

WILLKOMMEN IM RESTAURANT END DER WELT.

IM RESTAURANT END DER WELT WERDEN REGIONALITÄT, ORIGINALITÄT UND ALTBEWÄHRTES VERSCHMELZT. DIE SCHWEIZER PRODUKTE STEHEN IM RAMPENLICHT UND DIE QUALITÄT DER VERARBEITETEN PRODUKTE IST DIE GRUNDLAGE FÜR UNSERE GERICHTE.

WIR SERVIEREN IHNEN VIELSEITIGE UND KREATIVE GERICHTE, DIE VERSCHIEDENE KOMPONENTEN VEREINEN. UNSERE KÜCHENGRÖSSE IST JEDOCH BESCHRÄNKT. DAHER BITTEN WIR SIE AB SECHS PERSONEN SICH MÖGLICHST AUF DIE GLEICHEN GERICHTE ZU EINIGEN.

WIR GEBEN IHNEN AUCH GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN.

WIR DANKEN IHNEN JETZT SCHON FÜR IHREN BESUCH UND FREUEN UNS AUF SCHÖNE MOMENTE MIT IHNEN.

DAS END DER WELT-TEAM

BIENVENUE AU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE.

AU RESTAURANT DE LA FIN DU MONDE LES PLATS CLASSIQUES SE MARIENT À DES SAVEURS RÉGIONALES AGRÉMENTÉES D'UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ. LES PRODUITS SUISSES SONT MIS À L'HONNEUR ET NOS METS SONT ÉLABORÉS UNIQUEMENT À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ.

NOUS SERVONS DES PLATS VARIÉS ET CRÉATIFS. CEPENDANT LA TAILLE DE NOTRE CUISINE EST RESTREINTE. C'EST POURQUOI NOUS VOUS DEMANDONS DE CHOISIR SI POSSIBLE UN MÊME PLAT POUR TOUT LE MONDE À PARTIR DE SIX PERSONNES. NOUS VOUS RENSEIGNONS ÉGALEMENT VOLONTIERS SUR LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS DIFFÉRENTS PLATS.

NOUS VOUS REMERCIONS D'ORES ET DÉJÀ POUR VOTRE VISITE ET NOUS RÉJOUISSONS DE PASSER D'AGRÉABLES MOMENTS AVEC VOUS.

L'ÉQUIPE DE LA FIN DU MONDE

VORSPEISEN / ENTRÉES

JUNGLATTSALAT MIT SPROSSEN UND KERNEN
SALADE DE JEUNES POUSSÉS AVEC GERMES ET GRAINES GRILLÉES.

9

GEMISCHTER-SALAT
SALADE MÉLÉE

10

MAGGLINGER KÜRBISUPPE MIT GEBACKENEN KÜRBISKERNEN
KÜRBISKERNÖL UND CROÛTONS
*SOUPE DE COURGE DE MACOLIN, GRAINES DE COURGE GRILLÉES
HUILE DE GRAINES DE COURGE ET CROÛTONS*

13

NÜSSLISALAT MIT MAGGLINGER BIO-EI
SPECK, UND CROÛTONS
*SALADE DE DOUCETTE, ŒUF BIO DE MACOLIN,
LARD ET CROÛTONS*

16

BIRNEN-CARPACCIO MIT WALLNÜSSEN, GERÄUCHERTER HIRSCHSCHINKEN
BERGKÄSEPLITTER, HONIG-BALSAMICO-VINAIGRETTE UND KRESSE SALAT
(AUCH VEGETARISCH ERHÄLTICH)
*CARPACCIO DE POIRES AVEC NOIX, JAMBON FUMÉ DE CERF
ÉCLATS DE FROMAGE DE MONTAGNE, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE ET MIEL, SALADE DE CRESSON
(DISPONIBLE AUSSI EN VERSION VÉGÉTARIENNE)*

17

HIRSCHTATAR «CARNE CRUDA» MIT SENF-EIS
KRÄUTERSALAT UND KÜRBIS
*TARTARE DE CERF «CARNE CRUDA» AVEC GLACE À LA MOUTARDE
SALADE AUX HERBES ET COURGE*

19.50

SALAT-DRESSING: FRANZÖSISCH ODER HONIG-BALSAMICO-VINAIGRETTE
SAUCE À SALADE: FRANÇAISE OU VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE ET MIEL

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

REHSCHNITZEL MIT PREISELBEER-RAHMSAUCE
WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
ESCALOPE DE CHEVREUIL AVEC UNE SAUCE AUX AIRELLES À LA CRÈME
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ

38

HIRSCHPFEFFER MIT TRAUBEN, CHAMPIGNONS, SPECK, SILBERZWIEBELN
WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
CIVET DE CERF AVEC RAISINS, CHAMPIGNONS, LARD, PETITS OIGNONS BLANCS
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ

36

HIRSCHENTRECÔTE MIT STEINPILZKRUSTE
WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
ENTRECÔTE DE CERF EN CROÛTE DE BOLETS
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ

44

GESCHMORTE REHHAXE MIT KAFFEEJUS
KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF, ROSENKOHLBLÄTTER UND PREISELBEEREN
JARRET DE CHEVREUIL BRAISÉ, JUS AU CAFÉ
ÉCRASÉ DE COURGE ET POMME DE TERRE, FEUILLES DE CHOUX DE BRUXELLES, AIRELLES ROUGES

34

AB 2 PERSONEN / À PARTIR DE 2 PERSONNES

HIRSCH-ENTRECÔTE IN DER SALZKRUSTE
WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
(45MIN)
ENTRECÔTE DE CERF EN CROÛTE DE SEL
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ
(45 MIN)

49.50 P.P.

HERBST-FONDUE MIT KÜRBIS
BROT UND KARTOFFELN
FONDUE AUTOMNALE À LA COURGE
PAIN ET POMMES DE TERRE

29 P.P.

VEGETARISCH / PLATS VÉGÉTARIENS

WILDBEILAGEN END DER WELT UND QUARKSPÄTZLI
GARNITURE DE CHASSE FIN DU MONDE ET SPÄTZLIS AU SÉRÉ

28

FLAMMKUCHEN MIT BRIE DE MEAUX
SÜSS SAURER KÜRBIS, ROTE ZWIEBELN, ROSENKOHL, PREISELBEEREN UND PFIFFERLINGE
TARTE FLAMBÉE AU BRIE DE MEAUX
COURGE À L'AIGRE-DOUX, OIGNONS ROUGES, CHOUX DE BRUXELLES, AIRELLES ROUGES ET CHANTERELLES

19

DESSERT / DESSERTS

VERMICELLE MIT BERNER MERINGUES, VANILLEEIS UND SCHLAGGRAHM
VERMICELLES AVEC MERINGUES BERNOISES, GLACE À LA VANILLE ET CRÈME FOUETTÉE

9.50

EINGELEGTE ZWETSCHGEN MIT SEINEM SORBET
MARRONI-ESPUMA UND GLASIERTE MARRONEN
PRUNEAUX MARINÉS ET SON SORBET
ESPUMA DE MARRONS ET MARRONS GLACÉS

12

KAFFEE GOURMAND
CAFÉ GOURMAND

10.50

KÄSE VOM KÄSEWAGEN
FRÜCHTEBROT, WALNÜSSE, TRÜFFELHONIG UND FRÜCHTE-SENF
SÉLECTION DE FROMAGES DU CHARIOT
PAIN AUX FRUITS, NOIX, MIEL À LA TRUFFE ET MOUTARDE AUX FRUITS

16.50

HAUSGEMACHTES SORBET ODER EIS NACH SAISON
SORBET OU GLACE MAISON DE SAISON

3.50

MIT SCHUSS / AVEC DIGESTIF

3.50

«KALTE LUST» EISBECHER
VANILLE, SCHOKOLADE, PISTAZIE, BANANENSPLIT, KAFFEE ODER ERDBEERSORBET
Gobelet de glace «KALTE LUST»
VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, BANANA SPLIT, CAFÉ OU SORBET AUX FRAISES

5