonet, se la d Technik fiele u uf ds Gool chlepfte. Das het üs natürlech passt. Der Roger Raymond un ig hein is im Mittelfäld guet verstande. Wen är mit i Aagriff ggange isch, bin i dehinde bblibe und umgekehrt.

Wen i scho grad e Name säge, cha me hie yflächte, dass mer gägen Änds Saison mängisch mit nüün Dütschschwyzter gspilt hei, eine vom grosse Kanton inbegriffe, der Ralf Lantsche. Umso erstuunlecher isch gsi, dass sech d Aahänger vo Vevey mit dere Mannschaft hei chönnen identifizierte. Der Standardgooli u Captain isch äben eine vo de wenige Wältsche gsi: der Cerutti, Brüetsch vom bekannte Verteidiger vo Servette un e tolle Mönsch u Koleg. Vor em Gool hei gschuttet: der Carrard, Mauch, Kost, Martinelli, Raymond, ig, Cavelti, Lantsche, Lüscher, Demierre, was öppe d Standard-Formation bedütet het.



Eine Geschichte aus dem Buch
«Öppe so isch's gsi»
Gielezyt im Obschtbärg
von Ruedi Straub
erschieden im Zytglogge Verlag.

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 11.00 – 23.30h

Samstag 18.00 – 23.30h

Sonntag auf Anfrage



Les Salades du Marché

Marktsalate

Salade mêlée à la vinaigrette de fraises, 10
avec lamelles de courgette jaune,
pêche grillée et popcorn croustillant au paprika
 Bunter Blattsalat an Erdbeeren-Vinaigrette,
 mit gelben Zucchiniestreifen, grillierter Pfirsich
 und knusperigem Paprika Popcorn

«Salade Obstberg», *mesclun servi en saladier* 15
avec lardons, croûtons et champignons sautés
 «Obstberg-Salat» in der Schüssel serviert,
 gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und
 sautierten Champignons

Les Entrées

Vorspeisen

Caprese de fromage de chèvre et de tomates jaunes 18
avec réduction de porto et de vinaigre balsamique,
basilic et framboises
 Caprese von Ziegenkäse und gelben Tomaten mit
 Portwein-Balasanic Reduktion, Basilikum und
 Himbeeren

Terrine de foie de canard «Obstberg» avec chutney 24
de melon de Cavaillon, poivre rose et bouquet de
salade aux fines herbes
 Entenleberterrinen «Obstberg» mit Cavaillon-Melonen-
 chutney, rosa Pfeffer und Kräuter- Salatbouquet

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



Les Potages

Suppen

«Gaspacho Obstberg» *rafraîchissant avec crème* 13
d'avocat et ragoût de crevettes et grenade
 Erfrischende «Gaspacho Obstberg» mit Avocado-creme
 und Crevetten-Granatapfel-Ragoût

Crème de maïs avec mousse à la courge 13
et crostinis aux champignons des bois
 Mais-Crèmesuppe mit Kürbisschaum
 und Waldpilz-Crostinis

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

Les Spécialités «Obstberg»

Unsere «Obstberg-Spezialitäten»

«Coq au vin», *Poulet fermier suisse mariné au* 38
Bourgogne, garni de champignons, lardons et
croûtons, accompagné de tagliolini frais
 «Coq au Vin», Schweizer Freilandhuhn in Burgunder
 eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli und Croûtons,
 serviert mit frischen Taglierini

«Bœuf bourguignon en cocotte», *Savoureux ragoût* 38
de bœuf de l'Emmental braisé au Bourgogne,
accompagné de pommes mousseline à la ciboulette
 «Bœuf bourguignon en cocotte». In Burgunder
 zart geschmortes Emmentaler Rindsragout, serviert
 mit Schnittlauch-Kartoffelpüree

Cordon-bleu de veau «Obstberg» au jambon à l'os et 39
au vieux Gruyère, accompagné de pommes allumettes
 Kalbs-Cordon-bleu «Obstberg» mit Beinschinken und
 gelagertem Greyerzer, serviert mit Pommes allumettes

✂ Glutenfrei bestellbar

Les Plats Principaux

Hauptgerichte

Tournedos de filet de bœuf «Irish Black Angus» 49
sur lit de bettes sautées et mini-maïs au jus de veau
parfumé au café

Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus»
 auf sautiertem Mangoldbeet und mini Mais
 an Espresso-Kalbsjus

Tranches de carré de veau rosé au jus de groseilles 48
dressées sur un lit de champignons de bois sautés,
avec tomates datterini, cipolottis et haricots
 Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrack
 an Johannisbeerenjus serviert auf sautierten Waldpilzen,
 Datterini-Tomaten, Cipolotti und Bohnen

Filet de sandre suisse sur lit de tomates cerises 41
multicolores, concombres et olives nappé
d'une mousse aux herbes crémeuse
 Schweizer Zanderfilet auf farbigen Cherry Tomaten,
 Gurken und Oliven an cremigem Kräuterschaum

Poisson frais selon arrivage

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Garnitures au choix: Pommes allumettes, pommes sautées
au rosmarin, riz de Camargue, tagliolini frais, écrasée
de pommes de terre

Beilagen nach Wahl: Pommes allumettes, Rosmarinkar-
 toffeln, Camargue-Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln

Les pâtes fraîches et les mets végétariens

Frische Pasta und vegetarische Gerichte

Tagliatelle sauce mousseline champagne-pêche 19/29
avec mini-maïs, haricots colorés et radis
 Tagliatelle an cremiger Pfirsich-Champagnersauce
 mit mini Mais, farbigen Bohnen und Radieschen

Tourelles de blinis aux champignons sur lit 19/29
de tomates cerises multicolores, concombres et olives
servies avec une mousse aux fines herbes
 Türmchen von Waldpilz-Blinis, farbigen Cherry-
 Tomaten, Gurken und Oliven an Kräuterschaum



Les Desserts**Desserts**

<i>Pyramide de mousse de chocolat Maracaïbo avec gelée de pêches et sorbet de fraises</i> Maracaïbo Schokoladenmousse-Pyramide mit Pfirsich-Gelée und Erdbeerensorbet	12
<i>Crème brûlée de fèves tonka avec glace «frutti di bosco» et voile de sésame croquant</i> Tonka Bohnen-Crème Brûlée mit «Frutti di Bosco»-Glace und knusperigem Sesamseigel	12
<i>Tiramisu aux myrtilles avec cantuccinis, fruits frais et glace stracciatella</i> Heidelbeeren-Tiramisu mit Cantuccini, frischen Früchten und Stracciatellaglace	12
<i>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation)</i> Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	14

Giolito – la glace italienne exclusive**Giolito – die exklusive italienische Glace**

Vaniglia, Cioccolato, Caffè Barista, Stracciatella, Nocciola, Fragola Sorbetto, Frutti di Bosco-Joghurt, Limone Sorbetto

<i>Boule Kugel</i>	4
<i>Chantilly Rahm</i>	1

Les Fromages**Käse**

Belle variation d'une sélection de fromages à pâte dure et molle avec pain au fruits maison 15/19
Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Fruchtbrot

Wir beziehen unseren Käse vom exklusiven Käse-Spezialisten Jumi.

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

	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc <i>S. Steiner, Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc</i>	2018	8.20
St. Saphorin <i>Domaine des Faverges, Lavaux Chasselas</i>	2018	6.90
Petite Arvine Grand Métral <i>Provins, Valais Petite Arvine</i>	2017	7.90
Chardonnay Grand Ardèche <i>Louis Latour, Rhône Chardonnay</i>	2016	7.40
Roero Arneis <i>Malvirà Canale, Piemont Arneis</i>	2018	7.50
Pinot Grigio <i>Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio</i>	2017	6.90

Les Rosés

Oeil de Perdrix <i>Château d'Auvernier, Auvernier Pinot Noir</i>	2018	7.60
Harù Rosé de Saignée <i>Casa Rojo, Jumilla Garnacha, Monastrell, Syrah</i>	2018	6.90

Champagne, Prosecco & Moscato

Louis Roederer <i>Premier Brut, Reims</i>	bouteille	98.–
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	flûte	15.–
Prosecco di Treviso DOC Brut <i>Valdobbiadene «Casa dei Farive» Glera</i>	bouteille	59.–
	flûte	8.50
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2018 <i>Elio Perrone Moscato</i>	bouteille	56.–
	flûte	7.90

Les Rouges

	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée <i>Gérald Clavien, Miège Pinot Noir</i>	2015	7.90
Merlot del Ticino Biasca Premium <i>Casa Vinicola Galdi, Mendrisio Merlot</i>	2016	7.90
Château Reverdi <i>Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc</i>	2014	7.90
Barbera d'Alba <i>Enzo Boglietti, Piemont Barbera</i>	2017	7.90
Bolgheri Rosso <i>Podere Grattamacco, Toskana Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese</i>	2017	10.90
Rioja Emperatriz Reserva <i>Bodegas La Emperatriz Tempranillo</i>	2013	8.40
Macho Man <i>Casa Rojo, Jumilla Monastrell</i>	2017	8.90
Plansel Reserva <i>Dorina Lindemann Alentejo Aragonez, Tinta Barroca</i>	2016	8.20

Vin blanc doux

Sauternes <i>Château Mayne du Hayot</i>	2007	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	Domaine des Faverges Chasselas	2018	49.–
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	2017	64.–
Sauvignon Blanc	S.Steiner, Schernelz-Ligerz Sauvignon Blanc	2018	59.–
Chardonnay	Gérald Clavier, Miège Chardonnay	2016	59.–
Petite Arvine	Grand Métral, Provins, Valais	2017	57.–
Contrada «Merlot Bianco»	Guido Brivio, Mendrisio Merlot	2017	57.–
France			
Chardonnay Grand Ardèche	Louis Latour, Rhône Chardonnay	2016	56.–
Chablis 1er Cru	Louis Latour, Beaune Chardonnay	2017	69.–
Sancerre «Silex»	Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	2017	62.–
Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Piemont Arneis	2018	56.–
Pinot Grigio	Di Lenardo, Venezia Giulia Pinot Grigio	2017	49.–
Espagne			
El Gordo del Circo	Casa Rojo, Rueda, Verdejo	2017	52.–
Les rosés			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Pinot Noir	2018	56.–
Harù Rosé de Saignée	Casa Rojo, Jumilla Garnacha, Monastrell, Syrah	2018	49.–
Les vins rouges			
Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2016	59.–
Pinot Noir tête du cuvée	Gérald Clavier, Miège Pinot Noir	2015	59.–
Humagne rouge	Gérald Clavier, Miège Humagne Rouge	2015	69.–
Merlot del Ticino Biasca Premium	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio, Merlot	2016	59.–
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	2015	89.–
France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund, Pinot Noir	15/16	72.–
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2015	66.–
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône, Grenache, Mourvedre, Cunoise	2015	72.–
Avarus	T. Rodriguez, Saint-Chinian Syrah, Grenache	2016	54.–
Vieilles Vignes «Clos des Fées»	Côtes du Roussillon Villages Grenache, Carignan, Syrah	2016	79.–
Château Bouscassé	Alain Brumont, Madiran, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2014	64.–
Château Reverdi	Cru Bourgeois, Listrac-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2014	59.–
Château La Grâce Dieu	St.Émilion, Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc	2014	72.–
Château Phélan-Ségur	St.Éstèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc	2012	98.–
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux, Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot	12/14	119.–
Portugal			
Plansel Reserva	Dorina Lindemann Alentejo Aragonez, Tinta Barroca	2016	61.–
Primeira Seleção	Marquês dos Vales, Algarve Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês	2014	54.–
Soque Reserva	Douro Family Estate Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	2014	79.–

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.

		année bouteille	
Espagne			
Taneo Tinto	Pagos de Matanegra, Ribera del Duero Duero, Tempranillo	2013	54.–
Rioja Emperatriz Reserva	Bodegas La Emperatriz Rioja, Tempranillo	2013	63.–
Maquinon	Casa Rojo, Priorat, Garnacha	2017	69.–
Laurona	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2011	66.–
Laurona Reserva	René Barbier, Monsant Garnacha, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	2008	76.–
Macho Man	Casa Rojo, Jumilla, Monastrell	2017	64.–
Som dels Cavallers	Bodega Calmés i Ribot, Mallorca, Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet Fogoneu	2016	69.–
Italie			
Veneto			
Ripasso «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2016	54.–
Amarone «Pegrandi»	Alberto Vaona, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2013	89.–
Piemonte			
Barbera d'Alba	Erzo Boglietti, Barbera	2017	59.–
Barbera d'Asti «Mongovone»	Elio Perrone, Barbera d'Asti	2017	74.–
Langhe Nebbiolo Stardi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2016	79.–
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2012	89.–
Sito Moresco	Angelo Gaja Nebbiolo, Barbera, Merlot	2016	93.–
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon	2015	59.–
Brunello di Montalcino	Col d'Orcia, Sangiovese	2014	89.–
Vino Nobile di Montepulciano	Boscarelli Sangiovese	2015	76.–
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	2017	76.–
Magari	Angelo Gaja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2015	98.–
Il Pino «Biserno»	Tenuta di Biserno, Toscana Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	15/16	96.–
Sicilia			
Tancredi	Donnafugata Nero d'Avola, Cabernet	2015	79.–
Mille e una notte	Donnafugata Nero d'Avola	12/15	109.–
Sardegna			
Montessu	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Syrah	2015	59.–
Barrua	Agricola Punica, Santadi Carignano, Cab. Sauv., Merlot	2014	79.–
USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cab. Sauvignon, Shiraz, Merlot	2016	65.–
Argentine			
Gran Corte Barrica	Bodega Amalaya, «Hess Family Estate» Salta Malbec, Cabernet Franc, Bonarda	2016	62.–
Les Trouvailles – die Entdeckungen			
Barolo «Dagromis»	Angelo Gaja Nebbiolo	2014	109.–
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese	14/15	119.–
Saffredi IGT	Fattoria le Pupille, Toscana Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot	15/16	109.–
Roda I Reserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2011	98.–
Clos Mogador	René Barbier, Priorat Grenache, Carignan, Cab. Sauvignon, Syrah	15/16	119.–

